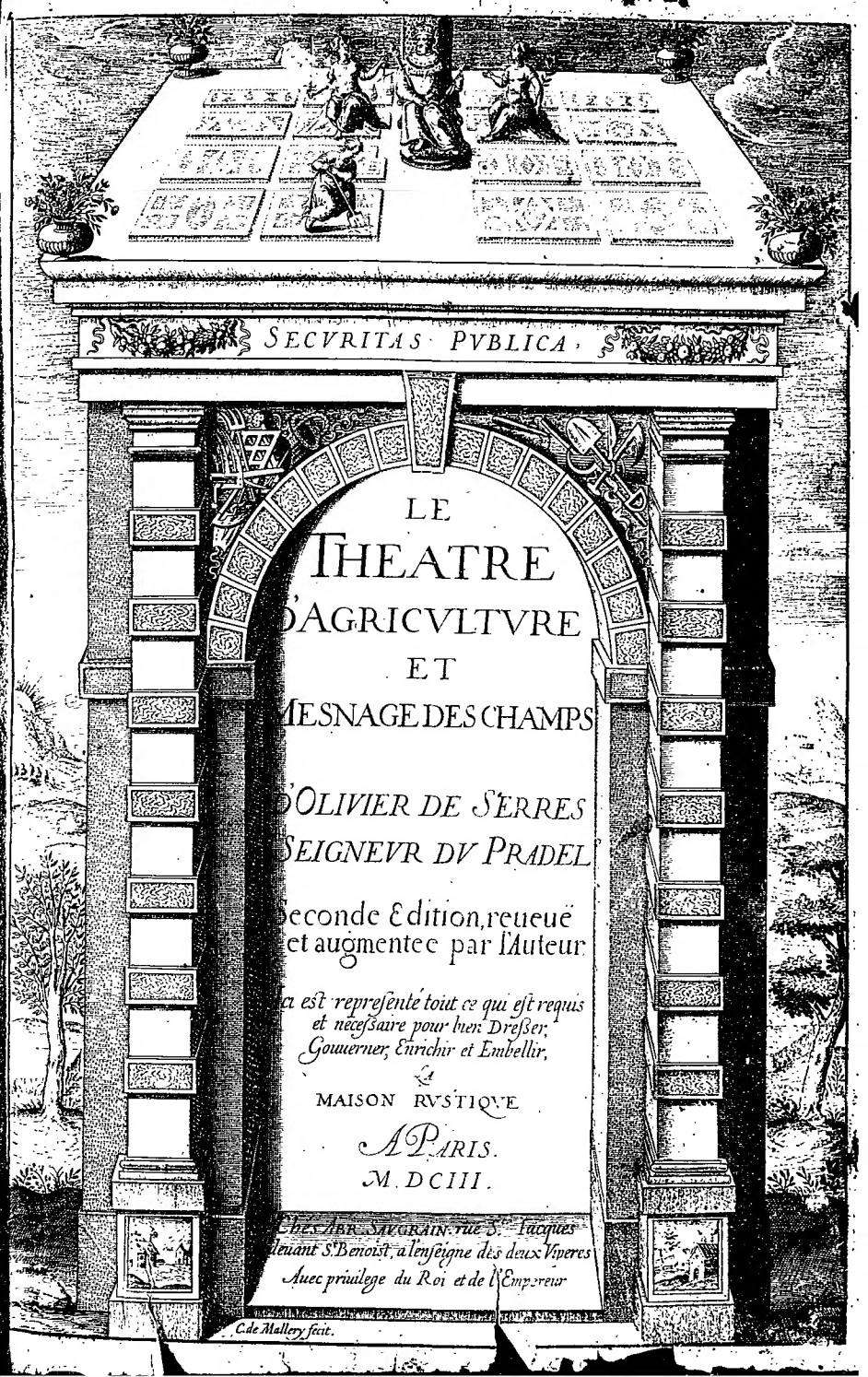


LE THEATRE D'AGRICVLTVRE ET MESNAGE DES CHAMPS

D'OLIVIER DE SERRES SEIGNEVR DV PRADEL

Seconde Edition, reueuë et augmentee par l'Auteur

Ou est representé tout ce qui est requis et necessaire pour bien Dresser, Gouuerner, Enrichir et Embellir,

La MAISON RVSTIQVE

A PARIS.
M. DCIII.

Chez ABEL SAVGRAIN rue S. Iacques deuant S. Benoist, a l'enseigne des deux Viperes
Auec priuilege du Roi et de l'Empereur

C. de Mallery fecit.

AV ROI

SIRE,

Ces excellens & heroïques tiltres, de Restaurateur & Conseruateur de son Roiaume, que Vostre Majesté s'est glorieusement acquis par la Paix generale, sont les effects de vos saincts vœux & souhaits; & des graces particulieres dont Dieu vous a orné & decoré: qui aiant beni vos laborieux trauaux, vous a donné ce contentement, de venir à bout de si grande œuure, contre l'attente de tout le monde, à l'honneur de vostre fleurissant nom, & tres-grand profit de vostre peuple; lequel par ce moien, demeure en seurté publique sous son figuier, cultiuant sa terre, comme a vos pieds, à l'abri de Vostre Majesté, qui a à ses costés la Iustice & la Paix. Ainsi, vostre peuple, SIRE, deliuré de la fureur & frayeur des cruelles guerres, lors qu'il estoit comme sur le bord de son precipice, & joüissant maintenant par vostre moien, de ce tant inestimable bien de la Paix, c'est aussi à Vostre Majesté, à laquelle aprés Dieu, il a à rendre graces, de sa vie, de son bien, de son repos: comme à son Pere, son Bien-facteur, son Liberateur. Estans donques passees ces horribles confusions & desordres, & reuenu ce bon temps de Paix & de Iustice, par le bon-heur de vostre Regne, lequel de

ſa clarté, comme Soleil leuant, a diſſout tous ces nuages. De meſme eſt arriuee la ſaiſon de publier ces miennes obſeruations ſur l'Agriculture: à ce que ſeruans d'adreſſe à voſtre peuple, pour cultiuer ſa terre, auec tant plus de facilité il ſe puiſſe remettre de ſes pertes, que plus de ſolagement l'on reçoit par le ſecours opportunément emploié. Pluſtoſt n'euſt eſté conuenable. car à quel propos vouloir enſeigner à cultiuer la Terre en temps ſi deſordonné, lors que ſes fruicts eſtoient en charge, meſmes à ceux qui les recueilloient, pour crainte d'en fomenter leur ruine, ſeruans de nourriture à leurs ennemis? Vne autre conſideration m'a fait reſouldre à ceci: C'eſt le ſeruice que je dois à Voſtre Majeſté, comme ſon naturel ſuject. Il eſt dit en l'Eſcriture Saincte, QVE LE ROI CONSISTE, QVAND LE CHAMP EST LABOVRE'. dont ſ'enſuit que procurant la culture de la Terre, je ferai le ſeruice de mon Prince: ce que rien tant je ne deſire, afin qu'en abondance de proſperités Voſtre Majeſté demeure longuement en ce Monde. Et dautant, SIRE, que pour l'eſtabliſſement du repos de vos ſubjects aués tant pris de peine, & ſurpaſſé tant & de ſi diuerſes & eſpineuſes difficultés, & qu'en ſuite de vos loüables intentions, deſirés les voir pourueus de toute ſorte de biens pour commodément viure, me fait eſperer que mes diſcours, tendans à ce but, vous ſeront agreables: & qu'il plaira à Voſtre Majeſté, à laquelle auec toute humilité & reuerence je les conſacre, les receuoir de ſon œil fauorable. Ils ne contiennent que Terre & Labourage; ſi ne ſont-ils pourtant abjects & contemptibles, ains de tres-grande importance, comme tels ſont-ils recogneus, en les contemplans par leurs effects. car rien de plus grand ne ſe peut preſenter aux hommes, que ce qui les achemine à la conſeruation de leur vie. Il y a de plus, SIRE, que c'eſt parler à Voſtre Majeſté de ſes propres affaires: parce que voſtre Roiaume, qui tient le plus ſignalé reng en la Terre Vniuerſelle, eſtãt Terre ſujette à culture, merite d'eſtre cultiuee auec Art & Induſtrie, pour lui faire reprendre ſon ancien luſtre & ſplendeur, que les guerres ciuiles lui auoient raui. Moïennant lequel traitement, &

Eccleſiaſte chap. 5. 9.

la benediction celeſte, par le bon ordre que ja y aués eſtabli, toſt reprendra-il ſon ancien bon viſage: ſi que tous vos ſujects auront matiere de prier Dieu pour voſtre longue & proſpere vie; & vos voiſins, occaſion d'admirer la grandeur & excellence de voſtre eſprit, & la magnanimité inuincible de voſtre courage; d'auoir ſi bien & ſi toſt remis & reſtabli les choſes tant deſeſperément deſtraquees. Teſmoignages euidens de la ſinguliere faueur de Dieu enuers vous, qui vous aiant conſtitué en ce Throſne Roial de vos anceſtres, vous y affermira & les voſtres, pour longues annees, beniſſant voſtre ſage conduite, dont la renommee ſ'en aſſeurera à la poſterité, & en ſeront vos jours comptés entre les plus heureux de tous les ſiecles. Ainſi que tres-humblement le ſupplie

SIRE,

A Paris, ce premier jour du mois de Mars, 1600.

Voſtre tres-humble, tres-fidele & tres-obeiſſant ſeruiteur & ſubject,
OLIVIER DE SERRES.

PRIVILEGE.

HENRY par la grace de Dieu Roi de France & de Nauarre, au Preuoſt de Paris, Seneſchal de Lion, Poitou, Anjou, & le Maine, Bailliif de Berri, & Châpagne; ou leurs Lieutenans, & à tous nos autres Iuſticiers & Officiers qu'il appartiendra, Salut. Sur ce que noſtre cher & bien-aimé Oliuier de Serres, Seigneur du Pradel en Languedoc, nous a faict entendre qu'il auroit compoſé vn liure intitulé, *Le Theatre d'Agriculture*, auquel le Meſnage des Champs, eſt clairement repreſenté en toutes ſes parties, tant par la doctrine des Anciens, que par l'experience des Modernes, lequel liure il deſireroit faire imprimer & mettre en lumiere, mais il doute qu'aprés la premiere impreſſion d'icelui, d'autres que celui ou ceux auſquels il auroit dõné charge, & pouuoir de ce faire, ſe vouluſſent ingerer de l'imprimer ou faire imprimer, hors ſon ſceu & contre ſa volonté, le fruſtrant par ce moien de la peine qu'il a prinſe à la recerche & compoſition d'icelui, ſ'il ne lui eſtoit ſur ce pourueu de nos lettres neceſſaires, & deſirant que ledit Sieur du Pradel puiſſe rapporter quelque fruict de ſes peines, & ſoit aucunement recompẽſé de ſon trauail & labeur par lui fait à ceſte occaſiõ, le tout redondant à l'vtilité de nos ſubjects. A ces cauſes de l'aduis de noſtre Cõſeil, Nous auõs audit Sieur du Pradel, permis & octroié, permettõs & octroions par ces preſentes, de faire imprimer ſondit liure, *Le Theatre d'Agriculture & Meſnage des Champs*, par tel, ou tels Imprimeurs, au lieu, ou aux lieux, & autant de fois que bon lui ſemblera, vẽdre & diſtribuer les exẽplaires d'icelui, par tous les lieux, & endroits de noſtre Roiaume, païs, terres, & ſeigneuries de noſtre obeiſſance, ſans qu'autre que lui, ou ceux auſquels il aura permis de ce faire ou aians droict, & pouuoir de lui, le puiſſent imprimer, ou faire imprimer, en tout ni en partie, vendre ou diſtribuer, & ce pendant & durant le tẽps de dix ans prochains, & conſecutifs, à compter du jour & date de l'impreſſion dudit liure. Et pour ceſt effect, Nous auons defendu, & defendons treſ-expreſſement à tous nos ſubjets d'achepter, chãger ou ſe ſeruir d'aucune induë impreſſiõ dudit liure, en quelque ſorte & maniere que ce ſoit, ſur peine de confiſcation d'iceux, & d'amende arbitraire. Si vous mandons, & à chacun de vous enjoignons treſ-expreſſement, chacun endroit ſoi, ſi comme à lui appartiẽdra, que de ceſtui noſtre preſent Priuilege, & du contenu en icelui, vous faictes ſouffrir & laiſſer jouïr & vſer pleinement, & paiſiblement ledit expoſant, ſans lui faire, mettre ou donner, ni ſõuffrir lui eſtre fait, mis ou donné aucun trouble ni empeſchement, & où aucun fait ou donné lui ſeroit, icelui vous oſtiés & le mettiés au premier eſtat & deub, en contraignant & faiſant contraindre tous ceux qui pour ce ſeront à contraindre, par toutes voies & manieres deuës & raiſonnables, nonobſtant quelſconques Edicts, ordonnances, mandemens, defenſes, & lettres à ce contraires. Car tel eſt noſtre plaiſir. Donné à Paris le viij. jour de Ianuier, l'an de grace mil cinq cẽs quatre vingts dixneuf, & de noſtre regne le dixieſme. Signé HENRI, & plus bas, Par le Roy, FORGET, & ſeellé ſur ſimple queuë du grand Seeau de cire jaulne.

EXTRAICT DES REGISTRES de Parlement.

VEV par la Cour les lettres Patentes du huictieſme Ianuier quatre vingts dixneuf, ſignees Henri, & plus bas Par le Roi, Forget, & ſeellees du grand ſeel, Par leſquelles inclinant à la ſupplication de Oliuier de Serres, Sieur du Pradel, lui permet faire imprimer, par qui bon lui ſemblera, vendre & diſtribuer les exemplaires de ſon liure du *Theatre d'Agriculture*, ſans que uatres puiſſent ce faire, juſques à dix ans aprés l'impreſſion, ſur peine de confiſcation, & d'amande arbitraire: Autres lettres Patentes de relief d'adreſſe & ſurannation, Requeſte afin d'entherinement d'icelles, Concluſions du Procureur General du Roy, tout conſideré: LADICTE Cour, en entherinant leſdites lettres, A ordonné & ordonne, que l'impetrant jouïra du contenu en icelles, ſelon leur forme & teneur. Faict en Parlement le cinquieſme iour de Iuillet, mil ſix cens deux.

Signé, VOISIN.

LE Priuilege ſuſdit a pareillement eſté verifié ſelon ſa forme & teneur, par Monſieur le Preuoſt de Paris, le xxj. jour d'Aouſt, mil ſix cens trois.

PRIVILEGIVM CÆSAREÆ MAIESTATIS.

RVDOLPHVS *ſecundus, Diuina fauente clemẽtia, electus Romanorum Imperator ſemper Auguſtus, ac Germaniæ, Hungariæ, Bohemiæ, Dalmatiæ, Croatiæ, Sclauoniæ, &c. Rex, Archidux Auſtriæ, Dux Burgundiæ, Styriæ, Carinthiæ, Carniolæ & Virtembergæ, Comes Tirolis. Exponi nobis curauit Oliuarius de Serres dominus du Pradel, in Lãguedocia, præ manibus ſeſe librum quendam, à ſe linguæ Gallica ſcriptum, qui inſcribitur* Le Theatre d'Agriculture & Meſnage des Champs, *habere atque per ſuum ad hoc aſſumptum Typographum excudere ſtatuiſſe, qui magnã vtilitatem & oblectationem lectori præbiturus ſit, vereri autem ne quod fieri ſolet ſibi in fraudem alij editionem eiuſdem libri ſuis typis imitentur. Cùm igitur humiliter nos rogarit, vt authoritate noſtra editionem hanc tueri priuilegioque noſtro indemnitati ſuæ conſulere dignaremur. Nos & dicti libri vtilitatem & ipſius laborem ac ſumptus conſiderantes, humillimis ejuſdem precibus deeſſe noluimus. Ideóque omnibus & ſingulis Typographis, Bibliopolis & aliis, quamcunque Librariam negociationem exercentibus, ſeuerè interdicimus, vetamus*

ac prohibemus, ne quis memoratũ librum intra decẽ annorũ ſpaciũ, à prima editionis die cõputandum, intra ſacri Romani Imperij, Regnorúmq; ac Dominiorũ noſtrorũ hæreditariorũ fines, ſimili aut quouis alio characteris genere vel forma, ſiue totum, ſiue aliquam eius partẽ recudere, aut aliò etiam impreſſum apportare, vendere & diſtrahere, clam et occultè, citra voluntatem & conſenſum prædicti Oliuarij de Serres, aut hæredũ ipſius audeat. Si quis autem ſecus faciẽdo priuilegium & interdictum hoc noſtrum Cæſareum ſpernere, negligere aut trãſgredi temerario vſu aliquo violare conatus fuerit, eum non ſolum exẽplaribus illis omnibus ſic recuſis & adductis (quæquidem prædictus Oliuarius de Serres aut eius hæredes, eorũm ve mandatarij vbicunque deprehenſa vel propria, quam ipſis hac in parte facimus ac tribuimus poteſtate & auctoritate, vel Magiſtratus loci illius ope & auxilio ſibi vendicare poterunt) de facto priuandũ ſed & pœnam inſuper decem marcharũ auri puri, Fiſco noſtro Cæſareo fraudis vindici, & dicto Oliuario aut hæredibus ipſius applicandã, decernimus abſq; vlla remiſſione mulctandũ, dummodo liber iſte nihil quod Orthodoxæ catholicæ noſtræ Religioni contrariũ ſit, contineat, & idẽ Oliuarius de Serres terna vt minimũ exẽplaria ſuis ſumptibus ad Cancellariã noſtrã Imperialẽ Aulicam, ſi Priuilegio hoc noſtro Cæſareo vti velit, tranſmiſerit. Quod ſi neglexerit, eo ipſo priuatus & exutus omnino cẽſeatur. Mãdamus ergo vniuerſis noſtris & ſacri Rom. Imperij, Regnorúmq; ac Dominiorũ noſtrorũ hæreditariorũ ſubditis, cuiuſcũq; ſtatus, ordinis, conditionis, dignitatis aut præeminẽtiæ exiſtant, tam Eccleſiaſticis quàm ſecularibus, præſertim verò ijs, qui in Magiſtratu cõſtituti vel ſuo, vel ſuperiorum ſuorũ nomine & loco Iuris & Iuſticiæ adminiſtrationem exercent, ne quẽquam Priuilegium hoc noſtrum Cæſareum temerè vel impunè tranſgredi aut violare patiantur. Quin potius contumaces & violatores, ſi quos fortè compererint, præſcripta pœna mulctari, aliiſque idoneis ac opportunis mediis coerceri curent. Quatenus & ipſi eandem mulctam incurrere noluerint. Harum teſtimonio literarum manu noſtra propria ſubſcriptarum, ac ſigilli noſtri Cæſarei impreſſione munitarum. Datum in Arce noſtra Regia Pragæ, die vigeſima octaua menſis Iunij. Anno Domini milleſimo ſexcenteſimo primo. Regnorum noſtrorum, Romani vigeſimo ſexto, Hungarici vigeſimo nono, & Bohemici itidem vigeſimo ſexto.

RVDOLPHVS.

Rudolphus Coraducius.

Ad Mandatum Sa. Cæſareæ Majeſtatis proprium

IO. BARVITIVS.

PREFACE.

COMME LA TERRE eſt la mere commune & nourrice du genre humain, & tout Homme deſire de pouuoir y viure commodémẽt: De meſmes, il ſemble que la Nature ait mis en nous, vne inclination à honorer & faire cas de l'Agriculture; pource qu'elle nous apporte liberalement abondance de tout ce dont nous auons beſoin pour noſtre nourriture & entretenement. D'où eſt venu, que, comme l'on repreſente ſoigneuſement par eſcrit ce qu'on aime, il n'y a eu eſcrits ni plus anciens, ni en plus grand nombre, que de l'Agriculture; ainſi qu'on peut voir par le long denombrement des Autheurs, qui, en tous ſiecles & en toutes nations, ont trauaillé en ceſte matiere, treſ-excellente & pleine d'admiration, pour l'infinie quantité des exquis & diuers biens, que par elle Dieu donne à ſes enfans. Pour preuue dequoi, eſt auſſi à remarquer, Que bien que la redite d'vne meſme choſe ait accouſtumé d'eſtre importune & ennuieuſe, & qu'à grãd' peine l'on puiſſe rien dire qui n'ait ja eſté dict, ores meſme qu'il ſoit couché en autres termes: neantmoius tout ce qui a eſté eſcrit ſur ce ſujet, a eſté biẽ recueilli de tous, ſelon la meſure de l'eſprit & beauté de l'ouurage. Ainſi les doctes de l'Aſie, & de la Grece, n'ont pas reteuu les Africains, ni les Latins: ni eux tous enſemblemẽt, n'ont empeſché pluſieurs perſonnages de noſtre ſiecle, de mettre la main à la plume pour traicter la meſme choſe, en diuerſes lãgues, ſans craindre d'eſtre repris d'auoir trauaillé en vain. Entre ceux-là, quelques vns ont bien pris la peine d'en eſcrire des liures, auec heureux ſuccés, bien-que leur profeſſion ne leur dõnaſt grãd loiſir ni moien de vacquer à l'Agriculture, qui conſiſte le plus en experience & pratique. Certes la Nature pouſſe l'Homme, à aimer & recercher ceſte belle ſcience, qui s'apprẽd en ſon eſchole, eſt prouignee par la neceſſité, & embellie par le ſeul regard de ſon doux & profitable fruict. Car qui peut nier que ceux qui ont eſcrit les premiers, n'aient beaucoup faict, ſeulement en monſtrant le chemin & rompant la glace aux autres, & toutesfois qui eſt-ce qui ne cõfeſſera, qu'ils n'ẽt pas tout veu, & que ceux qui leur ont ſuccedé en ceſte loüable peine, ont cõtinué la poſſeſſion de l'honneur deu à tous ceux qui procurent le

bien public, meſmes en vn ſujet tant beau, vtile & neceſſaire?

OVTRE ceſte cõſideration generale, vne autre particuliere m'a fait entreprẽdre ce labeur. Mon inclinatiõ, & l'eſtat de mes affaires, m'ôt retenu aux champs en ma maiſon, & fait paſſer vne bõne partie de mes meilleurs ans, durant les guerres ciuiles de ce Roiaume, cultiuant ma terre par mes ſeruiteurs, cõme le tẽps l'a peu porter. En quoi Dieu m'a tellemẽt beni par ſa ſaincte grace que m'aiant cõſerué parmi tãt de calamités, dõt j'ai ſenti ma bõne part, je me ſuis tellemẽt cõporté parmi les diuerſes humeurs de ma Patrie, que ma maiſõ aiãt eſté pl⁹ logis de paix q̃ de guerre, quãd les occaſions s'en ſont preſẽtees, j'ai rapporté ce teſmoignage de mes voiſins, qu'en me conſeruant auec eux, je me ſuis principalemẽt addonné chés moi, à faire mon meſnage. Durãt ce miſerable tẽps-là, à quoi euſſe-je peu mieux emploier mõ eſprit, qu'à recercher ce qui eſt de mon humeur? Soit donc que la paix no⁹ dõnaſt quelque relaſche, ſoit que la guerre par diuerſes recheutes, m'impoſaſt la neceſſité de garder ma maiſõ, & les calamités publicques, me fiſſent cercher quelque remede contre l'ennui, trompant le temps, j'ai treuué vn ſingulier contẽtemẽt, aprés la doctrine ſalutaire de mõ ame, en la lecture des liures de l'Agriculture, à laquelle j'ai de ſurcroiſt ajouſté le jugement de ma propre experience. Ie dirai donc libremẽt, qu'aiant ſouuent & ſoigneuſement leu les liures d'Agriculture, tant anciens que modernes, & par experience obſerué quelques choſes qui ne l'ont encores eſté, que je ſache, il m'a ſemblé eſtre de mõ deuoir, de les communiquer au public, pour contribuer ſelon moi, au viure des hõmes. C'eſt ce qui m'a fait eſcrire. Ie ne proteſte pas que mes amis m'y aient pouſſé contre ma volonté, ni qu'à heures perduës i'y aie trauaillé, mais je di, que gaiemẽt j'ai taſché de repreſenter ceſte belle ſcience le mieux que j'ai peu; y emploiãt tout mon loiſir, ſans y rien obmettre de tout ce que j'ai eſtimé pouuoir ſeruir à l'auancement de ce mien deſſein; tant pour ſon propre merite, que pour le reſpect du public.

MON intention eſt de mõſtrer, ſi je peux, brefuement & clairement, tout ce qu'on doit cognoiſtre & faire pour bien cultiuer la Terre, & ce pour cõmodément viure auec ſa famille, ſelon le naturel des lieux, auſquels l'on s'habituë. Nõ que pourtãt, je vueil le ramaſſer tout ce qu'õ pourroit dire ſur ce ſujet: mais ſeulemẽt, diſpoſer és Lieux de ce Theatre, les memoires de Meſnage, que j'ai cogneu juſques ici eſtre propres pour l'vſage d'vn chacun, autant que ceſte belle Science y peut pourueoir.

Il est plus aisé de souhaiter, que de récõtrer vn lieu aux châps accõpli de toutes cõmodités, c'est à dire, qui soit bõ & beau, où le Ciel & la Terre s'accordãs ensemble, portẽt à l'hõme tout ce qu'il pourroit desirer, pour plãtureusement viure. Mais dautant que Dieu veut que nous nous contentiõs des lieux qu'il nous a donnés, il est raisonnable que les prenãs comme de sa main, tels qu'ils sõt, nous-nous en seruiõs le mieux qu'il nous sera possible taschеans par artifice & diligẽce, à suppleer au defaut de ce qui leur mãque: suiuant ce que dit l'Oracle: NE HAI POINT LE LABOVRAGE, ENCOR' QV'IL SOIT PENIBLE. CAR C'EST DE L'ORDONNANCE DV SOVVERAIN. & ceste lumiere de Verité est remarquable aux Paiens. Eccleſiaſtique, Ch. 7. 15.

Le Pere n'a voulu que le labeur champestre.
Eust chemin fi aisé, ains en l'Homme a fait naistre
Et l'art & le souci de cultiuer les champs.
Et, juste, a refusé les fruits aux non-chalans, Virg. Geor. l. 1. Pater ipse colendi Haud facilem esse viã voluit. &c.

CELVI qui est en deliberation d'acheter quelque terre, a bien autre priuilege que ceux qui en ont de succession, pource que par argent il en peut choisir & acquerir; & seroit mal-auisé, aiant à choisir, de prendre le pire. Qu'il s'asseure neantmoins, de ne pouuoir jamais treuuer vn lieu (quelque recerche & chois qu'il en face) entierement accompli de tout ce qui peut y estre desirable. C'est pourquoi, ceux qui aiment l'Agriculture, doiuent premierement, chacun en son esgard, bien cognoistre la qualité & naturel particulier de sa Terre, pour l'aider par industrie à conceuoir & enfanter ses fruits, selon qu'elle en est diuersemẽt capable. L'art auec la diligence tiré des entrailles de la Terre (cõme d'vn threſor infini & inespuisable) toute sorte de richesses. Et ne faut douter, que quiconque la voudra soigneusement cultiuer, ne rapporte en fin, digne recompense du temps & soin qu'il y aura emploié, quelque part que ce soit.

IE ne veux pas dire, qu'il n'y ait differẽce de Terre à Terre. Ce seroit auoir perdu le sens cõmun, d'esgaler tous Terroirs en bõté & fertilité: mais bien, que l'experiẽce n'a pas sans sujet, fait recognoistre la verité de ce Prouerbe, *Vn pais vaut l'autre*. La Mõtaigne où il y a des arbres & herbages, dõt il se retire plusieurs cõmodités seruãs à diuers vsages de tres-grãd profit, ne cede en reuenu à la Vallee & Cãpagne, qui ne rapporte le bled qu'auec beaucoup de despẽse & labeur. Cela se void assés sans en recercher la preuue ailleurs q̃ dãs nostre cõtree de Lãguedoc, d'où les plus grãdes & riches maisõs, sõt és Mõtaignes du Viuarés & Geuaudã.

C'EST donc mon but, de perſuader au bon Pere-de-famille, de ſe plaire en ſa Terre, ſe contenter de ſes naturelles facultés, & n'en abhorrer & rejetter les incõmodités, auec tant de meſpris & deſdain, qu'il laiſſe à leur occaſion, de s'efforcer à la rendre auec le temps, par ſon induſtrie & continuelle diligence, ou plus fructueuſe ou moins incommode. Car à quel propos ſe fascheroit-il du lieu auquel il doit paſſer ſa vie? peut-il cõuertir les mõtaignes en plaines, & les plaines en montaignes? Qu'il ſe conſole, donques, en la prouidence de Dieu, qui a diſtribué à chacun ce qu'il cognoiſt lui eſtre neceſſaire; meſmes pour ce regard, impoſé à l'homme, à cauſe de ſon peché, ceſte juſte peine, *De cultiuer la terre en la ſueur de ſon viſage*: lui faiſant neantmoins, par ſa benediction & ſuiuant ſes promeſſes, ſauourer le fruict de ſon trauail, en la jouïſſance des biens terreſtres. Et qui doit imaginer aux meſnages, quelque Paradis ſans peine & incõmodité, puis que les grands Eſtats du monde, ſont enueloppés de tant d'eſpineuſes difficultés? Par là, nous pauures mortels, aprendrõs, qu'il n'y a rien de parfaict, riẽ d'aſſeuré en ceſte vie mortelle, pour tẽdre à l'immortelle. Donques noſtre meſnager ſe ſouuiẽdra qu'il eſt en Terre; & ſe reſoluãt de cultiuer la Terre, pour y viure auec les ſiens, prendra ceſte belle Science pour adreſſe de ſon trauail.

SCIENCE plus vtile que difficile, pourueu qu'elle ſoit entendue par ſes principes, appliquee auec Raiſon, conduite par Experience, & pratiquee par Diligence. car c'eſt la ſommaire deſcription de ſon vſage; SCIENCE, EXPERIENCE, DILIGENCE, dõt le fondemẽt eſt la benediction de Dieu, laquelle nous deuons croire eſtre, cõme la Quinteſſence & l'ame de noſtre Meſnage; & prendre pour la principale deuiſe de noſtre Maiſon ceſte belle maxime: SANS DIEV RIEN NE PEVT PROFITER. Là deſſus nous baſtirons noſtre Agriculture, l'vſage de laquelle nous repreſenterons ainſi:

„ LE Meſnager doit ſçauoir ce qu'il a à faire, entendre l'ordre
„ & la couſtume des lieux où il vit, & mettre la main à la beſõgne
„ en la droicte & opportune ſaiſon de chaſque labeur Chãpeſtre

IL y en a qui ſe mocquent de tous les liures d'Agriculture, & nous renuoient aux paiſans ſans lettres, leſquels ils diſent eſtre les ſeuls juges competans de ceſte matiere, comme fondés ſur l'Experience, ſeule & ſeure reigle de cultiuer les champs. I'aduouë auec eux, que de diſcourir du Meſnage champeſtre par les liures ſeulement, ſans ſçauoir l'vſage particulier des lieux, c'eſt baſtir en l'aer, & ſe morfõdre par vaines & inutiles imaginatiõs,

l'entẽds assés qu'on apprend des bons & experts laboureurs, le moiẽ de bien cultiuer la terre : mais ceux qui nous rẽuoient à eux seuls, me cõfesseront-ils pas, qu'entre les plus experimẽtés, il y a diuers jugemẽs? & que leur experiẽce ne peut estre bõne sans raison? Aura-on plustost recerché tous les cerueaux des païsans, & accordé leurs opinions, nõ-seulemẽt differẽtes, mais biẽ souuẽt cõtraires, que de lire en vn liure, la raison jointe auec la pratique, pour l'appliquer auec jugemẽt, selõ le sujet, par l'aide & adresse de la Science & de l'Vsage recueillis en vn? Ceste mesme raison sert-elle pas de liure au païsan? Certes pour bien faire quelque chose, il la faut bien entẽdre premieremẽt. Il couste trop cher de refaire vne besongne mal faite, & sur tout en l'Agriculture, en laquelle on ne peut perdre les saisons sans grãd dõmage. Or qui se fie à vne generale experiẽce, au seul raport des laboureurs, sãs sçauoir pour quoi, il est en dãger de faire des fautes mal-reparables, & s'esgarer souuent à trauers chãps, sous le credit de ses incertaines experiences: cõme font les Empiriques, lesquels alleguans de mesme l'experience, prennent souuentesfois, le talon pour le cerueau, se seruans d'vne mesme emplastre à toutes maladies. Et qui ne void que l'experience des laboureurs non-lettrés, est grandement aidee par la raison des doctes escriuains d'Agriculture?

Mais à quoi sert, dira quelqu'vn de rechercher aux liures, ce que vous pouués trouuer chés vous par vostre sens-cõmun, ou chés vostre mettaier, par la mesme adresse naturelle? Pareille cõclusiõ pourroit-on faire de toutes les Sciẽces qu'õ appelle liberales. car les semẽces & principes de toutes choses, sõt en l'ame de l'Hõme qui ne peut apprẽdre aux liures de Philosophie, que cela mesme qu'il sçait dés le ventre de sa mere : mais d'vne science confuse & enuelopee, qui a besoin d'estre produite en auant par quelque artifice. Les liures de Physique enseignẽt les causes & effets de Nature: l'Ethique, le moiẽ de bien & heureusemẽt viure: l'OEconomique, de bien cõduire la famille: la Politique, l'Estat. L'Homme naist bien auec les principes neccessaires à la cognoissance de ces Sciẽces, mais qui niera sans vanité que ces belles choses ne soient mieux cultiuees en l'ame de l'Hõme, par les enseignemẽs des doctes escrits, que de s'ẽ remettre au seul discours de bouche, cõme à vne cabale? L'Art est vn recueil de l'experiẽce, & l'Experience est le jugemẽt & vsage de la Raison. A cela sernẽt les escrits des Doctes, que ce qui est infini & incertain, par la recerche de diuers jugemens, est fini & certain par les Regles de l'Art, façonnees par la lõgue obseruatiõ & experiẽce des choses neccessaires à ceste vie

Que ſi nous priſõs les Arts en tous ſujets, cõbien plus ceſte Sciẽce nous doit eſtre recommandable, qui eſt la plus neceſſaire au genre humain, & ſans laquelle l'Homme ne peut viure? Et combien plus ſa demonſtration doit eſtre ſolide & claire, puis qu'elle parle ſi naïuement au liure de Nature, par effects ſi manifeſtes, que la Raiſon s'y fait veoir à l'œil, & toucher à la main?

Il appert donc, que la ſcience de l'Agriculture eſt comme l'ame de l'Experiẽce. Elle ne peut eſtre oiſiue pour eſtre recogneuë vraiement Science: car dequoi ſeruiroit d'eſcrire & lire les liures d'Agriculture, ſans les mettre en vſage? La Science ici ſans Vſage ne ſert à riẽ; & l'vſage ne peut eſtre aſſeuré ſans Science. Comme l'Vſage eſt le but de toute loüable entrepriſe, auſſi la Science eſt l'adreſſe au Vrai Vſage, la regle & le compas de biẽ faire. C'eſt la liaiſon de la Sciẽce & de l'Experiẽce; je leur ajouſte pour compaigne, la DILIGENCE: afin que noſtre Meſnager ne penſe pas deuenir riche par diſcours, & remplir ſon nid, aiant les bras croiſés. car nous demandons du bled au grenier, non en peinture. Nul bien ſans peine. C'eſt de l'ordonãnce ancienne repreſentee par Columelle, & verifiee par les effects, Que pour faire vn bõ Meſnage, eſt neceſſaire de joindre enſemble, le SÇAVOIR, le VOVLOIR, le POVVOIR. En ceſte liaiſon giſt l'Vſage de noſtre Agriculture: le fruit de laquelle eſtant commun & ſalutaire à toute ſorte de perſonnes auſſi de tous Hommes ceſte belle Science doit eſtre entenduë, Et de fait, c'eſt à l'Agriculture où tous eſtats viſent. Car à quoi trauailler aux armes, aux lettres, aux finances, aux trafiques, auec tãt d'affectionné labeur, que pour auoir de l'argent, Et de ceſt argẽt, aprés s'en eſtre entretenu, que pour en achepter des terres? Et ces terres, à quelle fin, que pour en retirer les fruits pour viure? Et cõment les en retirer, que par culture? Ainſi par degrés appert, que quelque chemin qu'on tienne en ce monde, on vient finalement à l'Agriculture: la plus commune occupation d'entre les Hommes, la plus ſaincte & naturelle, comme eſtant ſeule commandee de la bouche de Dieu, à nos premiers peres. Ce n'eſt dõc ques aux habitãs des champs que noſtre Agriculture eſt particuliere: ceux des villes y ont leur part. Car biẽ que pour le jourd'hui beaucoup de gens ſe treuuent reculés du Meſnage des Champs, ils y tendẽt neanmoins, ou pour eux, ou pour les leurs. Pluſieurs meſme ſe promettent, aprés auoir donné trefues à leurs fatigues, d'aller finir leur vie en la douce ſolitude de la campaigne, pour ſe repoſer paiſiblemẽt en ce monde, ſi toutesfois repos aucun s'y peut treuuer, en attendant la jouïſſance de la parfaite & bien-heureuſe trã-

quilité au Ciel. Ces choſes aiás eſté breuemẽt repreſẽtees, il reſte pour fin, que deſſeignõs le plan general de tout ce grãd Diſcours pour traiter chacune matiere en sõ propre Lieu, ſuiuãt ceſt ordre:

Av premier liev, je veux inſtruire noſtre Pere-de-famille, à bien cognoiſtre le terroir qu'il deſire cultiuer; à ſe bien loger, & à bien conduire ſa famille. Qui eſt le but de tout le trauail de l'Homme en ceſte vie.

Av second, puis que le Pain eſt le principal aliment pour la nourriture de l'Homme, je lui monſtrerai le moien de bien cultiuer la terre, pour auoir de toute ſorte de Bleds propres à ceſt vſage, meſmes des Legumes qui ſeruent beaucoup à l'entretenement du Meſnage champeſtre.

Av troisiesme, dautãt que le ſeul mãger ne nourrit pas l'Hõme, mais qu'il faut auſſi boire pour viure, & que le Vin eſt le plus commun & le plus ſalutaire bruuage, je lui enſeignerai la façõ de bien plãter & cultiuer ſa Vigne, pour auoir du Vin, le faire & garder; & tirer des Raiſins autres commodités; Auſſi des autres Boiſſons, pour ceux qui ſont ſous aer impropre à la Vigne.

Av qvatriesme, parce que le Beſtail apporte treſ-grãd profit au Meſnager, pour le nourrir, veſtir, ſeruir, & rendre pecunieux; je lui ordonnerai ſes Prés & autres Paſquis, afin d'y entretenir force Beſtail, & monſtrerai la maniere d'eſleuer & conduire toute ſorte de Beſtes à quatre pieds, auec auantageuſe & loüable vſure.

Av cinqviesme, pour encores fournir de la Viande au Meſnager, je lui accommoderai le Poulailler, le Pigeonnier, la Garenne, le Parc, l'Eſtang, l'Apier ou Ruchier. Et pour lui faire tant plus experimenter la liberalité de Nature, je lui veſtirai & meublerai pompeuſement, en lui donnant l'adreſſe d'auoir abondance de Soie, dont, auſſi il tirera grãds deniers, & ce par l'admirable artifice des vers qui la vomiſſent toute filee, eſtans nourris de la fueille du Meurier. Paſſant plus outre, afin de ne laiſſer rien en arriere de ce qu'appartient à la faculté de tel arbre, je lui monſtrerai le moien de tirer profit de ſon Eſcorce, la conuertiſſant en matiere pour faire des cordages & toiles de toutes ſortes, dont l'inuentiõ apportera grande commodité à la famille.

Av Sixiesme, afin de lui donner auec la neceſſaire commodité, l'honneſte plaiſir, je lui dreſſerai des Iardins, deſquels il tirera, comme d'vne ſource viue, des Herbes, des Fleurs, des Fruits & des Simples ou Herbes-medecinales. En ſuite, je lui edifierai vn Verger, planterai & enterai ſes Arbres, pour les rendre capables à porter abondance de bõs & precieux fruits. Des lieux auſſi

seront destinés au Saffran, au Lin, au Chanvre, & à autres matieres propres au Mesnage, mesme pour meubles & habits.

Av SEPTIESME, attendu que l'Eau & le Bois, sont du tout necessaires au Mesnage, j'en traiterai soigneusement, à ce que nostre Pere-de-famille entende d'vne façon plus exquise, le moien de s'accommoder de l'vn & de l'autre: & par consequent, ait abondamment chés soi tout ce qui lui est requis & necessaire, pour plantureusement viure auec sa famille.

A VHVICTIESME & Dernier Lieu, je monstrerai l'Vsage des Aliments, afin que les Pere & Mere-de-famille se puissent commodément & honorablemẽt seruir des biẽs qu'ils ont chés eux. I'instruirai la Mesnageer, à tenir sa maison fournie de toutes choses requises, tant pour le viure ordinaire, que pour les prouisions qui seruẽt durant l'annee. Ie lui enseignerai la vraie façon des Cõfitures, pour confire tous fruits, toutes racines, fleurs, herbes, escorces, au liquide, au sec, au succre, au miel, au mouſt, au vin-cuit, au sel, au vinaigre. Aussi je donnerai quelques adresses, pour se pourueoir par mesnage, de Lumieres, Meubles, Habits; afin que rien ne defaille à la famille. Ie lui ferai faire des Distillations & autres preparatifs, & lui baillerai des Remedes bien experimentés pour se secourir & les siens en l'occurrence des maladies: cõme estant chose infiniment incõmode & perilleuse aux champs, de n'auoir prõpt soulagemẽt, à tant d'inconueniẽts qui souuẽtesfois & inopinémẽt suruiennẽt, en attendant plus amples remedes du docte Medecin, la necessité y escheant. Et dautant aussi qu'il faut que le Mesnager ait soin de ses Bestes, aiant parlé des Remedes pour les personnes: ie traiterai en suite, des medecines pour le Bestail. Ie dirai pareillemẽt, quelque chose de la Chasse, & des autres exercices du Gentilhõme, à ce que nostre vertueux Pere-de-famille, en faisant ses affaires, se recree honestement. Ce qui lui seruira aussi à la conseruation de sa santé.

C'EST en somme le Dessein de ce que j'ai à traiter en ce Theatre d'Agriculture & Mesnage des Champs: ce qu'aiãt ainsi representé en gros, il reste maintenant de monstrer en destail, ce qui est propre à chasque Lieu.

LE IVGEMENT en soit aux doctes Mesnagers; le profit à tous ceux qui desirẽt honestemẽt viure du fruict de leur Terre; & l'entier honneur à Dieu, lequel en ce cõmẽcemẽt, j'inuoque à meilleur tiltre, que Varro ses Dieux rustiques & contrefaits.

PREMIER

PREMIER LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DV DEVOIR DV MESNAGER,

C'eſt à dire,

De bien cognoiſtre & choiſir les Terres, pour les acquerir & employer ſelon leur naturel. Approprier l'habitation Champeſtre, & ordonner de la conduite de ſon

MESNAGE.

SOMMAIRE DESCRIPTION
DV PREMIER LIEV, AVQVEL

Le pere-de-famille est instruit

- S'acquerir & bien accommoder la terre qui le doit nourrir: & par consequent.
  - *D'en bien cognoistre le naturel.* CHAP. I.
  - *D'en faire bon choix.* CHAP. II.
  - *De la bien mesurer.* CHAP. III.
  - *De la disposer selon ses qualitez.* CHAP. IV.
- Dresser ou approprier son logis.
  - *Pour y habiter commodément auec les siens.* CHAP. V.
- Bien conduire sa famille: & par ainsi,
  - *Se comporter sagement & dedans & dehors sa maison.* CHAP. VI.
  - *Sçauoir les saisons.* CHAP. VII.
  - &
  - *Façons du Mesnage.* CHAP. VIII.

CHAPITRE PREMIER.

De la cognoissance des Terres.

LE FONDEMENT de l'Agriculture est la cognoissance du naturel des terroirs que nous voulons cultiuer, soit que les possedions de nos ancestres, soit que les aions acquis: afin que par ceste adresse, puissions manier la Terre auec artifice requis; & emploians à propos & argent & peine, recueillions le fruict du bon mesnage, que tant nous souhaitons: c'est à dire, contentement auec moderé profit & hõneste plaisir.

Naturel des terres.

PAR là donques nous commenceros nostre Mesnage, & dirõs qu'on remarque plusieurs & diuerses sortes de terres, discordantes entr'elles par diuerses qualités; lesquelles difficilement peut-on toutes bien representer. Mais pour euiter la confusion de ce grand nombre, nous les distinguerons en deux principales: assauoir en Argilleuses & Sablonneuses, d'autant que ces deux qualités-là, sont les plus apparentes en tous terroirs, & dont de necessité faut qu'ils participent. De là procede la fertilité & sterilité des terroirs, au profit ou detriment du laboureur, selon que la composition des argilles & sablons, s'en treuue bien ou mal faite. Car comme le sel assaisonne les viandes, ainsi l'argille & le sablon estans distribués és terroirs par juste proportion, ou par Nature ou par Artifice, les rendent faciles à labourer, à retenir & rejetter cõuenablement l'humidité; & par ce moien, domptés, apriuoisés, engraissés, rapportent gaiement toutes sortes de fruicts. Comme au contraire, importunément surmontés par l'vne ou l'autre de ces deux differentes qualités, ne peuuent estre d'aucune valeur: se conuertissans en terres trop pelantes, ou trop legeres; trop dures, ou trop molles; trop fortes, ou trop foibles; trop humides, ou trop seches; bourbeuses, croieuses, glaireuses, difficiles à manier en tout temps, craigans l'humidité en Hyuer, & la secheresse en Esté; & par consequent presques infertiles.

Argilleuses & Sablõneuses.

Leur couleur.

LA couleur ne suffit à telle instruction, bien-que la noire soit la plus prisee de toutes, pourueu qu'elle ne soit marescageuse, ne trop humide; car estant abreuuee, sera plustost de ceste-là, que d'autre. La cendree, la tanee, la rousse suiuent aprés: puis la blanche, la jaune, la rouge, qui ne valent presques rien: nõ plus que celles q i ne produisent aucune herbe mangeable ains de puante, & laide à voir: ou bien, de bonne senteur, comme en quelques endroits du Languedoc & Prouence, du serpoulet, du thim, de l'aspic, de la lauande: aussi dit le bon Mesnager,

Leur senteur.

Tu n'employeras ton labeur
En terre de bonne senteur.

LES trop pierreuses, & les importunees de rochers, sont mises au rang de celles, qui, produisans abondance de feugere & de jong, manifestent leur insuffisance à bien faire.

Bonne terre. LES terroirs laissés en jaschere ou en friche, parmi lesquels se treuuent des reliques d'edifices antiques, sont sans doute les meilleurs. La raison est, qu'estans cuits & recuits à la longue, auec le meslinge des sables & chaux des bastimens desmolis, par feu ou vieillesse, se sont rendus plus friables, & en-suite aisés à cultiuer: ayans par ce moien, & de la graisse & de la douceur, qualités necessaires à la production de tous fruicts.

La preuue de la terre. VIRGILE, Columelle, Palladius, & autres Anciens, nous ont enseigné des preuues pour cognoistre la portee des terroirs. La terre qui est du tout bonne, ne pourra toute estre contenüe dans la fosse d'où aura esté freschement tiree, quelque effort qu'on en face: parce qu'elle senfle à l'aër, comme la paste par le leuain. La mauuaise & trop legere, par sa décheute estre esuentee, se diminuera tellement, qu'elle ne pourra occuper tant de place, qu'elle faisoit auant estre tiree de la fosse. La moienne, seulement la remplira, sans y en rester ne defaillir. Celle qui tient aux mains, comme glu, estant mouillee & trépee dans l'eau, est grasse & fertile. Ils ont aussi commandé d'en dissoudre dans l'eau, pour juger par la douceur de l'eau qui en coulera à trauers d'vn linge, de la douceur de la terre: rejettant comme inutile, celle dont l'eau sortira, ou puante ou salee, ou d'autre mauuaise odeur ou saueur.

Bonne,

Mauuaise. & Moyenne.

Autre preuue OVVRIR & creuser la terre, est asseuré moien de cognoistre sa portee: car estant chose confessee de tous, que la meilleure est en sa superficie, ainsi tant plus, en profondant, on y en treuuera de semblabe à celle du dessus, tãt plus le terroir sera fertile. Mais en peu d'endroits rencontre-on, que sa bonté enfonce guieres auant (encores est-ce par benefice de Nature) & yaura dequoi se contenter, si elle penettre vn bon pied dans terre (mesme telle mesure, ou peu dauantage, suffira pour les arbres fruictiers) le demeurant estant presques sterile, à cause de son amertume & crudité. Lequel se rencontrant pur sablon, par sa siccité, sattirera l'humeur & la graisse de la bõne terre, dont elle demeurera maigre & lasche, causant la necessité de la fumer souuent, (comme cela se recognoit en plusieurs endroits de la France, mesmes à Paris & és enuirons, où l'on tire du sablon pour bastir. Mal qu'on ne craint aux terres affermies sur le fonds argilleux, graueleux, mesme plein de rochers, par ne consumer les engraissemens, ains les retenir à l'vtilité de la superficie du champ.

Par l'Experience. CE sont bien des indices de la portee des terroirs, mais non preuues tant asseurees, que l'Experience. Car à la verité, les couleurs de la terre trõpẽt quelquesfois, y en ayant presques de toutes, de passable reuenu: comme on dit des cheuaux & des chiens, dont de tous poils sen treuuẽt de bons & de mauuais. Et si tant est que ne puissiés sçauoir au vrai quel rapport fait, par communes annees, la terre que desirés vous acquerir, recourés à ceste non-trompeuse adresse, Qui est au seul regard des arbres de toutes sortes, sauuages & francs, qui vous seruiront par leur grandeur & petitesse, beauté & laideur, abondance & rareté à iuger solidement de la fertilité & sterilité de la contree. Sur tous lesquels arbres, les poiriers, pommiers & pruniers sauuages, croissans d'eux

Des arbres,

meſmes, aſſeurẽt le terroir eſtre propre pour tous blés. Sous ceſte particularité, Que la terre de froment eſt celle où les poiriers abondent : & celle de ſeigle, où les pommiers; demeurãs les pruniers, de facile venuë preſques par tout bon lieu, ſoit argilleux ou ſablonneux. Seruent auſſi à telle adreſſe, les chardõs, qui marquẽt les poiriers; & la feugere, les pommiers: ces plantes-là, ſupportãs l'argille, & celles-ci, le ſablon, ſelon le diuers naturel de tels blés. L'aer auſſi interuenant à telle recerche, nous reſoudra le plus chaud que froid, fauoriſer le fromẽt; & le plus froid que chaud, le ſeigle.

Des chardons, De la feugere, De l'aer, &

Les bons & menus herbages croiſſans naturellement és champs, vous aideront beaucoup à ceci : car jamais bonnes & frãches herbes, que les beſtes mangẽt auec apetit, ne viennẽt abondãmẽt és terres de peu de valeur. adreſſe particuliere pour les terres deſcouuertes n'aians aucuns arbres.

Des menus herbages.

Reste maintenant à parler de l'aſſiete des terroirs, choſe treſ-conſiderable, pour en augmenter ou diminuer la valeur. Ils ne peuuent eſtre que de l'vne de ces trois, ou en Plaine, ou en Couſtau, ou en Mõtaigne. La plaine & la montaigne, à cauſe de leurs extremités, par raiſon, cedent au couſtau, lequel participãt de l'vne & de l'autre aſſiete, tient par là le milieu tant deſiré, & par conſequent, eſt plus propre à tout produire : principalement ſi le Ciel de la contree eſt temperé, & ſon fonds de bonne volonté : car cela eſtant, il n'y a fruict en la terre, que le couſtau ne porte gaiement. Auſſi eſt-elle la plus plaiſante & la plus ſaine aſſiete de toutes les autres; à cauſe que les vents & les fanges n'y ſont trop importunes, comme és mõtaignes & plaines, où ces deux incommodités nuiſent beaucoup. La Montaigne ne peut conuenablement ſeruir qu'en bois & paſturages pour le beſtail, en quoy elle eſt treſ-propre: mais d'en faire du labourage, d'y planter des vignes & arbres, deſirans la culture, cela eſt bien difficile, de grand couſt, & de petite duree; par eſcouler la graiſſe de la terre auec les pluies, & laſcher trop toſt l'humidité, meſmes tant plus le fonds ſe treuue cultiué : qui a faict dire aux bonnes-gens,

Aſſiette de la terre, en

Montaigne.

En terroir pendant
Ne mets ton argent.

Au contraire, la raze campagne eſtant trop plaitte, retient trop longuement les eaux, au detrimẽt du labourage; lequel ne ſe peut ny bien faire, ny auãcer auec trop d'humidité. perte qui ſe recognoit & en la qualité & en la quantité des fruicts. Ainſi void-on que le Couſtau reſiſtant mieux aux intemperies, que ne la Plaine, ne la Montaigne, eſt à preferer à toute autre aſſiete. Pour laquelle cauſe, le païs de Brie eſt beaucoup priſé, dont le grand nombre de belles maiſons de Gentils-hommes qu'on y void, accompare au petit de la Beauſſe, mõſtre combiẽ plus dés long temps, les couſtaux ont eſté recerchés que les plaines. Voyla les generales adreſſes pour la cognoiſſance des terres.

Plaine & Couſtau.

CHAPITRE II.

Du choix & élection des terres, & acqueſts d'icelles.

Maintenant il faut monſtrer au pere de famille l'ordre qu'il a à tenir pour bien choiſir la terre, & ſ'en bien ſeruir, entendant luy meſme ce qu'il achepte, ſans ſ'en rapporter du tout au jugemẽt d'autruy. Qui ſont les deux poincts, que nous auons à traicter en ſuite, auant que

de dreſſer ſon logis, & luy ordonner la façon de ſon meſnage.

NOSTRE intention n'eſt pas d'imaginer icy des chaps Eliſees, ou des Iſles fortunees; ains de monſtrer ſimplement le moien de diſtinguer d'entre les fõds qu'on peut auoir, le plus commode, pour ſe l'acquerir; & en aprés le cultiuer, auec tel profit qu'on doit raiſonnablement eſperer. Au chois des terres & en leur culture, nous cerchons ce qui ſe peut treuuer & faire. Mais comme en eſtabliſſant vne Republique, il en faut repreſenter, pour vn prealable, vne Idee & patron parfait, ou nous rapportions l'eſtat ſous lequel nous pretendons heureuſement viure: Auſſi en deſcriuant noſtre communauté Champeſtre, qui nous empeſchera de monſtrer en ce commencement, ce qu'on peut ſouhaiter auec raiſon, & tellement eſperer, que nous regardions ce que nous pouuons & deuons, pour approcher par ce moien, le plus prés qu'il ſera poſſible, de la perfection que nous promet noſtre Agriculture? Ce n'eſt pas donc pour fantaſtiquer quelque choſe impoſſible, par vne vaine curioſité, ou ramener à noſtre ſiecle ric-à-ric, tout ce qu'ont eſcrit les Anciens: mais biẽ pour mettre deuant les yeux ceſte belle ordonnance, qui nous ſerue, auec ce Iuſques-où que noſtre terre nous permet. C'eſt ici donc le deſſein du terroir que peut ſouhaiter noſtre Meſnager.

Qualités propoſees pour vn bõ & beau lieu.

QVE le domaine ſoit poſé en bon & ſalutaire aer, en terroir plaiſant & fecond, pourueu de douces & ſaines eaux, tout vni, & joint en vne ſeule piece, de figure quarree ou ronde. Noble, auec toute juriſdiction, à elle ſubjets les habitans plus prochains: prés de bons voiſins, & non eſloignee d'vn grand & profitable chemin. Diuiſee en Montaigne, Couſtau & Plaine. La Montaigne, aiãt en dos la Bize, regardant le Midi; reueſtuë d'herbages pour la nourriture du beſtail, & de bois de toutes ſortes, pour la chauffage & baſtiment. Le Couſtau, en ſemblable aſpect, au deſſous de la montaine, pour, par elle eſtre en abri: en fonds propre à vignoble, jardin, verger, & ſemblables gentilleſſes. La Plaine, non trop platte, ains vn peu pendante pour vuider les eaux de la pluie; large, de terroir gras & fertil, doux & facile à labourer: arrouſee d'eau douce & fructifiante, venãt de haut, pour eſtre deſpartie par tous les endroicts du domaine; afin d'y accommoder des prairies, viuiers, eſtangs, arbres aquatiques: la plaine deſpartie en deux, l'vne à ces vſages-là, & l'autre à la culture de la terre-à-grain. Qu'en quelque endroit du domaine, y ait des quarrieres & perrieres, afin d'y tirer de la pierre pour baſtir: de celle qui eſt bonne pour la chaux: & d'autre pour le plaſtre: Auſſi qu'il ſ'y treuue de la terre propre à faire des thuiles, pour les couuertures des logis; à ce qu'on ne ſoit en peine d'aller cercher loin ces tant neceſſaires matieres. Que ce fonds ne ſoit loin de la Mer ou de riuiere nauigable, mais ſans rauage: ne de bonne ville, pour debiter les denrees, conſtruire des moulins, & tirer autres commodités: & en general, d'aiſe charroi, & le païs non trop pierreux.

Neceſſaires commodités.

ON pourroit remarquer pluſieurs autres ſingularités & pour la commodité, & pour le plaiſir: mais afin que ce diſcours n'outre-paſſe les limites de raiſon, monſtrant pluſtoſt des ſouhaits que des effets, reſtraignons toutes ces commodités que nous recerchons en noſtre lieu à cinq, comme aux principales, neceſſaires & ſuffiſantes pour le ſouſtien de ceſte vie: A l'Aer, à l'Eau, à la Terre, au Voiſin, & au Chemin. C'eſt à dire, en la ſanté de l'aer, en la bonté de l'eau, en la paſſable ou moienne fertilité de la terre, au bon voiſin, & au profi-

table ou non-dommageable chemin : & que pour en recueillir les fruicts, on ne ſoit contraint bailler touſ-jours le domaine à ferme, ains quand l'on voudra, le pouuoir cõmodément tenir à ſa main, le faiſant cultiuer par ſeruiteurs domeſtiques. Qu'il ne ſoit auſſi totalement deſnué de bois, qu'au moins il y en ait de quelque eſpece, pour aider au chauffage, en attendant qu'on y en ait edifié abondamment.

Ce ſont les cõmodités neceſſaires, pour le meſnage Champeſtre, les vnes plus, les autres moins : mais ſi elles defaillent enſemble, le ſejour des champs ne peut eſtre qu'vne priſon, au lieu d'vne plaiſante demeure que nous demandons. Ce ſeroit auſſi teſmoignage de peu de jugement, ou d'achepter des incommodités & pertes toutes notoires, ou de ſ'opiniaſtrer en vne peine pernicieuſe.

Moien pour cognoiſtre l'Aer & l'Eau.

La cognoiſſance de l'aer & de l'eau, quoi-que des plus importans articles, eſt de plus grande facilité que nul des autres. Certes plus grande ne pourroit eſtre choſe que celle, qui, ſelon les cauſes ſecondes, augmente ou diminue la vie de l'homme, comme le ſens commun nous monſtre, telle faculté appartenir à ces deux elemens. Et touchant la facilité à les recognoiſtre, rien plus aiſé n'y a-il : dautant que ſans vous donner autre peine, il ne faut que frequenter le lieu où deſirés vous loger, ſeulement trois jours en chacune ſaiſon, pour vous reſoudre de la portee de l'aer & de l'eau : ainſi dans vne annee facilemẽt viẽdrés à bout de choſe tant importante. Nul lieu ne peut eſtre dict ſain, ſ'il ne l'eſt continuellemẽt; y en aiant aucuns ſalutaires en Hyuer, qui ne le ſont pas en Eſté; autres au Printemps, non en l'Automne. Ioinct, qu'au viſage des habitans, on peut lire aucunement la portee de ces deux Elemens : n'eſtans generalement bien habitués, ne de bonne couleur, ne de franche voix, ceux qui ſe nourriſſent és endroits où l'aer & l'eau ſont mauuais. Car l'experience conuainc l'opinion de Pline, qui dit, la faculté de l'aer n'eſtre recognoiſſable à la diſpoſition des hommes, qui touſ-jours ſe treuuẽt bien ſous quel aer qu'ils ſoient, quoi que peſtilent, tel l'aians accouſtumé.

Election particuliere du terroir pour ſa qualité, &

Povr le regard de l'aſſiete & qualité des terroirs, la raiſon veut que defaillant le couſtau, l'on ſ'arreſte pluſtoſt à la plaine qu'à la montaigne. Au defaut de la la terre du tout bien qualifiee, qu'on eliſe pluſtoſt la peſante, que la legere : la dure, que la molle : la forte, que la foible : l'humide, que la ſeche : la cendree, tannee, rouſſe; que la blanche, jaune, rouge : la graueleuſe, que la pierreuſe : l'argilleuſe, que la ſablonneuſe; pour le chois qu'il y a du froment au ſeigle (ce grain-là, ſouffrant l'argille, & ceſtui-ci, le ſablon.) Que ſ'il eſchet qu'aiés l'eau graſſe à commandement, pour arrouſer tel terroir, priſés-le par deſſus tout autre : Par ce qu'auec tel benefice, ſuppleerés aux defauts & imperfections naturelles du fond : duquel par le moien de la bonne eau, ferés des prairies & terres labourables à volonté : preeant & defrichcant les vnes & les autres alternatiuemẽt par annees, pour touſ-jours auoir des terres & prez nouueaux, & par ce meſnage, chacune annee abondance de bleds & foins. En ſomme, quelque aſſiete & qualité de terre tãt rebourſe ſoit elle, par la faueur de l'eau fertile, ſera accommodee, & ſes aſpretés naturelles de beaucoup apriuoiſees, tant telle eau eſt de profitable reuenu, toutesfois auec tant plus d'efficace, que plus le Ciel de la contree eſt chaud, pour la raiſon des arrouſemens.

Pour ſa qua-

De poser ici les termes & limites du domaine, n'eſt à propos, puis qu'il *tité.*

ne ſe peut meſurer à autre toiſe, qu'aux moiẽs de noſtre pere de famille, pour, ſelon iceux, reſtreindre ou amplifier les bornes de ſa terre : tiendra neantmoins pour maxime ce conſeil de Virgile,

Au grand terroir loüange donne,
A ſemer le petit s'adonne,

Laudato ingentia rura, Exiguum colito.

pluſtoſt que de mettre ſa fantaſie en trop grande quantité de labourage, pour l'en ſurcharger. Ainſi en ſe meſurant, il l'acquerra vn lieu de moienne contenuë, pluſtoſt petit que grand : lequel ſatisfera à ſa raiſonnable intention, eſtãt auec ſcience, diligence & frais moderés, gaiement cultiué & reparé, auec plus de profit, que ſ'il embraſſoit trop pour mal eſtreindre.

L'aer, l'Eau,

A CES auis ſera-il du tout arreſté, quand il conſiderera combien dommageable eſt le rencontre de l'aer & de l'eau mal-ſains : deſquels eſtant cõtrainct d'vſer, par l'aſſiete de la maiſon, l'on eſt continuellement tourmenté de pluſieurs maladies, comme aiant touſ-jours à combatre contre la morr : De labourer vne terre deſagreable & preſques infertile, dont le rapport ne reſpond à la deſpenſe de la culture : D'eſtre forcé par mauuais voiſinage, de viure en perpetuel ſouci, &, pour ſe garder des outrages & violences d'vn meſchant homme, tumber à telle extremité, que de recourir à la ſeurté des armes particulieres : D'eſtre ſouuent & inopinément incommodé, pour l'approche d'vn grand chemin, ſans que par iceluy l'on puiſſe tirer argent des fruicts, par eſtre de trop difficile charroi, & ne tendre en ville de commerce.

La Terre, le Voiſin, & le Chemin mauuais, tres-incommodes.

CES deux derniers articles, ſe peuuent aucunement adoucir par artifice, meſme les changemens des temps, ſans moien, par morts ou autres euenemens, y peuuent apporter remede : mais eſtans telles attentes choſe par trop perilleuſe, j'eſtime ne deuoir eſtre tenu pour prudent homme, celui qui à deniers contans, ſ'achepteroit telles & tant pernicieuſes incommodités. Et tant plus ſe refroidira-il de tels acqueſts, contemplant combien de plaiſir procede des lieux bien qualifiés; pour treſ-grand ornement deſquels, ſ'accompte le bon voiſin, à cauſe des infinies commodités qu'on reçoit de ſa douce & vertueuſe conuerſation, ainſi qu'Heſiode l'a deſcript,

Dubõ Voiſin.

Le bon voiſin en ta neceſsité
Accourt piés-nus ſecourir ta famille:
Mais le parent tout-à-loiſir ſ'habille,
Pour t'aller voir en ton aduerſité.
Ne crain donc point que ton beſtail periſſe,
Par fraude, auant ton cher voiſin propice.

Parquoi l'hõme d'entendement en ſe ſeruant de ces adreſſes, les tiendra pour defenſes, afin de ne les outrepaſſer aucunement, ſ'il deſire d'eſtre bien logé & accommodé aux champs : ſ'aſſeurant qu'au rencontre de ces cinq ſeules qualités, auec leur ſuite, treuuera dequoi raiſonnablement ſe contenter.

Auis pour l'aſſeurance des acqueſts.

IE ne diſcours ici de l'ordre qu'aués à tenir pour l'aſſeurance de tels acqueſts : ſi ce ſera par achapts, eſchanges, donations ou autres legitimes & ordinaires tiltres. Ie preſuppoſe que n'y procederés qu'auec bon conſeil & auis. Autre adreſſe que generale ne vous pourroit auſſi eſtre donnee en telles matieres, c'eſt, De bien auiſer de vous garder d'eſtre enferré, en contractant inconſiderément auec vn mauuais vendeur : d'aller retenu, &, ſi poſſible eſt par authorité de Juſtice, qui eſt la plus ſeure voye, en l'acquiſition d'vn

bien

bien du Roy, d'vn bien d'Eglise, d'vn bien sujet à substitution ou restitution: de celui d'vne femme mariee; d'vn mineur; d'vn endebté & hypotequé: d'vn furieux; d'vn prodigue, à ce que tant plus gaiement le repariés & agenciés, que moins aurés à craindre, ne l'enuie de l'auenir, ne tel bien pouuoir jamais estre par aucun euincé: vous representant aussi, que qui bien acquiert, bien jouït, & que s'il y a de fols vendeurs, il y a aussi de fols achepteurs. Donques, pesant ces circonstances, sans vous eschauffer ne refroidir qu'auec raison, vous hastant lentement, negotierés en cest endroit auec retenuë diligence, afin que l'occasion passee, n'aiés matiere de vous repentir, pour auoir excedé en l'vne ou en l'autre.

CHAP. III.

La maniere de mesurer les Terres.

APRE'S la cognoissance des Terres, ensuit leur mesure: de laquelle il ne faut pas que nostre Mesnager soit ignorant. car combien que ce soit vn mestier de publique police, duquel nous ne voulons pas qu'il s'entre-mesle, si est-il pourtant necessaire, qu'il entende ce qu'il achepte, & sçache ce qu'il a, pour semer tous les ans ses terres auec jugement: leur donnant plus ou moins de semence, selon qu'elles sont fortes ou foibles, afin de n'estre contraint de s'en rapporter à la foi de ses seruiteurs. Laissant donc aux arpenteurs la plus exquise intelligence de bien mesurer, nous en traicterons comme en passant, autant qu'il suffira pour l'vsage du bon Mesnager.

Diuerses portions pour le mesurage des terres.

ON MESVRE la terre par portions: les portions ont diuers noms selon les lieux, s'estans diuersifiees par le temps, dont les plus communes sont auiourd'hui entre nous, Arpents, Saumees, Asnees, Iournaux, Sesterees, Acres, Couples-de-bœufs, qui neantmoins ont diuerses mesures selon les diuers païs. Desquelles n'est besoin parler plus subtilement, ni des diuerses façons de proceder à l'Arpentage, representant les coustumes des prouinces. Seulement pour nostre dessein, seruant d'exemple, emploierons-nous en cest endroit, l'Arpent de l'Isle de France, & la Saumee de certains endroits du Languedoc, pour sur icelles mesures prendre auis; afin de se seruir de toutes autres, en quel païs qu'on soit, chose chose aisee à tout homme d'esprit. Or comme il y a de la difference és mesures des terres, differentes de prouince à prouince, sont aussi celles des grains. Le Muid de bled mesure de Paris, contient douze sestiers: le sestier, deux mines: la mine, deux minots: le minot, trois boisseaux: le boisseau, quatre quarts: le quart, quatre literõs: le literon deux demis literons: le demi-literon, dix-huict poulcons. La Saumee de certains endroits du Languedoc, qui est celle dont nous entendons nous seruir en cest endroit, commune & pour le bled, & pour la terre qui le produit, est de quatre sestiers: le sestier, de deux emines: l'emine de deux quarterons: le quarteron, de quatre ciuadiers, dits aussi boisseaux, diuisez par demis. Ailleurs en Languedoc la Saumee n'est que de trois sestiers & vn quarteron; en d'autres, deux sestiers y suffisent: mais par toute icelle

Le Muid de bled mesure de Paris.

La Saumee du Languedoc, pour le bled.

prouinee, le ſeſtier ſe diuiſe en deux emines, l'emine en deux quarterons, comme deſſus. En autres quartiers de ce Roiaume l'on parle par Aſnees, Bichets, Saes, Raz, & autrement; la recherche deſquelles appellations, je laiſſe, par eſtre plus curieuſe & penible, qu'vtile & profitable: ſeulement pour monſtrer comme le monde ſe gouuerne, ai-je voulu toucher ce mot ſur telle matiere.

L'Arpent de France.

NON plus de meſme meſure, eſt generalement l'Arpent par toute la France, pour l'inegalité des perches dont il eſt compoſé, non pour leur nõbre, car touſ-jours les cent quarrees, font l'Arpent. Plus ou moins de pieds ſont emploiés en la perche, ſelon les lieux, couſtumes & ouurages qu'on meſure, comme dix-huict, dix-neuf, vingt, & vingt-deux. Du pied n'eſt ainſi, par demeurer touſ-iours de douze pouces, & le pouce de douze lignes, ce qui le fait par tout recognoiſtre. Mais pour regler ces choſes, nous ferons la perche ſelon la plus generale couſtume & plus receuë, aſſauoir, de dix-huit pieds ou de trois toiſes, à ſix pieds de Roy chacune. Quant à la Saumee de terre, elle eſt de ſeize cens canes quarrees, meſure de Montpellier, chacune cane, de huit pams, qu'on diuiſe par demis, tiers, & quarts: ainſi, aiant à la Saumee quatre ſeſterees, chaeune contiendra quatre cens canes quarrees. Ceſte curioſité ſeruira en ceſt endroit, bien-que non-neceſſaire, Que rapportant la toiſe à la cane, par exacte verification, ſe treuue la toiſe contenir huit pams, neuf vingt-ſixieſmes, reſte à diuiſer quatre vingt-ſixieſmes: & le pam, huit pouces, neuf lignes. Par laquelle ſupputation, appert, l'arpent faire la troiſieſme partie de la Saumee, peu plus ou moins, ſur quoi l'on pourra faire ſon compte.

La Saumee pour la terre.

Supputation, touchant la Toiſe & la Cane.

SELON le naturel de tous corps, l'Arpent & la Saumee ſe diuiſent en tant de portions qu'on veut, la moitié duquel arpent contient cinquante perches quarrees: le quart, vingt-cinq: l'octaue, douze & demie, &c. La Saumee de meſme, dont la moitié, eſt de huit cens canes quarrees: le quart, c'eſt aſſauoir, la ſeſteree, de quatre cens: l'octaue, de deux cens, &c. par ſemblable methode, prenant de l'autre coſté, le tiers de cent perches & de ſeize cens canes, pour faire des tiers d'Arpent & de Saumee, & en ſuite, des ſix-eſmes, douzieſmes, vingt-quatrieſmes & autres particules.

L'Arpent, la Saumee & autres meſures, inuentees pour monſtrer la contenuë des terres.

PAR eeci ſe void l'Arpent & la Saumee eſtre certaine eſpace de terre meſuree, laquelle ne ſe peut juſtement limiter, ne par le labourage, ne par la ſemence, comme j'ay dit: ſous leſquelles meſures, & autres, ſelon les païs & couſtumes indifferemment, toutes places & aires ſont meſurees, ſoient terres-à-grains, vignobles, prairies, bois, paſturages & autres proprietés, de quelque aſſiette qu'elles ſoient, plate, enfoncee, releuee: comme l'on fait és boutiques des marchands, par l'aune, la cane, le bras, & ſemblables, generalement toutes ſortes de marchandiſes, de diuers prix, ſans diſtinction de leurs valeurs.

L'Arpent Romain.

LES Antiques Romains ont vſé du mot, Arpent, (dont ils repreſentoient les meſures des terroirs) qui eſtoit la terre que deux bœufs accouplés labouroient en vn jour. Il eſtoit large de cent vingt pieds; & long, de deux cens quarante: leſquels multipliés les vns par les autres, font vingt-huit mil huit cens pieds quarrés, que contenoit la ſuperficie de leur arpent.

Le François.

L'ARPENT François, eſt compoſé de cent perches quarrees, comme

a esté dit, chacune de dix-huit pieds : rendans par la multiplication, trente deux mil quatre cens pieds quarrés : donc, il excede le Romain, de trois mil six cens pieds, ce qui est la neufiesme partie de l'Arpent-François. Par lesquelles diuersités, se remarque clairement ce qui a esté dit, Que fondement asseuré ne peut estre mis pour le labourage des terres & leur ensemencement, ne sur l'Arpent, ne sur la Saumee; ains que ce sont inuentions politiques, pour, à-peu-pres, prendre auis sur tel mesnage, ainsi l'aiant voulu nos Ancestres. En Languedoc & voisinage, le nom de Saumee est retenu, pour mesurer & le bled & la terre, comme j'ay dit : de mesme n'estant de l'Arpent, & du Muid : cestui-ci seruant pour le bled, & cestui-là pour la terre.

C'EST quant à la contenuë des fonds. Touchant leur valeur pour la mettre en euidence, communément on y procede par l'ordre suiuant. Escheant arpentement public (source du particulier) gens experts sont deputés pour faire l'aualüation des proprietés, qui, accompagnans l'Arpenteur, tout-d'vne-main lui monstrent les limites, tenans & aboutissans des fonds dont est question, desquels ils font quatre ou cinq prix (plus ou moins selon l'vsage des païs) appellés, Estimes, mettans les plus fertiles & gras, à la premiere, ceux d'aprés, à la seconde; & ainsi par degrés jusques à la derniere estime, qui est le terroir le moins valeureux ou desert. Ce que pour vn prealable l'Arpenteur notera en son liure: puis mesurera la piece par deux costés, longueur & largeur, qu'il multiplieta l'vne par l'autre, d'où il tirera le nombre des perches ou canes quarrees, qu'elle contiendra; cent desquelles perches font l'Arpent, & seize cens desquelles canes la Saumee, ainsi qu'il a esté representé. *La valeur des terres.*

POVR les diuerses figures des terres, diuersement neantmoins ne veulent-elles estre maniees, ains tout d'vne façon conuient les arpenter ou mesurer, assauoir, en les reduisant en quarré, seul moien d'en venir justement à bout. Ce qu'aisément se fait, quelques extrauagantes qu'en soient les superficies, en estans les faces en droite ligne. Neantmoins, obliques se reduisent-elles en quarré, bien qu'auec difficulté, comme sera veu. *Mesurees differemment toutes d'vne sorte.*

PAR la figure parfaitement quarree, comme par la plus facile, commencerons nostre demonstration. Ceste-ci, aiant en chacune de ses faces, vingt perches, en contiendra superficiellement, quatre cens quarrees : dautant que vingt, multipliés par vingt, rendent quatre cens, qui feront quatre arpens, à cent perches chacun. Si ce sont des canes, les quatre cens, feront la Sesteree, qui est le quart de la Saumee, à seize cens chacune. *La piece quarree.*

PAREILLE facilité treuuera-on au mesurer de la piece barlongue; c'est à dire, plus longue que large, ou en quarré-long : laquelle contenant en sa longueur, trente-quatre perches, en sa largeur, dix-huict : dirons, dixhuict fois trente-quatre, rendre six cens douze perches quarrees, faisans six arpens vn octaue & vn vingt-cinquiesme. *La barlongue.*

ESTANT la figure trapeze ou inegale en sa largeur, d'vn costé tirant vingt perches, & de l'autre trente; assemblerons ces deux nombres, qui rendront cinquante: dont la moitié, qui est vingt-cinq, multipliee sur saptante, se treuuans en la longueur, produiront dix-sept cens cinquante perches quarrees: qui sont dix-sept arpents & demi. De mesme sera maniee la terre diuerse en *L'inegale.*

ſes quatre faces, pourueu qu'elles ſoient en ligne droite : de laquelle prenant les moitiés des longueur & largeur, puis multipliees l'vne par l'autre, produiront les perches quarrees comme deſſus.

La triangulaire. POVR bien meſurer le champ triangulaire equilateral, conuient le reduire en quarré-parfait à quoy juſtement l'on auient, par vne ſeule ligne perpendiculaire, diuiſant le triangle en deux parties egales. D'vn angle iuſques à la face oppoſite, eſt tiree vne ligne, laquelle joindra la face à ſa moitié, apres icelle moitié meſuree ; & les perches qui en prouiendront, multipliees, par les contenuës en la ligne procedant de l'angle, rapporteront le nombre des perches quarrees, dont le champ triangulaire ſera compoſé.

La ronde. ENCORE-BIEN que le Rond aie beaucoup trauaillé juſques ici tous les Geometriens, antiques & modernes, ſi eſt-ce qu'en confeſſant y auoir emploié quelques heures, j'en dirai en paſſant mon auis, comme vn de la foule : non que j'eſtime que ceſte mienne propoſition ſoit à preferer aux eſcrits de ceux qui ont traicté ceſte matiere ; mais afin que ie ne cache aux eſprits curieux de ceſte ſcience, la nouuelle procedure que je tiens pour y paruenir, promettant d'en receuoir vne autre, quand elle me ſera monſtree eſtre plus aſſeuree. Ie confeſſe que ceſte operation & preuue eſt mechanique, & incognuë à la Geometrie, n'en receuant point les demonſtrations ; mais auſſi eſt-elle autant eſloignee de fauſſeté, comme facilement, par le ſens naturel, elle peut eſtre compriſe. Dans le Rond propoſé, pour eſtre reduict en figure Quarree, ſoit inſcript vn triangle equilateral, touchant de ſes angles la circonference du cercle : l'vne de ces faces du triangle, eſt la face d'vn Quarré equilateral, eſgal en ſa capacité & ſuperficie, à la figure ronde propoſee : & par conſequent, on aura la grandeur d'icelle, en multipliant par ſoi-meſme, l'vne deſdites faces du triangle. C'eſt à dire, Si la face du triangle a vingt perches, le quarré en aura quatre cens ; qui ſont quatre arpents que contiendra ceſte figure ronde. Quant à la preuue que je vous en baille, i'ay eu recours ailleurs qu'à la Geometrie, aſſauoir au poids, lequel vous donnera par ceſt vſage, la cognoiſſance de la capacité de toute ſuperficie ronde. Soit choiſie quelque matiere eſgale & bien vnie, comme papier, parchemin, bois, ou cire, ſur laquelle tracés & coupés le rond & le quarré, ſuiuant la precedente methode ; puis les mettés ſur le trébuchet ou la balance, le rond en vn coſté & le quarré en l'autre, & treuuerez leur peſanteur eſtre eſgale, ou du moins ſi peu differente, qu'elle demeure inſenſible ; aiant obſerué preciſément toute juſteſſe en la matiere, au tracer & couper, au trébuchet & à la table. Si donques en petit volume ceſte propoſition ſe treuue veritable, qui eſt celui de ſi petite conception, qui ne ſoit aſſeuré de ceſte meſme régle, excercee ſur vne grande piece de terre ?

D'ESPLVCHER particulierement les raiſons de telles figures, & autres qui ſe peuuent preſenter, comme, ouales, pentagones, hexagones, heptagones, octogones & ſemblables, des obliques, mixtes & entre-meſlees, ce ſeroit conuertir le Meſnager en Geometrien, contre mon intention. Ce qui me fera finir mon diſcours, pour reuenir d'où je ſuis parti : c'eſt, que ſans entrer en plus grandes ſpeculations, ſuffit de rendre en quarré-parfaict ou barlong, toutes aires & places, ſoient terres labourables, vignes, prez, bois & autres, les prenans des coſtés que mieux s'accordera, les diuiſans en vne

ou plusieurs portions, ainsi que la chose le requerra : dont les roigneures se joindront les vnes aux autres, pour les reduire aussi en quarré, tant petites soient elles ; par lequel moien, viendrés aisément à bout de vostre dessein. Et seruira aussi telle recherche au Mesnager, dont le domaine est subjet aux charges publiques, de ne se laisser deceuoir aux commis és impositions, lors qu'ils en asseent & despartent les deniers, cause principale de l'inuention de l'Arpenterie.

CHAP. IIII.

Disposer la Terre selon ses proprietés.

POVR bien entendre la proprieté de la Terre, la recerche des facultez du Ciel, sous lequel vous habités, est du tout necessaire. Sans ceste correspondance en vain on laboureroit. Car quel fruict peut apporter la Terre sans le benefice du Ciel? Ce sont les Climats qui par influences celestes donnent loy à la Terre, à laquelle on ne doit s'affectionner à faire porter autre chose que ce qu'ils luy permettent, si on en veut auoir profit. Car pour le plaisir, on renuerse, par maniere de dire, l'ordre de Nature. Mais cela appartient particulierement aux Rois, Princes & grands Seigneurs, que de contraindre la Terre, posee sous aer froid à porter des Cannes-de-sucre, des Oranges, Limons, Citrons, Ponciles, Poivres, Oliues, & autres matieres propres és Climats Meridionaux : comme en plusieurs endroits de la France, en diuerses grandes maisons telles magnifiques beautés se voient auec merueille. Nostre pere-de-famille pour le principal de son Mesnage, ne cerche tant de delicatesses, ains seulement les fruicts que sa terre luy produit volontairement, auec raisonnable culture, & sans excessiue despense : bien-que pour le seruice des Grands, je monstrerai les moiens de rendre la terre obeïssante, pour extraordinairement porter ces precieuses choses. *Climats, & leurs facultés.*

EN certaines contrees, la Terre ne produit qu'Herbages : en d'autres, que Bleds : & ailleurs, pue Raisins : si qu'il est raisonnable distinguer la Terre en trois parties, donnant la premiere, comme aussi la plus antique, au Bestail, qui se nourrit és Herbages. La seconde, au Pain, qui se fait des Bleds. Et la troisiesme, au Vin, venant des Raisins. qui sont les principaux alimens desquels sommes substantés : pour, le bon Mesnager, faire là dessus son compte, de s'estudier à ce d'où le plus de son bien doit proceder ; afin de se rendre sçauant en son administration, selon les proprietés de son lieu. Le prenâ donques de ce biais, dirai que s'il est en païs d'Herbages, les prairies, les eaux pour les arrouser, les bois, païtis, la cognoissance du bestail, sa nourriture & sa debite, seront toute son estude. Si en lieu de Grains, le labourage des terre, le bon bestail pour y ouurer, les outils, les semences, leurs saisons, la façon & l'ordre pour coupper les bleds, les batre & serrer, en retirer des pailles, occuperont le plus de son esprit. Si en lieu où seule la Vigne croist, ne pensera qu'à choisir les bõnes races de raisins, planter les margoutes & les crossettes, les prouigner, tailler, marrer, & autrement traicter : *Principales facultés de la terre distinguees.* *Herbages.* *Bleds.* *Raisins.*

ſa Vigne, ſelon ſon merite & proprieté du Climat, faire, loger, & conſeruer les Vins. Mais, où par le benefice du Ciel, temperament du Climat, & douceur du fonds, la Terre ſe treuue propre & facile à porter Foins, Bleds, & Vins, & par conſequent, Bois & Arbres de toutes eſpeces: à faire Iardinages, Garennes, Eſtangs, Colombiers & autres commodités; noſtre pere-de-famille ſera parfaictement bien pourueu, aiant par ce moien chés ſoi preſque tout ce qui eſt requis à l'enretenement de ceſte vie, juſques aux habits pour ſoy & ſa famille. Auſſi aura-il beaucoup plus de ſouci, d'autant qu'il luy ſera neceſſaire tendre ſon eſprit à toutes negotiations ruſtiques; ſinon contraires, à tout le moins differentes par entr'elles: n'y aiant autre ſympathie entre le Berger, le Labourcur, & le Vigneron (diſcordans au reſte par leurs exercices ſeparés) que de tendre tous enſemble à ce but, de nous adminiſtrer les diuers fruicts, dont ſommes nourris. Harmonie pareille à celle du luth & ſemblables inſtruments de Muſique, prouenant de l'inegalité & diuerſité de leurs cordes.

DONQVES faudra que tel pere-de-famille, commandant generalement ſur toutes les parties de ſon terroir, ſçache l'ordre particulier qu'il a à obſeruer en chacune d'icelles, pour en retirer le digne rapport. Se repreſentera le General-d'armee, qui pour obtenir la victoire commande pluſieurs hommes, diuers en mœurs, en langues, habits & exercices; ſe fournit de diuerſes armes & munitions; & s'emploie à diuerſes expeditions rant pour l'offenſiue que defenſiue. A ſon exemple, noſtre Meſnager vigoureuſement cultiuera ſa terre, ainſi qu'il appartient, ſe roidiſſant contre les difficultés, & ſelon que chacune de ſes parties requiert labeur & induſtrie; qu'il confeſſera eſtre conuenablement appliquees, puis qu'il eſt queſtion de la jouïſſance de tant & de ſi diuers biens que Dieu nous donne par l'Agriculture, qui eſt le but de noſtre Meſnage.

Ordonnance Antique touchant le maniment de la terre.

NOS premiers peres ont ainſi ordonné de la Terre, que de preferer les herbages à tout autre ſien rapport: pour leur ſimplicité de viure, ſe contentans preſque du ſeul reuenu du beſtail. Mais les hommes des ſiecles d'aprés, ne s'arreſtans à telle ſobrieté, ont prepoſé les bleds & vins, au beſtail, le mettant au troiſieſme degré de la Meſnagerie. Suiuant laquelle régle, je taſcherai de conduire le pere-de-famille au droit vſage de ceſte induſtrie Champeſtre, commenceant par le labourage des terres à grains: qui ſera ſuiui de la culture des vignes: puis de la nourriture du beſtail. Apres, toutes-fois, auoir preparé la Terre à ſouffrir tels diuers traictemens, ſelon ſes diſtinctes capacités. Pour vn prealable conſidereta noſtre Meſnager, que bien-que ſon Climat, pour ſon temperament, fauoriſe toutes ſortes de fruicts, c'eſt neantmoins auec quelque inegalité, procedante de la faculté de la terre: afin de s'arreſter là où plus encline le naturel du fonds. C'eſt que ſi la Terre ſe delecte plus à porter du foin, que du bled, ſon principal viſe au foin: ſi du bled, que du vin; au bled: & ainſi en ſuite. par ce moien en tirera-il mieux la raiſon, que la prenant d'autre biais. Ici eſt à ſouhaiter, le plus du domaine eſtre emploié en herbages, rrop n'en pouuant auoir, pour le grand bien de la meſnagerie: dautant que comme ſur vn ferme fondement, toute l'Agriculture s'appuie là deſſus: auſſi void-on que moiennant le beſtail, tout abõde en vn lieu; tant pour le denier liquide, qui ſans attente en ſort, que par

Vſage ancien & moderne de la Terre.

Moderne, & l'ordre de preſent.

Ne forcer la Terre.

les fumiers causans abondance de toutes sortes de fruicts. Partant s'il peut ordonner de sa terre à volonté, aiant la carte blanche, c'est à dire, vn terroir neuf, assés fertil, sans sujection, fauorisé du Ciel, pour rapporter toutes commodités, conuenablement le detaillera & emploiera-il, si sous ces maximes il assujettit ses desseins.

Disposer vn nouueau terroir, pour la commodité & bien-seance.

QVE les deux tiers du domaine soient donnés à la foreſt, prairies, & pasturages: & le restant aux autres parties en general, selon les distinctes qualités de chacune, & que mieux s'accordera. Que nostre pere-de-famille conserue cherement ses bois: au coupper, allant tellement retenu, que ce soit pour la seule necessité qu'il en prenne, ou pour l'importun empeschement. Qu'aux lieux plus bas, soient les estangs, saussaies, peuplaies, tremblaies, aunaies, ozeraies & semblables bois aquatiques, & en suite les prairies. Aux plus hauts, les forests & bois sauuages, secs, de toutes sortes, auec les pastis pour le bestail, taillis pour buissons & garennes. Es moiens ou coustaux, temperés d'humidité & de secheresse, les terres-à-grains, vignobles, jardinages, vergers d'arbres-fruictiers: auec toutesfois ce particulier despartement, qu'és plus releués & plus maigres de tels endroits, les vignes aient quartier: & és plus abaissés & gras, les bleds. Qu'és terres plus argilleuses que sablonneuses, & aer plus chaud que froid, il seme plustost du froment que du segle: és plus sablonneuses, qu'argilleuses, & aer plus froid que chaud, du segle que du froment. Que pour le decorement de son lieu, il dresse les auenuës de sa maison de tant loin qu'il pourra, par longues & larges allees, droictement alignees, & au parterre bien vnies, qu'il fera passer à trauers de ses forests, si faire se peut, sans grande tare; ou bordera ses allees d'arbres, de ceux qui seront de plus facile accroist, & de plus grand profit & plaisir. Ainsi aura la maison de nostre Mesnager plaisant & agreable abord: & son domaine par telle juste proportion ainsi detaillé & bien mesnagé, moiennant raisonnable estenduë, & la faueur d'en-haut, se rendra capable d'entretenir vne grande & honorable famille.

CHAP. V.

Dessein du Bastiment champestre.

COMME ce discours est general, pour monstrer en gros ce qu'il conuient faire de chacun terroir, selon sa portee; aussi la disposition des logis pour les hommes & pour les bestes, sera en cest endroit traictee generalement, reseruant en son Lieu à particulariser & la culture de la terre, & la diuersité des bastimens, pour instruire le pere-de-famille du moyen qu'il doit tenir à s'accommoder de l'vn & de l'autre, en mesnageant, sans excessiue despence & longueur.

Bonté & beauté recerchees pour les Bastimens.

DEVX choses sont requises aux Bastimens: assauoir, Bonté, & Beauté, afin d'en retirer seruice agreable. Parquoi joignans ensemble ces deux qualités-là, nous asserrons nostre logis des champs en lieu sain, & le compo-serons de bonne matiere, auec conuenable artifice: dont sera euité le tar-

dif repentir, qui touſ-jours ſuit l'inconſideré auis de ceux qui baſtiſſent.

Le lieu ſalutaire pour ſon aſsiete.

DONQVES auant qu'entrer en deſpenſe, preſuppoſé voſtre païs eſtre ſain, encores faudra-il en choiſir la partie la plus ſalutaire, plus plaiſante pour voſtre habitation, & la plus meſnageable, ſelon la portee de voſtre bien: accommodans ces trois conſiderations, le mieux que faire ſe pourra, par l'auis de pluſieurs gens d'eſprit, entendus en telles matieres, qu'aurés aſſemblés auparauant; comme en conſultation.

Auis des Antiques.

LES Anciens ont ordonné le Baſtiment champeſtre à demi-montaigne, regardant le Midi, eſtimans telle aſſiete la plus ſalubre, par eſtre couuerte de la bize, à l'abri, reculee de la riuiere, (qui eſt ſouuent mal-ſaine,) auoir la veuë aſſés haute & longue, & n'eſtre trop humide, ni auſſi trop deſnuee d'eau.

Conſideration des Modernes.

C'eſt bien à la verité l'aſſiete preferable à toute autre: neantmoins, comme les choſes de ce monde ne ſont parfaitement accomplies, eſtant chacune cõmodité ſuiuie de ſon contraire, en telle aſſiete ſe rencontre ce mal, que le logis eſt commandé par la partie de la montaigne releuee: ainſi y defaut-il ce poinct, qu'il ne peut eſtre du tout fort, comme pluſieurs deſirent; le temps nous aiant fait prendre garde de ce notable article.

Incommodités des Montaignes & des Plaines.

LES montaignes ſont trop ſeches & venteuſes: les plaines, trop humides & fangeuſes. Si és montaignes on a la veuë longue, les yeux s'y promenans à l'aiſe, leur difficile accés donne beaucoup de peine aux pieds: comme auſſi l'importunité des fanges rabat du plaiſir des longs promenoirs de la plaine.

Reſolution.

CES choſes conſiderees, ſe faudra tenir à la premiere reſolution, qui eſt de ſe ſeruir du lieu qu'on a, duquel la meilleure & plus ſalutaire partie ſera prinſe, pour baſtir comme a eſté dit, afin d'y pouuoir ſejourner commodément, pour la ſanté, pour la ſeurté, pour le profit & pour le plaiſir. Ne pouuant preſcrire loi certaine, où, comment, & dequoi edifier l'habitation champeſtre, chacun ſ'accommodant ſelon ſes moiens & le lieu auquel il eſt aſſis, qui le plus ſouuent, impoſant neceſſité, contraint dreſſer le baſtiment autrement qu'on ne ſouhaitteroit. Et ſoit ou montagne, ou couſtau, ou plaine, auec l'artifice & deſpens requis, on ſe logera tres-bien: comme d'infinies & diuerſes ſortes d'aſſietes, ſe voient pluſieurs bonnes maiſons, accompagnees de grandes commodités. A quoi prenant garde de prés, on treuuera que quelque bigearre & rebours que ſoit le lieu, il ſe peut neantmoins ageancer.

La terre fait le deſſein de la maiſon.

LE logis ſera proportionné aux terres d'alentour, dautant qu'il faut que de là ſortent les deſpenſes du baſtiment & de ſon entretien. Et c'eſt le dire de Caton & autres Anciens, qui ont commandé de commencer la maiſon par la cuiſine: c'eſt à dire, regarder premierement au reuenu. Se donnera-on auſſi garde des fautes (pour les preuenir) qu'en ceſt endroit firent ces deux grands meſnagers Romains, Quintus Sceuola, & Lucius Lucullus; dont l'vn baſtit trop petit logis, & l'autre trop grand; chacun d'eux auec incommodité. Car c'eſt perte de n'auoir lieu aſſés ample, pour vous loger à l'aiſe auec voſtre famille, pour receuoir vos amis, & pour ſerrer les fruicts que voſtre terre porte & le beſtail qu'y nourriſſés: comme au contraire, c'eſt jetter ſon argent dans la riuiere, voire ſe ruiner & deſfaire ſoi-meſme que baſtir trop amplement & ſans neceſſité. Et faut qu'à la longue la vanité de telle

entre-

entrepriſe ſoit la fable du peuple, quand aiant baſti vne grande & ſuperbe maiſon, elle demeure vuide par faute de reuenu : & qu'il falle emploier plus de temps à la balier, qu'à en labourer les terres : & qu'en fin on ſoit eõtraint pour en paier les ſerrures, vendre & la maiſon & le domaine, & faire acheter ſes folies à autrui.

PVIS que la proportion du logis ſe meſure par le fonds, il ne ſeroit à propos en ceſt endroit d'en faire l'ordonnance, laiſſant à chacun la liberté de ſe loger à l'aiſe ſelon ſes moiens : joint que comme de tous les hommes de la terre, deux viſages ne ſe reſſemblent entierement; ainſi en eſt-il des maiſons: leſquelles ſe diuerſifient les vnes des autres, autant que diuerſes en ſont les ſituations, reuenus, matieres, ouuriers qu'on rencontre, & fantaſies des ſeigneurs; pour leſquelles raiſons ne peut-on s'arreſter à vne ſeule façon de baſtir, comme auſſi non-neceſſaire. Suffira au pere-de-famill' d'obſeruer le mieux qu'il pourra les generales régles de l'ART, ſelon les adreſſes de ees poincts generaux: Que s'il eſt en païs froid, ſes prineipales veuës & ouuertures regarderont le Midi: ſi en chaud, le Septentrion : ſi en temperé, le Leuant ou Couchant; afin que le logis ſoit exempt des injures du païs, prouenans des froidures, chaleurs & vents : à tout le moins telles intéperies ſoient en ce faiſant adoucies & moderees. Ainſi ſe rendra belle ſa maiſon, & approchante de ce qu'il y deſire. Et d'autant qu'on ne peut jamais aller tant juſtement, qu'en laiſſant le milieu on ne chee en quelque extremité : il vaut mieux que noſtre Meſnager tumbe de ce coſté, de faire ſa maiſon vn peu trop grande, que trop petite: parce qu'auec la benediction de Dieu ſa famille s'accroiſt de jour à autre, & en bien meſnageant, la quantité des fruicts de ſa terre s'augmente: La faire trop forte, que trop foible, pour reſiſter aux incurſions des ennemis du repos publiq: D'en faire les murailles trop eſpeſſes, que trop minees; pour pouuoir tenir ferme contre les vents, pluïes, neiges, chaleurs & autres violences des temps, qui offenſent les edifices: plus toutesfois ceux de la campagne, que des villes; par eſtre ceux-ci accompagnés, & ceux-là par leur ſolitude, faut que d'eux-meſmes ſubſiſtent contre telles injures.

Chacun ſe baſtit à liberté, ſous toutesfois ces

Neceſſaires obſeruations.

ESTANT donc queſtion de meſnage, il lui faut neceſſairement aſſujettir l'edifice, & l'approprier à ce à quoi il eſt deſtiné, ſuiuant la commune obſeruation de toutes ſortes de perſonnes, qualités & eſtats. Les beſtes meſmes nous enſeignent à nous loger. Chacune ſelon ſon eſpece, diſpoſe ſa retraite & petit logis auec admiration, & n'auient jamais qu'elles ſe deçoiuent en leurs deſſeins, proportionnans leurs baſtimens à leur vſage. Entre vn milion de beſtes, repreſentons-nous la ſeule abeille, laquelle nous apprendra dequoi, quand, & comment nous baſtirons. Nous trouuerons que ce doit eſtre du noſtre, au beſoin, & auec artifice & diligence. Et bien qu'és baſtimẽs y coure grande deſpenſe, ſi nous en faut-il auoir pourtant pour noſtre vſage, ne nous en pouuant nullement paſſer, quelque cherté qu'il y ait; dont comme du bled eſtant à prix exceſſif, nous-nous pouruoirons, ſeulement pour la neceſſité. Ainſi n'entreprenans rien outre nos forces, & plus que de beſoin, nous taſcherons, en noſtre baſtiment, d'eſpargner tant qu'il ſera poſſible, ſans nous enfoncer en l'abyſme de la richeſſe de la taille, pierre ou bois, laiſſans tels ſuperbes ornemens aux grans ſeigneurs.

Approprians le logis à ſon droict vſage.

Autre que grand ne peut estre le logis des champs.

MAIS quelque petit que l'entreprenions, pour euiter la despense, si ne peut-il estre que grand, pour le rendre capable de nostre intention: car deuant que quartier soit donné à gens, à bestes, & à fruicts, c'est merueille du grand espace qu'il conuient auoir. Aussi est-ce vn pourtraict d'vne Republique, que la seule maison de mesnage bien disposee; où en petit volume, & comme par vn modelle, toutes les parties d'vne ville se voient. Autrement elle demeureroit manque & imparfaicte, & ne seroit estimé homme d'entendement, celui qui aiant à commencer vne maison en raze campagne, sans sujection ne seruitude aucune, (comme auient ordinairement és villes,) pouuant jetter ses fondemens, faire ses veuës, & escouler ses immondices à volonté, disposeroit sa maison mal-à-propos dés le commencement. Mesme je dis, que les bastimens mal projettés, sont communément de plus grande despense en leur fabrique, que les autres: d'autant qu'il conuient souuentes-fois refaire plusieurs choses aux edifices, par faute de bonne ordonnance.

Ses particulieres commoditès.

OR SERE'S-VOVS bien logé, si suiuant les precedentes régles de la situation, & les generales de l'Architecture, touchant la proportion, vostre maison a belle & plaisante entree: porche: basse-court: l'eau au milieu, par fontaine, puits, ou cisterne: galeries couuertes à arceaux: celier pour les cues, tinnes & pressoirs: grãd lieu à tenir le bois de chauffage: autres, distincts & se joignans ensemble, à serrer huiles, fourmages, cuirs, & semblables prouisions de reserue, requerans telle basse situation: deux ou trois caues pour les vins, dont la facile descente inuite le pere & la mere-de-famille de les aller souuent visiter, comme en se promenans, pour le bien de leur mesnage. Aisee montee aux estages du logis, par escalier-à-repos, vis, ou autrement: cuisine, accõpagnee de tous ses offices; assauoir, charnier, boulengerie, fournil, serre-pain, serre-linge, buanderie, serre-vaisselle, garde-manger, laicterie à faire les fourmages, & autres lieux pour les tenir: vne ou deux salles: sept ou huict chambres pour toutes saisons, pour vous, vos enfans, petits & grands, nourrisses, chambrieres, maistres-d'eschole, amis suruenans de diuerses qualités; chacune chambre accommodee de garde-robes, priuez, & cabinets, pour aucuns desquels seruir à garder tiltres, papiers, linges, & meubles de reserue. Si és galletas, du costé de Septentrion sont dressés des priuez communs pour les seruiteurs, & d'autres pour les seruantes, auec leurs montees separees, pour l'honnesteté. Si au feste & sous les couuertures du logis droictement sur la porte principale d'icelui, est la chambre des seruiteurs, grande & spatieuse, pour estre là comme en sentinelle, aiant l'oreille & l'œil sur la grand-court & escueries. Si prés de là sont les greniers à serrer bleds, legumes, fruicts des arbres, chanvres, lins & autres matieres de garde. Si au plus haut & esleué endroit du logis, sur la montee ou ailleurs, est bastie vne belle Terrasse, pour y secher des fruicts, & s'y recreer voiant l'air à descouuert (digne commodité des maisons assises en lieu bas) à laquelle estant jointe la Mirande, pour l'aisance d'y estendre la buee à couuert en temps pluuieux, lors s'y promenant des yeux & seruir à autres vsages, ce sera pour ne defaillir aucune commodité en la maison. Laquelle estant ainsi disposee, & contenant deux estages habitables, l'vn sur l'autre, pourra monter de six à sept toises, la mesurant depuis le rez de chaussee & plan de

la basse-court, jusques à l'entablement & sous les couuertures : sans y comprendre les eaues estans sous terre, le lieu le requerant, ne les tours, tertasses & mirandes excedans le logis : qui sera en dehors entierement flanqué par tours rondes ou quarrees ou autres recoins & auancemens, comme viendra le mieux à propos, afin d'estre tant plus fort : & pour mesme cause sera enuironné d'vn large & profond fossé rempli d'eau, ou la maison assise sur le pendant d'vn rocher, qu'on ne puisse grauir, selon toutesfois la proprieté des lieux, qui donnent loi à tous edifices.

Ouuertures pour lumiere & autres seruices és membres, selõ leurs proprietez.

FAVDRA percer des deux costés, les principaux membres de la maison, tant pour leur donner jour à suffisance, que pour la santé, laquelle se rend meilleure par le libre passage de l'aer. Donnant neantmoins le Leuant à vostre salle & à vostre chambre, afin d'y estre le sejour agreable dés le matin, le Soleil y entrant. Le restant des membres, comme indifferens, seront posés selon que mieux s'accordera : exceptés les greniers, caues, & lieux à conseruer papiers & meubles, qui auront quelque ouuerture vers le Septentrion, pour estre ceste aspect-là, moins sujet à corruption que nul autre.

Logis pour le bestail & son fourrage.

LA GRANGE, escueries, bergeries, & autres logis de bestail, ensemble les greniers pour serrer leur fourrage, foins, pailles, fueilles, pour nourriture durant l'annee, seront posés du costé du Couchant de vostre maison, si faire se peut, quinze ou vingt toises esloignés d'icelle : faisant entre-deux vne grãde court, où y aura tant de logis par estables separees, petites & grãdes, qu'il puisse suffire à contenir à l'aise tout vostre bestail, selon leurs especes & vos moiẽs. Dans laquelle court, & en l'vn de ses costés, prés la principale entree, sera bastie la maison du mestaier ou fermier, pour, de sa fenestre luy estre faeile de voir son bestail à toutes heures. Laquelle maison ne laissera d'estre vtile pour vostre mesnage, encore que n'eussiés aucun fermier, faisant cultiuer vostre terre par seruiteurs domestiques. Vn grand couuert, comme Hale de marché, y sera dressé, pour à l'ombre & hors l'importunité du temps, y repo-

La Hale.

ser coches, carrosses, charrettes, tumbereaux, charruës, socs, & semblables choses de mesnage : mais ce sera en tel endroit que les charrettes y puissent libremẽt entrer & sortir, à l'vn des costés de la court, si possible est, afin d'occuper tant moins de place. Aussi seruira tel couuert, de boucherie, y tuant les bestes pour la prouision de la maison : & pour en tẽps pluuieux, neigeux, venteux & froid, y charpenter, tailler des pierres, accoustrer des perches, lattes & osiers pour les vignes, & y faire plusieurs autres ouurages, en mauuais temps, plus commodément qu'à descouuert.

Lieux pour les fumiers.

DEHORS & prés des estableries, reposeront les fumiers, dans deux ou trois grands lieux, vn peu creusés au milieu & pauës au fons, pour y retenir la graisse : dans lesquels, si la commodité le porte, l'eau sera mise & retiree quand on voudra : & seront ces lieux assis en teste des prairies, afin que les engraissemens y vuidẽt par les pluies, pour lesquels fortifier, l'esgout des pluïes venant de la court & des chemins voisins, y decoulera. Là jettera on les fumiers, à mesure qu'on les sortira des estables, pour s'y acheuer de pourrir : aussi les balieures de la maison, cossats, trõcs de choux, & autres reliefs du jardin, dont les fumiers seront d'autant augmentés, d'où seront retirés à mesure du besoin, selon qu'on les emploiera. Ce sera grand auantage pour la poullaille, si tels fumiers sont posés à l'abri de la Bize : dautant que quelque froid

qu'il faſſe, elle treuuera là quelque vermine à manger. à quoi eſt requis d'auiſer, pour ne perdre telle commodité.

Place pour les jardins & vignes.

Vos jardinages & vignobles, vnis enſemble, enfermés dans vn grand parc, ſeront poſés prés de voſtre maiſon, du coſté du Leuãt ou Midi, tant pour le plaiſir d'auoir la veuë ſur telles beautés (plus plaiſante que du Septentrion, meſme és païs temperés) que d'eſtre parés par le baſtiment, de la violence de la Bize. Deſquels jardins & vignes, deſtournerés la bale & bourriers des bleds battus en l'aire, de peur que les herbes & fruicts n'en euſſent à ſouffrir, y eſtans portés par les vents. obſeruation particuliere pour les endroicts Meridionaux, où l'on bat les bleds en campagne. Dans ces jardinages entrerés par vne poterne faicte au derriere de voſtre maiſon, pour facilement vous y aller promener, ſans paſſer par voſtre grande court. commodité plaiſante & profitable ſelon le cours des affaires.

Ces auis ſuffiront pour la generale diſpoſition d'vne Maiſon-champeſtre de paſſable reuenu, ſans m'arreſter à la ſumptuoſité & magnificence des grands ſeigneurs, afin de n'exceder les limites de mon intention. C'eſt toutesfois ſous les proprietés des prouinces, chacune aiant preſque ſa particuliere façon de baſtir, meſme pour le reſpect du meſnage, auſquelles conuiendra s'accommoder. Car d'vne ſorte l'on dreſſe le baſtiment champeſtre és lieux eſquels les bleds ſont battus à couuert, & d'vne autre où l'on fait ce meſnage en campaigne, comme cela ſe remarque en voiageãt par ce Roiaume. Ici ajouſterai-je ſeulement la conſideration requiſe à la ſituation de la cuiſine, principale partie de la maiſon, pour l'aſſeoir ſi bien que l'iſſuë en ſoit petite; c'eſt à dire, que le bien ne s'y conſume trop toſt, ou plus que de raiſon, ains qu'eſtant meſnagé comme il appartient, & auec honneſte frugalité, il y en puiſſe pluſtoſt auoir de reſte que de faute au bout de l'annee.

Diſcours particulier de la cuiſine.

La cvisine donques, à telle cauſe ſera poſee au premier eſtage de la maiſon, au plan & prés de voſtre ſalle, de laquelle entrerés dans voſtre chambre: par ainſi ceux qui ſont dans la cuiſine par l'approche de la ſalle & de la chambre où eſtes ſouuent, s'en treuuent contreroullés, & reprimees les pareſſes, crieries, blaſphemes, larcins des ſeruiteurs & ſeruãtes. Meſme la nuict, quand les ſeruantes, ſous pretexte de fourbir leur vaiſſelle, faire leur buee & & autres ordinaires meſnageries, demeurent bien tard dans la cuiſine: mais vous ſentans prés d'elles, n'auront lors moien de tibler auec les ſeruiteurs, à l'aiſe & ſans crainte: ainſi que cela eſt facile & commun en la cuiſine baſſe, le maiſtre & la maiſtreſſe eſtans retirés en leur chambre en haut, loin d'elles, & laiſſees comme en pleine liberté.

La Cuiſine baſſe contraire à la ſanté, à la ſeurté.

Ceſt auis ne s'accorde auec celui de pluſieurs perſonnes, leſquelles cõduites plus par couſtume inueteree que par raiſon, poſent la cuiſine au plan de la baſſe-court: ne ſe prenans garde que c'eſt la pire aſſiete de la maiſon, pour contrarier à la ſanté, à la ſeurté, & al'eſpargne. Entierement ſaine ne peut eſtre la cuiſine baſſe, à cauſe de l'humidité dont elle abonde; & de l'aer qui lui defaut: dont telle aſſiete ſe treuue la pire de la maiſon. Et eſtant d'elle-meſme la cuiſine aſſés baignee, par la continuelle meſnagerie, la raiſon voudroit, domptant ce mal, d'emploier pluſtoſt à ceſt effect le plus ſec & eſuenté, que le plus humide & eſtouffé endroit du logis. Non plus ſeure, donnant la baſſeſſe de ſes feneſtres facile accés au diabolique boudin, & à autres

maudites inuentions, que noſtre miſerable ſiecle a produites: auſſi moien aux paſſans d'entr'ouïr & d'entre-voir ce qu'on y dit & fait, où ce ſeroit qu'elles reſpondiſſent ſur la baſſe-court, ou autrement que le lieu les rehauſſaſt de lui-meſme. Heurtant à la porte principale de la maiſon, le plus ſouuent elle eſt inconſiderément ouuerte, par ceux qui ſont dans la cuiſine baſſe, par pareſſe ou incommodité de monter en haut, pour recognoiſtre ſi c'eſt ami ou ennemi, dont la maiſon eſt expoſee en danger. Et quant à l'eſpargne, telle ne peut eſtre en la cuiſine baſſe qu'en la haute, tant pour les raiſons dictes, que par n'eſtre poſſible tenir l'œil, ainſi qu'il appartient, ſur les pilleries qui ſe commettent par pluſieurs larronneaux, leſquels ſous ombre de pauureté ou autre pretexte, tournoïent vne bonne maiſon: à quoi les inuite la facile entree en la cuiſine baſſe. Choſe qu'ils n'entreprennent ſi hardiment, quand ils ſont contraincts s'aheurter à la cuiſine haute, pour la difficulté de l'accès.

& à la ſeurté,

Et n'y fait rien de dire que la cuiſine baſſe ſoit à preferer à la haute, pour ſon aiſee entree & ſortie, commodité de diſpoſer à plaiſir tous les offices de meſnage, & eſtre prés de l'eau: puis que de tout cela on ſe peut auſſi bien accommoder au premier eſtage, qu'au rez-de-chauſſee & plan de la baſſe-court. Meſme la montee y ſera autant aiſee qu'on voudra, par eſcalier-à repos, vis, ou autrement: n'y defaillant autre choſe que la fontaine, qui poſſible n'y pourra monter pour le naturel du lieu. Mais quant au puits & ciſterne, en joüirés comme il vous plaira: n'eſtant (par ce ſeul defaut de la fontaine, qui toutesfois ne ſera trop eſloignee, coulant dans la baſſe-court,) raiſonnable vous priuer ſciemment des ſuſdites commodités, des plus importantes du meſnage. Car en vain ferés labourer vos terres, & en ſerrer curieuſement les fruicts dans les greniers, ſi de là, tranſportés comme dans vn ſac-perſé, ſe diſſipent deſordonnément: cõme cela auient plus facilement en la cuiſine baſſe, qu'en la haute. Par ainſi ceux ſe trompent qui ne caſſent pluſtoſt leurs vieilles cuiſines baſſes, que d'en edifier des nouuelles. N'eſtimant autre choſe deuoir recommander la cuiſine baſſe, que la freſcheur qu'on y treuue plus graude en Eſté, & moindres les vents en Hyuer, qu'en la haute. Leſquelles deux commodités noſtre pere-de-famille contre-peſera auec les autres, pour en tirer ceſte reſolution, que viuant à ſon aiſe, ſans importunité de froidure & chaleur, ſelon ſon Climat, il puiſſe tres-bien meſnager, but de ſon negoce, ſans s'eſloigner de ſes gẽs que le moins qu'il pourra, puis que ſa preſence eſt touſjours requiſe. Autrement ce ſeroit contre-faire les grands ſeigneurs, qui non ſeulement ſe ſeruent de cuiſines baſſes, ains ont des corps de logis ſeparés pour leurs offices: mais comme leurs moiens ne ſont communiqués à tous, auſsi de tous ne peuuent-ils eſtre imités.

Le dire de Meſsire Anne de Montmorenci Conneſtable de France eſt remarquable, Que le Gentil-homme aiant attaint juſques à cinq cens liures de reuenu, ne ſçait plus que c'eſt de faire bonne chere; parce que voulant trancher du grand, mange à ſa ſalle, à l'appetit de ſon cuiſinier, où auparauant prenant ſes repas à ſa cuiſine, ſe faiſoit ſeruir à ſa fantaſie. Pour donques compenſer ces choſes, noſtre Meſnager aura vne anti-cuiſine, qui lui ſeruira de ſallette ou mangeoir ordinaire, au trauers de laquelle de neceſsité conuiendra paſſer allant à la cuiſine: par ce moien eſtant noblement ſerui en ſon viure, ſans ſe meſler auec la lie de ſes domeſtiques, tiendra en office tous

les siens : lesquels se rẽdront plus obeïssans & mieux moriginés par telle prox imité, qu'estans plus reculés de sa presenee.

De l'assiete de la grange & estableries.

PAR semblable raison, ceux se sont le plus deceus, qui le plus ont esloigné de leurs maisons, les granges, estableries & logis du bestail, quoi-que fondés en ce principalement, que ne tenans prés d'eux la grosseſſe du Mesnage, sans bruit & à l'aise vouloient viure de leur reuenu. Mais l'experience monstre qu'estant telle mesnagerie ainsi reculee, le seigneur est priué de la liberté de pouuoir commodément tenir son bien à sa main : ou le tenant d'estre cõtraint laisser son bestail à l'abandon, & ses gens aussi; pour, loin de sa presẽnce, estre mal serui, & despendre la moitié plus, que faisant manger ses seruiteurs en sa cuisine. Et quand mesme il seroit resolu de bailler touſ-jours son domaine à ferme, tel esloignement lui oste le moien de contreroller son fermier, de se seruir de lui en diuers endroits, & de se garder du desgast des bois, fruicts, & autres choses, lui auenant à toutes heures, par lui, par ses enfans & seruiteurs; & ce auec plus d'intereſt, que plus se treuuent reculés de sa presence, cuidans estre en pleine liberté. Ioint que tel esloignement, estant le bien affermé ou non, rend la maison plus solitaire & moins frequentee que ne requiert le logis des champs, que si elle estoit accompagnee de la mesnagerie, pour aucunement dompter sa naturelle solitude. Pour lesquelles treſ-importantes causes, aiant nostre pere-de-famille à bastir à neuf, sera amonnesté de ne faillir en si beau chemin, ains de poser le logis de son fermier & de ses bestes, non plus loin de sa maison, que de la mesure susdite, si excuse legitime ne l'en destourne. Et ainsi de remuër pluſtoſt prés de soi ses vieilles estableries, que de despendre de l'argent à les reparer.

Au VII. Lieu de ceſte œuure.

L'EAV & le Bois suiuent necessairement le logis : car comment peut-on viure sans ces deux alimens? Ie n'en traicte toutesfois ici, pour, en ce commencement, ne laſſer le Lecteur du discours de telle longue matiere : le reseruant ailleurs, où le moien de se pouruoir de ces commodités, sera soigneuſement representé.

CHAPITRE VI.

De l'office du pere-de-famille enuers ses domeſtiques, & voiſins.

La police du Mesnage.

CES CHOSES seroient vaines sans bon gouuernement, ne pouuant en ce monde rien subsiſter sans police. En quoi reluit la prouidence diuine d'autant plus, qu'on void l'ordre qu'elle a estably en Nature marcher continuellement son train sans interruption: laiãt donné à aucuns le sçauoir commander, & à autres, l'obeïr; dont par ce moien chacun est retenu en office, pour la conseruation du genre humain.

Le Mesnager.

POVR vn prealable donques, nostre pere-de-famille sera auerti de s'estudier à se rendre digne de sa charge; afin que sçachant bien commander ceux qu'il a sous soi, en puiſſe tirer l'obeïssance neceſſaire (ce qui est l'abregé du Mesnage) taschant pour en venir là, de changer, ou du moins d'adoucir, les humeurs qu'il pourroit auoir contraires à tant loüable exercice, par n'y estre né. Moiennant ce, & la faueur du Ciel, ne doutera de venir tres-bien à

bout de ſes deſſeins, bien que pour les mettre en execution, il ſoit contraint ſe ſeruir.

----des hommes de nul prix
Dont les corps ſont de fer, & de plomb les eſprits.

En cela imitant le General d'armee, qui emploie aux fortifications, des pionniers, n'aians, comme bœufs, autre valeur qu'en la force, ſans eſprit ni entendement. Sur ce ſujet dit le Poëte,

Que ſon vers chante l'heur du bien-aiſe ruſtique,
Dont l'honneſte maiſon ſemble vne Republique.

AINSI, je m'adreſſe au Gentil-homme, & à autre vertueux perſonnage, capable de raiſon, qui aiant deliberé faire valoir le bien que Dieu lui a donné, ou par ſes ante-ceſſeurs, ou par ſes honneſtes acqueſts, ſe reſoud à prendre joieuſement la peine de le faire cultiuer, par ſeruiteurs domeſtiques, ou par fermiers: pour, ſur telle matiere, lui donner des auis du tout neceſſaires, qu'il amplifiera lui-meſme, par ſon bon ſens & ſes experiences.

CE lui ſera vn grand ſupport & aide, que d'eſtre bien marié, & accompagné d'vne ſage & vertueuſe femme, pour faire leurs communes affaires auec parfaite amitié & bonne intelligence. Et ſi vne telle lui eſt donnee de Dieu, que celle qui eſt deſcrite par Salomon, ſe pourra dire heureux, & ſe vanter d'auoir rencontré vn bon threſor: eſtant la femme l'vn des plus importans reſſorts du Meſnage, de laquelle la conduite eſt à preferer à toute autre ſcience de la culture des champs. Où l'homme aura beau ſe morfondre à les faire manier auec tout art & diligence, ſi les fruicts en prouenans, ſerrés dans les greniers, ne ſont par la femme gouuernés auec raiſon. Mais au contraire, eſtans entre les maius d'vne prudente & bonne meſnagere, auec honorable liberalité & loüable eſpargne, ſeront conuenablement diſtribués: ſi qu'auec toute abondance, les vieux ſe joindront aux nouueaux, auec voſtre grand & commun profit, & loüange. Auſſi, *La Meſnagere*

On dict bien vrai, qu'en chacune ſaiſon
La femme fait ou défait la maiſon.

Par telle correſpondance la paix & la concorde ſe nourriſſans en la maiſon, vos enfans en ſeront de tant mieux inſtruicts, & vous rendront tant plus humble obeïſſance, que plus vertueuſement vous verront viure par-ceuſemble.

CELA meſme vous fera auſsi aimer, honorer, craindre, obeïr, de vos amis, voiſins, ſubjets, ſeruiteurs. Et par telle marque eſtãt voſtre maiſon recogneuë pour celle de Dieu; Dieu y habitera, y mettant ſa crainte: & la comblant de toutes ſortes de benedictions, vous fera proſperer en ce monde, comme eſt promis en l'Eſcriture,

Si à ton Souuerain tu rends obeiſſance,
En la ville & aux champs tu auras abondance *Deut. 28. 2. 3.*
D'huile, de bled, de vin, de beſtail à jamais.

Heſiode, Caton, Varrou, Columelle & autres anciens Autheurs de ruſtication, quoi-que Paiens, ne ſe peuuent ſouler de nous recommander d'implorer l'aide de Dieu en toutes nos affaires, comme article fondamental du Meſnage. Et puis qu'en noſtre Agriculture nous recerchons leurs enſeignemens pour noſtre vtilité, à plus forte raiſon deuons-nous faire profit de leurs

Le pere-de-famille instruira ses enfans & seruiteurs.

saincte amonitions, conformes à la pieté & religion Chreſtienne. Par là nous apprendrons de policer noſtre maiſon, ſpecialement d'inſtruire nos enfans en la crainte de Dieu, nos ſeruiteurs auſſi: afin qu'auec la reuerence qu'ils nous doiuent, chacun face ſa charge, ſans bruit, viuans honneſtement & religieuſement, ſagement ſe comportans auec les voiſins. Et pareillement d'aimer les pauures, pour exercer charité enuers eux, leur deſpartant de nos biens, ſelon nos moiens & leurs neceſſités, deſquelles nous nous enquerrons ſur tout en temps de famine & de cherté. Comme auſſi en toute ſaiſon des pauures malades, neceſſiteux & deſolés, pour leur aſsiſter opportunement, de viures, d'habits, de deniers de conſolations; aians au cœur,

Que Dieu accroiſt & beniſt la maiſon
Qui a pitié du pauure miſerable.

Aimera ses subjects;

LE PERE-de-famille aimera auſſi ſes ſubjects, s'il en a, les cheriſſant cõme ſes enfans, pour en leur beſoin les ſoulager de ſes credits & faueurs: meſmes en cas de neceſſité, du paſſage des gens de guerre & autres occurrences, les gardant de foules & ſur-charges, d'exactions indeuës & ſemblables violences, que les temps diuerſement produiſent. Leur fera faire bonne Iuſtice par ſes Officiers, du deportement deſquels s'enquerra ſouuent: ne ſouffrant jamais que ſous ombre de Iuſtice, ne autre occaſion, ſon nom & ſa reputation ſoient aucunement ſoüillés. Sera ſeuere puniſſeur des vices, à ce qu'extirpés de ſa terre, Dieu y ſoit ſeul ſerui & honoré.

Sera pacificateur.

AIOVSTERA à ces œuures pies & charitables, ceſte-ci, de s'emploier à pacifier les differens & querelles d'entre-ſes ſubjects & voiſins, les gardans d'entrer en procés, & les en ſortir s'ils y ſont: à ce que la paix eſtant conſeruee parmi eux, il participe lui-meſme à l'aiſe & repos qu'elle aura produit. Imitant par ſon entremiſe, pluſieurs grands ſeigneurs & Gentils-hommes de ce Roiaume, leſquels auec beaucoup d'honneur, ont telle exquiſe partie en recommendation.

Juſte exacteur.

N'EXIGERA rien de ſes ſubjects que juſtement ne lui ſoit deu: comme au contraire, ne leur quittera ne laiſſera courir choſe aucune, tant petite ſoit elle, lui appartenant de ſes fiefs ou rentes: & ſoit bled, vin, argent, chaſtaignes, poules, chapons, cire, huile, eſpice, courvees, ſeruitudes, hommages & autres droicts & deuoirs ſeigneuriaux, du tout exactement s'en fera faire la raiſon, ſans rien rabatre, ne laiſſer accumuler terme ſur terme: ou ſeroit que la pauureté de l'annee, ou autre calamité publique ou particuliere, lui fournit matiere de faire l'aumoſne à quelqu'vn de ſes debiteurs, le mettant en ce cas au nombre des pauures.

Honneſte à ſes ennemis, parens & voiſins.

SERA honneſte enuers tous, meſmes enuers ſes parens, amis & voiſins; les careſſant de toutes ſortes d'amitié & bons offices; leur faiſant bonne chere eſtant par eux viſité, de viſage, de courtoiſie, de viures, auec toute liberalité: dequoy il aura touſ-jours treſ-bon moien, le tirant de ſon Meſnage. car

Le debonnaire donne & preſte,
Par raiſon ſes affaires traicte.

& experimentera veritable,

Que bien-heureuſe eſt la maiſon
Qui d'amis reçoit à foiſon.

METTRA ſes affaires en tel poinct, qu'il ſoit pluſtoſt en commodité de preſter à ſes voiſins, qu'en neceſſité d'emprunter d'eux: & ſi d'auenture il emprunte, que ce ſoit des moindres choſes, leſquelles neantmoins leur ſeront toſt renduës; croiant que qui bien rend, emprunte deux fois. A quoi paruiendra-il, ſi touſ-jours il void à l'œil trois cueillettes de ſon bien, l'vne dans la bource, l'autre és greniers & caues, & la derniere en la campagne: Et qu'il ajouſte à ſon Mẽſnage, quelque honneſte negotiation, laquelle, compatible auec la culture de ſes terres, fortifiera la recolte de ſes fruicts, d'où ſortiront des moiens à ſuffiſance, pour exercer tous offices hõneſtes, de charité, de liberalité, d'aequeſts, de reparatiõs. En ſomme, par là ſe rẽdra-il tel que Caton deſire le pere-de-famille: aſſauoir, plus vendeur, qu'achepteur. *Plus preſteur, que emprunteur.*

ENCORES que ce ne ſoit ſans loüange, que de ſçauoir ſeulement bien eultiuer la terre, pour en tirer l'ordinaire rapport, noſtre pere-de-famille ſurpaſſant le vulgaire, ne s'arreſtera en ſi beau chemin: ains par nouuelles & bien choiſies fondations & reparations, taſchera d'augmenter ſon reuenu: ſans toutesfois s'abandonner à l'immoderé deſir d'acquerir & reparer. A ce qu'eſtans ſes affections bridees par la raiſon, il rejette toutes autres inuentions, quoi-que ſubtiles, & dont pluſieurs abondent, pour s'arreſter à l'affection propre du bon Meſnager, qui eſt de conſeruer & aualiier ſon bien: ce que ne ſe pouuant faire ſans deſpenee, ſe mocquera de ceux, qui ſans diſtinction abhorrent toutes ſortes de melioremens; par là manifeſtans leur jugement eſtre offuſqué d'auarice: retenant ceſte maxime, *Plus vendeur qu'achepteur.*

Que celuy n'a que faire de terres, qui n'aime les reparations.

EST requis à tout bon Meſnager, d'eſtre haſardeux à vendre, haſtif à planter, tardif à baſtir; diligent neantmoins à edifier, aprés auoir planté, non deuant, ſi neceſſité ne le preſſe, ou quelque bonne occaſion ne le pouſſe. *Autres qualités du bon Meſnager.*

N'ENTRERA jamais en querelle auec aucun, s'il eſt poſſible, pour le peril de l'iſſuë; ſemblable aux excés des guerres ciuiles, tirans en ruine le vainqueur auec le vaincu. Mais au contraire, enuers vn chacun ſera humain & courtois, non cholere, ou vindicatif, en tout raiſonnable, de facile conuention & loial compte en ſes negoces, exacte paieur de ſes debtes, prompt à ſatisfaire le ſalaire de ſes ſeruiteurs & manœuures. Sera veritable, continent, ſobre, patient, prudent, prouident, eſpargnant, liberal, induſtrieux & diligent. Parties neceſſaires à l'homme qui deſire bien viure en ce monde, meſmes au Meſnager; eſtans leurs contraires, ennemies formelles de noſtre profit & bon-heur, Dieu maudiſſant le labeur des vicieux & faineans, & les hommes les aians en execration.

CES belles vertus ſeront à noſtre pere-de-famille, des aſſeurees guides & adreſſes à la vraie ſcience d'Agriculture; moiennant laquelle noblement il augmentera ſon bien, dont il receura d'autant plus grand profit & honneur, qu'auec plus d'induſtrie & de diligence, il ſe gouuernera en ſes affaires. Et comme oracles de ſes voiſins, ſera imité d'eux; voiant ſon labeur proſperer; faiſant deuenir bonnes, les mauuaiſes terres; & meilleures, les bonnes: voire, de rien (ſans mettre en compte les bleds, vins, & autres communes denrees) tirer grands reuenus, par aqueducts, moulins, prairies, minieres, ſoies, herbes, racines, pour diuers vſages; & autres choſes perduës, que l'homme d'entendement met en euidence, pour ſon profit particulier. *Leurs effects.*

& vtilité publique. En ſomme, d'vn deſert & miſerable lieu, laiſsé en friche pluſieurs ſiecles (comme à la honte de leurs poſſeſſeurs & intereſt publiq, de tels ſe treuuent beaucoup en ce Roiaume) fera-il vne tres-plaiſante, riche, & commode demeure.

OR NE' que ſoit le pere-de-famille de telles qualités, & rendu ſçauant en tous les termes du Meſnage, commandera hardiment ſes gens, leſquels lui obeïront d'autant plus volontiers, que par experience cognoiſtront ſes ordonnances eſtre & raiſonnables & profitables : & pour la bonne opinion qu'ils auront conceuë de ſa ſuffiſance, trauailleront de bon cœur & ſans murmure. ce qui communément n'auient, quand les mercenaires ſont ſous la charge d'vn qui n'entend ce qu'il veut faire, ains s'en rapporte à autrui; des commandemens duquel ont accouſtumé de ſe mocquer.

Comment maniera ſes ſeruiteurs.

DISTINGVER l'ouurier d'auec l'ouurage, pour conuenablement les approprier, eſt vn notable article de Meſnage. A telle cauſe donques, aux plus robuſtes de nos ſeruiteurs, ſeront commiſes les œuures les plus groſſieres : aux plus ſpirituels, celles où l'engin eſt plus requis que la force; & les autres meſlees de ces deux qualités, à ceux qui ont & du ſçauoir & du pouuoir. Auſſi eſt de grande efficace pour ſe faire ſeruir, de diſcerner les humeurs des mercenaires; pour, ſelon icelles, commander les vns doucement, & les autres rudement. Toutesfois en nommant par nom, celui ou ceux auſquels l'on s'adreſſe : car de commander confuſément à toute la trouppe, de faire ceci ou cela; auant que d'y mettre la main, ſe regardent l'vn l'autre, à l'intereſt de l'ouurage, qui en reſte en arriere, ou ſe fait mal. En vain tout cela, ſans continuelle ſolicitation à leur deuoir, par regner preſque en toute ſorte de mercenaire, vne generale brutalité, qui les rend ſots, negligents, ſans conſcience, ſans vergongne, ſans amitié : n'aians autre ſoin que de faire bonne chere; & d'obſeruer le temps de toucher argent. Pour leſquelles cauſes, il eſt force que le pere-de-famille s'accouſtume à ſe leuer ordinairement de grand matin, à telle heure ſe faiſant voir à ſes domeſtiques : à ce qu'eſtant exemple de diligence, dés-lors chacun ſe range à ſa beſongne, pour jouïr de l'effect de ces maximes, *Que la matinee, auance la journee : Que le leuer matin, enrichit : & le leuer tard, appauurit.* Pour ce faire ſe couchera-il de bonne heure. Sur ce propos dit le ſage Meſnager,

Pernicieuſes humeurs des mercenaires.

Le maiſtre ſe leuera matin.

Si tu te couches tard, tard tu te leueras :
Tard te mettras en œuure, auſſi tard diſneras.

Ne ſe meſle donques de Meſnage celui qui ne ſe reſoudra à ce poinct, que de conduire lui-meſme ſes domeſtiques & manœuures, comme le Capitaine ſes ſoldats; de peur que cuidant eſpargner ſa peine, il ne tumbe en honteuſe confuſion. car,

NON ſeulement au Meſnage telle grande ſolicitude & vigilance eſt requiſe, mais auſſi en toutes actions du monde : n'eſtans meſmes les Rois exempts de s'emploier en perſonne en leurs affaires, qu'ils font d'autant mieux aller, que plus curieuſement les voient & entendent; ainſi que ceſte maxime ſe treuue vtilement verifiee au reſtabliſſement de ce Roiaume, par la vertueuſe conduite de noſtre Roi HENRI IV. heureuſement regnant. Mais comme le Capitaine a des Lieutenans pour le ſeconder; auſſi, pour ſon ſoulagement noſtre pere-de-famille ſe pouruoira de quelque habile

Se fera ſoulager par vn bon ſeruiteur.

homme, homme-de-bien, de moien aage, comme de trente à cinquante ans, (vn plus jeune ou plus vieil ne lui eſt propre; à l'vn defaillant le ſens, à l'autre la force;) ſur lequel il ſe repoſera aucunement, non entierement, de toutes ſes affaires, deſquelles retiendra pour ſoi la principale adminiſtration: mais lui commettra les choſes qu'il ne pourroit executer lui-meſmes ſans trop de trauail: dont ſouuent ſe fera rendre compte, & auec lequel conferera tous les jours de ſes beſongnes, afin qu'aucune choſe n'en demeure en arriere, par faute de preuoiance. Et gardant ſon authorité ſur tous les ſiens, parlera ſouuent auec ſes mercenaires; plus priuément toutefois aux journaliers, qu'aux domeſtiques: loüant ceux qui auront bien fait, & redarguant les autres. Diſcernera les occaſions de ſe gaudir & courroucer auec eux, pour faire reuenir à ſon profit & l'vn & l'autre. Meſlera la rigueur auec la douceur, les rudoiant à propos non continuellement; tant de peur d'eſtre eſtimé chagrin, que de les accouſtumer à ne craindre. Comme par le contraire, ne ſera trop facile à contenter en ſon ſeruice, treuuant tout bon & bien fait; ains y remarquera quelque cas à redire, prenant par là occaſion de les exhorter à mieux faire: afin qu'ils en ſoient plus obeïſſans; & ſe defians de leur ſuffiſance, moins glorieux, taſchent à ſe rendre meilleurs ſeruiteurs. Ne ſe remettra en cholere juſques-là, que de renuoier & donner congé à aucun de ſes ſeruiteurs, à toute deſobeïſſance, ou autre legere occaſion, meſmes à ceux qui ſont les plus ſuffiſans, & és temps les plus neceſſaires, eſquels difficilement treuue-l'on gens pour faire les beſongnes. Auſſi ſe gardera tant qu'il pourra de les iniurier & menacer, & jamais d'en venir juſques aux coups, ſur tout auec ſes grands ſeruiteurs: leſquels pluſtoſt, ne faiſans pour lui, il congediera, aprés les auoir paiés: mais aux petits, ne laiſſera rien paſſer de trauers, les chaſtiant, ſelon leurs demerites, pour leur faire entendre par force, ce que la raiſon ne leur peut perſuader. Deux diuers temps recognoiſt-on en l'annee, eſquels le flatter-ſeruiteurs eſt requis, pour abatre de leur peruerſe humeur, ce qui lors ſur-abonde au detriment des affaires: c'eſt, Entrant en ſeruice, & Quand la cueillete des bleds approche. En ceſtui-là, pour le changement d'habitation, & pour la nouuelle habitude, peu de choſe les fait deſdire: ſi qu'à la moindre occaſion qui s'offre, impudemment ſe retirent, auec ou ſans congé, meſme que cela eſt ſans ancune de leur perte, pour le peu de temps qu'ils vous ont ſerui: En ceſtui-ci, à cauſe de la generale desbauche de toutes ſortes de pauures gens emploiés és moiſſons, où auec la bonne chere, pour le naturel de l'œuure, quelquesfois les gages de leurs journees ſont grands, ce qui les fait repentir de s'eſtre aſſeruis à vous, & loüés à prix, qu'ils eſtiment petit, dont ils recerchent occaſion pour cauſe de vous quitter, ce que volontiers ils feroient, ſans la crainte de perdre ce que leur deués de leur ſalaire. Par douces paroles donques les retiendrés en office, à voſtre vtilité, les repurgeans de telles folles fantaſies, & ainſi leur ferés paſſer ces pas gliſſans.

Oportunément ſera aigre & doux.

Sera retenu à congedier ſes ſeruiteurs, auſſi.

à les injurier, menacer, & batre.

Saiſons de calfeſſer les ſeruiteurs.

ORDONNERA le Meſnager, tous les ſoirs de ce qui appartiendra pour ſes affaires du lendemain, à ce que chacun ſçache, où, & en quoi il doit s'emploier la prochaine journee, & que dés le poinct du jour ſe renge à l'ouurage qui lui aura eſté commandé. Conferera ſouuent auec ſes ſeruiteurs de

Heure ordinaire à pourueoir aux affaires.

ce qui eſt requis à ſes affaires, ſoit ou pour la culture ordinaire du fonds, ou pour quelque nouuelle reparation: faiſant ſemblant de ſuiure leurs auis en ce qu'ils ſe rencontrent conformes à ſon intention. car par telle ruſe, ils trauailleront de meilleure volonté, cuidans cela eſtre de leur inuention. Auſſi c'eſt vn article de preuoiance, De ſe reſoudre le Samedi au ſoir de ce qu'on a à faire pour la ſemaine prochaine, meſmes és nouuelles reparations: à ce que dés le Dimanche l'on ſe pouruoie d'ouuriers & autres choſes requiſes. Donnant ce jour-là plus de moien de communiquer auec les perſonnes, qu'aucun autre de la ſemaine.

Le pere-de-famille ſagement inſtruira les ſiens.

SELON la portee de leur eſprit, le pere-de-famille exhortera ſes domeſtiques à ſuiure la vertu & fuïr le vice, afin que bien morigenés, viuent ainſi qu'il appartient, ſans faire tort à perſonne. Leur defendra les blaſphemes, paillardiſes, larcins & autres vices, ne ſouffrant iceux pulluler en ſa maiſon, pour demeurer touſ-jours maiſon d'honneur. Leur remonſtrera auſſi combien la Diligence apporte de profit en toutes actions, ſpecialement au Meſnage, moiennant laquelle, pluſieurs pauures perſonnes ont fait de bonnes maiſons: comme au contraire par negligence, infini nombre de riches familles, eſt tumbé en extreme ruine: & qu'en toutes affaires, la negligence eſt de plus grand labeur, que la diligence, les pareſſeux eſtans trompés par les choſes ruſtiques.

Loüera la diligence.

Meſpriſera la pareſſe.

SVR ce propos leur alleguera les beaux dicts des Sages, meſmes de Salomon. *Que la Main du diligent, l'enrichit: Qu'en temps de neceſſité, il ne ſera point confus, aiant amaſſé des biens à ſuffiſance & pour lui & pour autrui: Que ſa cheuance eſt comme vne forte cité: Que l'habile-homme en ſa beſongne ſera au ſeruice des Rois: Que qui labourera ſa terre, ſera raſſaſié.* A l'oppoſite, *Que le pareſſeux ne voulant trauailler à cauſe de l'Hyuer, mendiera en Eſté: Que celui qui craint toutes ſortes de dangers, qu'il ſe figure comme des lions en chemin, pour prendre excuſe de ſe tenir dans le lict: Qui aime mieux le dormir que le veiller, le ploier les mains, que les eſtendre au labeur: Qui eſt laſche à la beſongne & de cueur failli: Qui prend des excuſes quand il faut trauailler, par orgueil, en aiant honte, eſt moqué & comparé au fumier & à la pierre ſoüillee d'ordure, & expoſé en grande ignominie, par voir ſes champs & vignes couuertes d'orties & eſpines, leurs cloiſons démolies, la pauureté & la famine le ſaiſir, ſans lui reſter autre choſe que vains ſouhaits, folles eſperances, auec vne ſotte preſomption de ſoi-meſme, s'eſtimant plus ſage que pluſieurs de ſes voiſins. Leſquels pareſſeux il renuoye aux fourmis, pour deuenir diligens: à ce qu'ils apprennent à trauailler en Eſté, pour l'Hyuer.*

Pibrac en dit ſon aduis,

Ce que tu peux maintenant, ne differe
Au lendemain, comme le pareſſeux:
Et garde bien que tu ne ſois de ceux
Qui par autrui font ce qu'ils pourroient faire.

auſſi fait Heſiode:

Qui ſon labeur va délaiant,
Son profit auſſi va fuiant.

Et Ciceron, *Qu'en ne faiſant rien, l'on apprend à mal-faire.* A ces ſalutaires diſcours ajouſtoient les Antiques, *Que la diligence eſt la mandragore, que le ſot vulgaire eſtime eſtre entre les mains de ceux qui font bien leurs affaires: Que ce ſont auſſi les charmes, dont ſe ſert le bon Meſnager, pour abondamment faire produire ſes terres: Que*

c'eſt la pareſſe du faineant qui donne luſtre à la diligence de ſon voiſin, homme ſoucieux, & qui met en euidence les limites de leurs heritages: à la honte & confuſion du pareſſeux, qui par remiſes & longueurs, ne treuue jamais loiſir de mettre la main à l'œuure: dont lui auient l'effect de ces menaces,

Qui le temps par trop attendra,
A la fin le temps lui faudra:

pour à la longue, eſcoulees les bonnes ſaiſons, tumber en extreme ruine, & ſe rendre lui & les ſiens du tout miſerables: quand pour viure, aura diſſipé ſon heritage (tant cherement aſſemblé par ſes predeceſſeurs) le mangeant vne piece aprés l'autre.

Lui-meſme ſera vertueuſement moriginé.

TELS & ſemblables diſcours ſeront les deuis ordinaires du ſage & prudent pere-de-famille auec ſes gens: d'où lui-meſme prendra inſtruction, pour eſtre le premier à ſuiure la vertueuſe diligence. De la bouche duquel ne ſortira jamais aucune parole blaſphematoire, laſciue, ſotte, ne meſdiſante; afin qu'il ſoit miroir de toute modeſtie. Et à l'exemple de Caton, ſe patronant à Manius Curius, reformera ſa maiſon, reordonnant les choſes deſtraquees, chaſſant tous vagabons, bouffons, & autres gens-de-neant, à ce qu'aucun inutile, ne de mauuaiſe vie, n'y mange le pain. Apprendra auſſi à meſurer le temps, l'vne des principales ſciences de la conduite des affaires du monde, pour de rang & en ſaiſon expedier ſes ouurages. dont ſera preuenuë & euitee la confuſion, ruine de tout negoce.

Pourueira à la nourriture de ſes gens.

FERA bien nourrir ſes domeſtiques & manœuures, ſelon leur eſtat, qu'il continuera touſ-jours d'vn train, ou ce ſera quand à la maiſon ſe fera quelque extraordinaire honneſte, ils participeñt à la bonne chere. Pouruoira que leurs viures, quoi-que groſſiers, ſoient bons & francs, & diſtribués par bon ordre, à ce qu'aucune partie ne s'en diſſipe. Souffrira à ſes gens de prendre leurs repas, à repos, ſans les deſtourner que le moins qu'il pourra, & ſenlement pour affaires d'importance. Ne prendra en couſtume de les regarder manger, comme ſemblant vouloir compter leurs morceaux, ains auec quelque liberté les laiſſera dans la cuiſine à telles heures, pour ſe deſlaſſer de leurs labeurs, ſe chauffans & gaudiſſans enſemble. Et afin qu'en telle licence n'y ait de l'excés, le pere-de-famille les tiendra en office & ſujection, les gardant de crier & folaſtrer de ſon anti-cuiſine, où il ſera ſouuent meſmes à l'heure de ſes repas, y faiſant ſon ordinaire: & de là ſe prendra garde, aprés honneſte refection, de les faire retourner à leur beſongne.

En Hyuer diſneront deuãt le jour.

Diſneront deuant le jour au temps des plus longues nuicts, quatre mois continuels, deſpuis la mi-Octobre juſqu'à la mi-Feurier: afin que dés l'aube-du-jour, chacun ſe range à ſa beſongne, eſtant la matinee l'auancement de toute œuure. Et par ce moien gaignant autant de temps, ſera auſſi eſpargnee la peine de reuenir diſner à la maiſon, ou de leur porter les viures dehors; en quoi a touſ-jours de l'intereſt. Aprés leur ſouper, ceux qui auront charge des beſtes, s'en iront les panſer, & ſouuentesfois le pere-de-famille en ſe promenant, deſcendra aux eſtables, pour s'en prendre garde: tenant l'œil que le beſtail ſoit traicté ainſi qu'il appartient, touſ-jours d'vn ordinaire; pour le profit qui en reuient, ſuiuant le prouerbe, *Que l'œil du maiſtre engraiſſe le cheual.* Et tous juſques aux moindres, emploieront la veille des longues nuicts, faiſans auprés du feu, des paniers, corbeilles, man-

Leurs occupations apres le ſouper d'Hyuer.

des, vans, & semblables meubles du Mesnage, selon le païs & matieres qu'on a: desquels en tels temps & heures se pouruoira pour le reste de l'annee. estant vergongne au Mesnager de desbourcer argent en l'achapt de tels meubles, & d'emploier le temps à en faire hors ladite saison: suiuant ceste maxime, *De ne faire jamais de jour, ce qu'on peut faire de nuict: Ni en beau temps, ce qu'on peut faire en laid.* A laquelle defense, ont ajousté les Anciens, cestui leur auis, *Que celui n'entend rien au mesnage, qui en temps clair & serein trauaille plustost en la maison qu'aux champs.*

Plinel. 18. chap. 6.

& durant les mauuais jours de l'annee.

DONQVES tenant en besongne ses gens, és jours pluuieux, neigeux, & autres importuns, se soignera le pere-de-famille de leur faire faire grande prouision de toutes sortes d'outils & instruments de labourage, pour s'en fournir lors à suffisance, voire de la moitié plus qu'il ne lui en faut. Et soient socs, charruës, hoiaux, besches, pelles, hasches, & autres meubles des châps, qu'il en aie à rechange; enuoiant au mareschal forger des outils de fer, & appreſtant en la maison ceux de bois: à ce que le tout appareillé comme il faut (& en temps presques perdu, pour ne pouuoir trauailler à la terre, où y a de l'espargne) se treuue prest au besoin sans estre contraint; ne de les refaire, s'en rompant sur la besongne; ne d'en emprunter, en aiant faute: par telle reserue s'euitant, outre la honte & danger d'estre refusé, la perte du temps de les aller querir & rendre. Tels meubles & outils seront curieusement serrés & gardés en cabinet à ce destiné, pour là les aller prendre au besoin, & remettre aprés le seruice. Mais ce sera distinctement, selon leurs especes, matieres & vsages; separant les grands, d'auec les petits, ceux de fer d'vn coſté, & de bois de l'autre: par tel ordre s'espargne la perte & l'esgarement, causant grand rompement de teste: la peine de les cercher, estimee demie-perte. Aussi en mauuais temps le Mesnager fera curer ses estables & trauailler à autres telles œuures, qui ne doiuent estre faites en bon, gardant à dessein semblables besongnes pour lors emploier ses gens: mesmes aprés les pluies, à faire couppet les buissons des prairies seches, les espierrer, charrier matieres pour bastir, en attendant la vraie disposition de la terre, pour la continuation de son labourage.

Seront bien paiés selon les conuentions.

PAIERA bien & gaiement les seruiteurs, afin que de mesme il soit serui d'eux, & soit argent, habits & autres choses conuenuës pour leur salaire, tout cela leur sera baillé au terme arresté; sans rabat, ne delai. Aussi ne leur sera rien auancé sans necessité de maladie ou autre legitime cause, pour crainte de perte: à raison du sauuage & pernes naturel des mercenaires (ou de la pluspart) qui pleins d'inconstance & sans honneur, se sentans paiés, à la moindre occasion de mescontentement, quitteroient vostre seruice: auquel maugré eux, souuentesfois ils s'arrestent, de peur de perdre leurs gages. Estant ce vne bonne coustume, que de ne les paier qu'aprés le seruice & non deuant, par là les tenans bridés: autrement peu s'en trouueroient s'enfoncer guieres auant en vos affaires. Leur arriuant maladie ou blesseure, charitablement fera secourir ses seruiteurs par bon traictement & remedes, les faisant retirer à part en chambre à ce destinee. car c'est cruauté de les renuoier alors, ou de ne les assister; sur tout s'ils sont pauures, ausquels sans autre obligation, est deu secours.

ET DAVTANT que ceſt grande peine d'estre touſ-jours aprés les mer-

cenaires à les faire trauailler : pour aucunement estre soulagé, le moien est, de ne se charger par trop de seruiteurs loüés à l'annee ; ains justement pour l'ordinaire culture du domaine, conuient pendre plustost du costé d'en auoir faute, que de reste ; d'autant qu'auec de l'argent treuue-l'on des gens à la journee, pour auancer les affaires ; & les seruiteurs ne se voians en trop grãd nombre, en trauailleront mieux, sans s'attendre que bien peu, au labeur d'autrui. Dont aussi s'espargne & la confusion & l'excessiue despense, prouenant de trop grande multitude. D'ailleurs, estans les charges de vos ordinaires seruiteurs presques comme tasches, sachans ce qu'ils ont à faire pour toute l'annee, il faudroit bien qu'ils fussent du tout desloiaux & esshontés, s'ils n'y trauailloient passablement : sur lesquels, en vous promenant, tiendrés facilement l'œil, par vostre presence & opportunes remonstrances, les solicitant à leur deuoir. Reseruant au bout de l'annee, à guerdonner & chastier ceux qui auront bien ou mal serui, donnant à ceux-là, quelque chose outre leur salaire ; & bannissant ceux-ci de vostre maison, pour n'y reuenir plus.

Des fondatiõs & reparatiõs.

QVANT aux fondations & reparations nouuelles & extraordinaires, extraordinairement aussi conuient y besongner, tenant autre ordre qu'à la simple culture de la terre. C'est assauoir, en choisissant les long-jours & beau-temps, pour lors auec bon nombre d'hõmes loüés à la journee, parfaire vostre ouurage. Car puis que les fondatiõs & nouuelles reparations (peu exceptees, comme le planter, & quelques autres qui ont leur particuliere saison) ne sont restraintes à certain terme, ne seroit-ce pas tres-mauuais mesnage, de preferer les petits aux grands jours, & le mauuais au bon temps, par là volontairement despendre vn tiers dauantage ? Comme cela resulte de l'inegalité des jours des mois de Nouembre & Decembre, à ceux d'Auril & de Mai ; & par la difference de l'Autõne & de l'Hyuer, au Printemps & à l'Esté.

Est neceſſaire de diſcerner les œuures &

DISCERNERA nostre Mesnager la qualité de ses ouurages, pour les mettre à execution, chacun selon son ordre. Les necessaires, les premiers : puis, les vtiles : aprés, les plaisans. Vne ruine de feu, rauine d'eau, & autres inconueniens qui quelques-fois suruiennent, contraignent d'en reparer les pertes en quel temps que ce soit. De mesme, auec grande diligence, doit-on mettre la main à la construction, ou redressement d'vn moulin, d'vn canal de prairie, & semblables pieces de remarque, dont le retardement, cõpté mesme par heures est prejudiciable, pour l'importance de leurs reuenus. Le planter des vignes & arbres en approche de prés, à ce que gaignans tẽps, tant plustost apportent du bien, que l'on les y aura preparés. Touchant les choses de seul plaisir, elles seront dressees les dernieres. Ce qu'attendant, ne sera le pere-de-famille sans delectation, voiant ses reuenus s'accroistre par sa diligence, emploiee és œuures susdite ; le plaisir suiuant tous-jours le profit.

Les temps d'ouurer.

LA DISTINCTION des saisons est aussi tres-requise en ces choses, pour ne les entreprendre qu'en annee de moienne fertilité : afin qu'elles ne soient de trop grand coust. Car en temps auquel les viures sont à prix excessif, le bon Mesnager, s'abstenant de reparer & d'entreprendre rien de nouueau, vend ses denrees, & en serre les deniers, pour les emploier en reparations, la saison reuenuë meilleure. Ou ce seroit que la necessité le contraignist, ou que charitablement entreprint quelque ouurage, pour

donner à viure aux pauures en la famine ou cherté. Au contraire, eſtans les fruicts de la terre à fort petit prix, (comme quelquesfois auient n'eſtre d'aucune vente) eſt lors la vraie ſaiſon de les faire manger en reparations. Car pourueu que ſes reparations ſoient raiſonnablement inuentees, mieux ne pourroit-il debiter ſon reuenu. Auſſi ordonnera-il de ſes reparations, en telle ſorte qu'elles ayent pluſieurs viſages; à ce que tant plus gaiement il y face la deſpenſe requiſe, que plus d'vtilité il eſpere de leur fin. A cela regarde vn foſſé, qui en fermant le champ, l'eſpuiſe des eaux nuiſibles: Les foſſés ſouſterrains, dits, pied-de-geline, faits pour deſſecher les terres mareſeageuſes, où des pierres ſont enterrees, ſeruent à ſe depeſtrer & des eaux & des pierres tout enſemble: Planter la ſauſſaie prés de la riuiere, ſert & à donner du bois, & de defenſe contre l'eau pour la terre voiſine: Baſtir la muraille du clos, & à fermer les jardinages & vignoble, & de forteresſe, à la maiſon: Edifier le colombier, & à auoir des pigeons, & à ſe pourueoir de bons fumiers: Dreſſer la mureraie, & à recouurer de la oie, & à s'accõmoder de bois pour le chauffage, & à faire des cercles pour les tonneaux: Dreſſer la garenne, & à ſe munitionner de connins, & du fagotage pour le feu. Ainſi des autres.

De ſoliciter les ouuriers.

MOIENNANT leſquelles obſeruations, & preſſant vos ouuriers par voſtre preſenee, treuuerés en vos ouurages le contentement qu'en telle choſes chacun ſe promet. Pourueu auſſi, que prudemment elles ſoient entrepriſes, comme a eſté dit, ſans vous enfoncer par trop auant en inuentions vaines, où de peu de profit, ſi tant eſt que ne vueillés vous arreſter aux neceſſaires. Ce que toutesfois ne deués eſperer par voſtre abſenee, meſme ſi n'auës homme, ſur lequel en ce eas, vous-vous puiſſiez repoſer: Encore-moins, que ſeruiteurs loüés à l'annee vous ſatisfiſſent en ceſt endroit, pour la preſque generale deſloiauté de mercenaires, ſeruans à l'œil; ſpecialement de ceux-ci; tant à cauſe de l'ennuieuſe peine que la longueur de l'œuure vous donneroit, les tenans de prés, par ne pouuoir auec eux ſeuls eſtre toſt expedié, pour leur petit nombre (& d'en loüer à ſuffiſanee pour la haſter, ne ſe peut & ne doit, par les raiſons dittes) que pour ne trauailler, les domeſtiques, jamais tant vigoureuſement en nouuelles reparations, que les journaſiers. D'autant que ſoulés de voſtre bon traictement, ſans ſe vouloir enquerir d'où vient le bien, viuent ſans penſement, comme enfans-ſans-ſouci, & cuident vous ſeruir à trop bon marché, quand ils comptent leurs journees ne venir au prix de celles des journaliers: dont ſe rendent negligens en vos affaires. Sans vouloir conſiderer leur condition eſtre beaucoup meilleure que celle des pauures manœuures, qui ne touchent argent que pour les journees qu'ils trauaillent en beau temps; lequel par-apres ils ont bonloiſir de deſpendre en choumant, pour l'injure des ſaiſons: au lieu qu'eux eſpargnent & embouteent à la fois, leurs gages de toute l'annee, ſans perte d'vn jour, gaignans autant les pluuieux que les ſecs.

Plus auoir des hommes à la journee, qu'à l'annee.

PAR ainſi y a plus d'vtilité de ſe ſeruir en reparations extraordinaires, d'hõmes loüés à la journee, qu'à l'annee: leſquels journaliers venans de frés en voſtre ſeruice, & d'eſtre mal nourris en leurs pauures maiſons, font merueilles de trauailler au commeneement: ce que plus apparemment ſe recognoiſt le Lundi, qu'en autre jour de la ſemaine, par ſortir nouuellement de leur ordinaire. Mais auſſi telle premiere ardeur s'eſuente toſt aprés, quand

quand sentans auoir gaigné vne piece d'argent à vostre seruice, remplis de bonne chere, s'allentissent petit-à-petit; dont finalement par lascheté, deuiennent insupportables: & poussés de l'humeur peruerse des domestiques, se fascheht mesme de la longueur de l'œuure; bien-que tant plus ils gaignent, que la fin s'en délaie: ne se soucians, ne de leur deuoir, ne de vous donner contentement.

Ne pensés pas aussi, qu'ils vous portent tant d'amitié & de respect, qu'il suffise de vous preferer à vn autre en leurs seruices, bien-qu'ils en aient occasion (si quelque particuliere obligation ne les y contraint) qu'au contraire, extremement auares, ne vous seruiront, s'ils treuuent à gaigner vn denier plus ailleurs, que chés-vous. Aussi est-ce chose experimentee, que si bien ne cheuirés de ces gens-ci, en bon, qu'en mauuais temps; si que plus facilement viendront chés vous, le jour s'addonnant à la pluie, qu'estant la matinee claire & seraine. Pour lesquelles fins, & autres legeres ou vicieuses, ne retourneront à vostre seruice (selon l'experience) le Lundi, s'ils ont esté entierement paiés le Samedi precedent, peu exceptés: ce qui a fait inuenter ce traict de Mesnage, que de les tenir gagés de quelque peu d'argent, dont expressément leur resterés debiteur; pour lequel plus aisément recouurer, reuiendront comme desirerés. Et par là conclués auec le Prouerbe, que

Celui qui paie le premier,
Se treuue serui le dernier.

Ie ne doute pourtant, qu'ils ne se treuuent qu'elques-vns de ces pauures gens de bonne conscience, qui pour vostre integrité, ne se laissent manier comme voudriés: mais le nombre en est si petit que par leur seul seruice ne pourriés beaucoup auancer. A ceux-là, neantmoins, donnerés-vous plus à gaigner qu'aux autres, selon vos affaires. Mais estant question d'vne grande & importante besongne, & eux & plusieurs autres, mieux choisis, seront emploiés, pour (comme a esté dict) en beau temps & auec grande diligence taschet de parfaire vos entreprinses; congediant sur l'œuure mesme, ceux qui par mauuaise élection, se trouueront, ou lasches ou trop ignorans, sans souffrir qu'aucun mange inutilement vostre pain. Auquel chastiment. les autres profiteront. Finalement contenterés gaiement tous vos mercenaires & manœuures, en beau paiement que leur ferés, sans leur rien retenir. Aussi est-il escrit. *Tu ne fraudera point le loier du pauure mercenaire, afin qu'il ne crie contre toi au Seigneur, & qu'il y ait peché en toi.* A ceſt Oracle s'accorde le dire du Paien,

Tu paieras promptement le salaire
Qu'auras promis au pauure mercenaire.

Et ainsi les renuoierés-vous en leurs pauures familles, jusques à vne autre fois, que les rappellans, les treuuerés soupples & disposés à reuenir, pour auoir goustè la douceur de vostre table & de vostre bource.

Aiant aucunement discouru des imperfections des gens de seruice, domestiques & manœuures, est requis de parler aussi des defauts des maistres enuers eux: à ce que soions instruicts du moien equitable qu'auons à tenir en ce tant important article, pour estre bien seruis en nostre Mesnage. *La condition miserable des serfs de l'antiquité.*

La puissance absoluë de vie & de mort, que le temps passé les maistres auoient sur leurs serfs, causoit tant d'insolence, que les maistres, comme

tyrans insupportables, exerçoient sur eux toutes especes de cruauté. Et non seulement par haine, desdain ou autre malicieuse humeur, ces pauures gens estoient battus & massacrés, mais aussi souuentesfois pour passe-temps, on les exposoit aux lions, ours, & autres bestes furieuses, voire estoient contraints à s'entre-tuer eux-mesmes. Et seulement les plus humains se contentoient du trauail de ces miserables, qui toutesfois estoient gouuernés comme pauures bestes. Tout le jour attachés au joug, enchainés aprés le labeur, & contraints à trauailler à force de coups: la nuict resserrés dans les prisons & cachots. Maigrement nourris, vendus, acheptés, eschangés par les foires & marchés, voire pour traffiq en estoient faits comme des haras, pour en auoir de la race, ainsi qu'on fait des poulains. De laquelle barbare inhumanité, est sorti ce prouerbe antique, *Autant de serfs, autant d'ennemis.* Tous les vieux Autheurs de Rustication enseignent le gouuernement des serfs, pour en tirer profit, selon l'vsage de leur temps, auec autant de douceur, que le naturel de la chose le requeroit, en quoi toutesfois, est recogneuë vne trop seuere rigueur. Mais par sur tous hommes raisonnables, paroist la trop grande rudesse & cruelle auarice de Caton, quand ses serfs & esclaues, par vieillesse, deuenus presques inutiles, estoient chassés de sa maison, en les vendant, quoi-qu'à petit prix, pour crainte de perdre quelque peu d'argent, comme l'on fait des vieux mulets & cheuaux, sans vouloir souffrir d'acheuer leur miserable vieillesse, où ils auoient emploié leur jeunesse, en trauaillant pour son seruice.

PAR ceſt inique traictement, les esclaues portans impatiemment le joug de seruitude, sans recognoistre que Dieu les y auoit assujetis, estoient en continuelle solicitude, pour trouuer les moiens de leur deliurance: qui s'offroiēt quelquesfois, selon leur desir, à la honte & ruine de leurs maistres, receuans auec violences par diuers accidēts, punitiō de leurs cruautés. Ainsi se roidissans les vns & les autres, à la rigueur; tout respect d'honnesteté mis en arriere, n'estoit question que de la force & contrainte.

La rigoureuse seuerité d'aucuns maistres de ce temps: aussi

ET ENCORES que telle rigoureuse loi n'ait plus de lieu en ces terres de franchise, ne s'y voyant ni serf ni esclaue; il reste toutesfois à plusieurs, vne trop seuere façon de commander, approchant de la brutalité. Car outre vn continuel desdain qu'ils ont de ne treuuer aucun seruice agreable, ne monstrent jamais leur bon visage à leurs seruiteurs. Et selon qu'ils sont pousés d'auarice, sans auoir esgard à leurs promesses, ne paient leurs mercenaires, que le plus tard qu'ils peuuent, jamais ainsi qu'ils doiuent, & quelquefois taschent de les contenter de bastonnades au lieu d'argent; ou par autre mauuaise inuention, à leur faire perdre leur salaire, sans auoir esgard à ces sacrees defenses, *Ne sois point en ta maison comme vn lion, molestant tes seruiteurs en tes fantasies, & oppressant tes subjects.* En quoi tels maistres se trompent, contrarians directement au deuoir de charité, d'honnesteté, de societé. Car puis qu'enuers Dieu n'y a acception de personnes, estans tous enfans d'vn mesme Pere, ce n'est pas les traicter en freres, qu'vser de ces violences. Et s'il estoit non seulement defendu à l'ancien peuple de Dieu, de se seruir de ses esclaues auec trop de seuerité, ains commandé d'affranchir celui qui auroit bien serui: à plus forte raison à present, que les seruiteurs sont de franche & libre condition, & par ainsi volontaires, quoi-que

mercenaires, toute exceſſiue & rigoureuſe ſeuerité deuroit eſtre bannie de l'entendement du Meſnager, comme choſe contrariant au bon ſeruice; parce que la vraie obeïſſance ne procede que d'amitié.

Le mal qui en auient.

Or dautant que le mercenaire promet vous ſeruir, moiennant ſalaire conuenu, icelui defaillant, defaudra, auec raiſon, le ſeruice. Et ne ſe trompe en cet endroit qui ne voudra. car outre, que c'eſt grande folie de cuider s'enrichir par tels deshoneſtes moiens, & auec gens de telle eſtoffe, ce n'eſt le faict d'vn ſage homme, de vouloir faire ſes affaires ſans recompenſe. Dont juſtement ſont moqués ceux qui volontairement ne font la raiſon à chacun, meſmes à ceux deſquels on aura opportunément tiré la ſueur & la peine. N'eſtant eſmerueillable d'en voir aller les affaires de rrauers, par frequents larcins de temps, de denrees, & autres choſes que les ſeruiteurs malpaiés font à la ruine de la maiſon.

Autre mal és ſeruiteurs, cauſé tant par leur mauuais naturel.

Avssi ne la longueur du temps, ne le changement de ſeruitude en liberté, n'ont peu du tout eſteindre l'antique rebellion & deſ-obeïſſance des gens de ſeruice, qu'aujour-d'hui n'en reſte beaucoup à nos mercenaires, ſans vouloir recognoiſtre la grace que Dieu leur faict, d'eſtre naiz libres, & que la pauureté ne leur oſte pas la franchiſe, laquelle ils ont commune auec les plus riches. Aucun n'entre en noſtre ſeruice, qu'auec humilité & bonnes paroles d'obeïſſance, & de diligence: mais peu par-aprés ſe treuuent tenir compte de leurs promeſſes, ne ſe reſſouuenans tant de leurs conuentions, que de faire bonne chere, & du terme de toucher argent. Leſquels finablement par pareſſe, ſe rendroient deſtructeurs & deſerteurs de la maiſon, ſans bonne ſolicitation à leur deuoir, qu'on eſt contraint d'vſer enuers eux, auec beaucoup de ſouci & peine. En quoy les armes ciuiles (où pluſieurs de tel calibre ont eſté employés) les ont rendus tant plus inſolents & arrogans, que par la longueur des guerres, ont eu plus de loiſir de s'habituer en tous vices & deſordres, & à moins ſe ſoucier de leur honneur: au prejudice du publiq, meſme de l'Agriculture, au ſacro-ſainct exercice de laquelle, autres gens que purs & mundes, ne deuroient eſtre emploiés, à l'imitation de nos premiers peres. Et lors la terre ſe delecteroit à nous produire abondammẽt ſes biens, quand elle ſe verroit maniee par perſonnes innocentes & diligentes. Mais puis-que la neceſſité nous contraint de nous ſeruir de telle ſorte de gens, nous en choiſirons des moins vicieux pour nos affaires: & buuans ce calice, dirons auec le commun,

Que par les guerres ciuiles.

Qu'auec putains & larrons
Conuient faire nos moiſſons.

Moiens pour ſe faire bien ſeruir.

Le dovx traictement, le bien-paier, le non-courroucer, le bon viſage aux ſeruiteurs, ſont choſes humaines & fort aiſees à l'homme debonnaire; mais indifferemment emploiees, beaucoup prejudiciables à ſon ſeruice, pour le mauuais naturel de ſes gens. Dont le pere-de-famille eſt contraint meſler en ſes commandemens, beaucoup de rigueur auec la douceur, feignant ſouuentesfois, pour le bien de ſes affaires, d'eſtre en colere contre ſes ſeruiteurs, eſtant ce vn bon moien pour les tenir en office, pourueu qu'ils n'aient occaſion de ſe plaindre touchant le paiement. Comme la trop grande bonté d'vn perſonnage eſt eſtimee, fadeſe; ainſi ſont moqués des mercenaires, les commandemens, qui pour trop de douceur, reſſemblẽt

aux prieres. Se recognoissant par experience, ceux cheuir mieux de leurs seruiteurs & manœuures, qui moins supportẽt leurs fautes: & que la lie du peuple obeït mieux par force, que par douceur. ce qui a fait dire à plusieurs,

Oignés vilain il vous poindra:
Poignés vilain, il vous oindra.

tant est la nature de l'ignorance contraire à la vertu. D'où auient communément que les païsans sont mieux seruis en leurs labourages, que les honorables mesnagers: aimans les mercenaires touſ-jours mieux les païsans, leurs semblables, que tout autre, quoi-que mal nourris & entretenus chés eux, puis-que c'est de l'ordinaire de leurs maistres & à leur table, qu'ils viuent.

La difficulté qu'il y a pour estre biẽ serui.

IL ESCHOIT en ceste partie de Mesnage, grande dexterité, voire estime-je le plus fascheux de la Rustication, que de se faire bien seruir: sans laquelle difficulté, la culture des champs seroit la plus plaisante chose du monde, & par maniere de parler, telle vie approcheroit de celle des Anges, si on pouuoit recouurer des gens à cela propres & affectionnés comme il appartient.

Des bons seruiteurs.

VOILA pourquoi est tant recommandé le bon & fidele seruiteur. & de fait celui qui en a de tels, les doit aimer, pour les commodités qu'il tire de leur loial seruice. Mais aussi, qu'il se prenne bien garde du dire de Salomon, *Qui mignarde son seruiteur dés sa jeunesse, à la par-fin il sera comme fils*; où il ajouste, que c'est chose non-seulement dangereuse, ains monstrueuse, que la presomption du seruiteur & de la chambriere; disant en propres mots, *Que la terre se trouble, quand le seruiteur regne: & quãd la seruante herite à la maistresse.* Ces admonitions nous seruiront, à ce que ne gastions nos seruiteurs par trop de doueeur, & pour ne les flater que bien à propos. car puis que telles gens ne sont gueres capables de raison, il leur semble que les familiarisant & leur monstrant continuellement bon visage, ils meritent encores plus, si qu'à la longue se rendans insolens, abusent de vostre bonté jusques-là, que par mespris, cuident que ne vous pouués passer d'eux.

DES bons seruiteurs vous-vous seruirés, autant que telle bonne humeur leur durera, & non dauantage: leur donnant congé, lors qu'ils se seront destraqués de leur deuoir par orgueil, ou que par remonstrance ne les aurés peu remettre à la raison: supportant toutesfois charitablement, les petites imperfections qui accompagnent communément toutes sortes d'hommes. S'ils demeurent longuement en vostre seruice, en bien faisant, leur ferés sentir vostre liberalité par vos faueurs, en fermes, en mariages, en prest d'argent, de denrees, & autres negoces, en dons d'habits & autrement. Ainsi, en vous acquitant de vostre deuoir, par-dessus l'honneur que ce vous sera d'estre estimé equitable, donnerés exemple à d'autres de s'affectionner à vostre seruice. Ioint, que tels ainsi guerdonnés pour leur bon seruice, confessans vous deuoir leur auancement, par obligation, vous demeureront seruiteurs toute leur vie.

Quand changer de seruiteurs, & de quels.

PAR CE que dessus, ce poinct se treuue vuidé, combien de temps vous vous deués seruir de mesmes valets; c'est assauoir, autant longuement qu'ils se maintiendront en leur deuoir. De laboureurs, pour le profit de vos terres-à-grain, changerés le plus rarement que pourrés: car comme aux enfans, la mutation de nourrisses est touſ-jours prejudiciable, aussi aux labourages,

les diuerſes mains preiudicient. N'eſtant à eſtimer que le vieil laboureur qui par habitude s'eſt rendu ſçauãt en la portee de vos terres, pour les eultiuer & ſemer, ainſi qu'il appartient. Au contraire, du jeune eſt dit au patois du Languedoe,

Que boutié ſans barbe
Fai aïre ſans garbe.

Des autres valets ne ſerez tant ſcrupuleux; ains ce ſera tous les ans, ou de deux en deux, comme vos affères le porteront, qu'en prendrés de nouueaux; deſquels pour ſi peu de temps, ne pourrez eſtre qu'aſsés bien ſeruis: parce qu'ils ont accouſtumé, pour ſe faire valoir, ruer au commencement leurs plus grands coups de vaillance.

De quel aage les eſtrés.

L'AAGE de vos ſeruiteurs domeſtiques ſera choiſi en leur fleur, pour la dexterité & pour la force, qui ſera de vingt à quarante-cinq ans. Les grãds hommes ſont bons pour le labourage, y contraignans le beſtail, & auec la force & auec la voix: à porter fardeaux auſſi. Les petits au vignoble, pour planter & enter arbres, gouuerner les jardins, les mouſches-à-miel, à garder le beſtail, & à faire pluſieurs autres gentilleſſes, où n'eſt requis grand trauail. Et les moiens, comme participans des autres deux, ſont preſques touſjours propres à tous ouurages. Parquoi preferés cette taille-ci, à toute autre, choiſiſſant d'icelle, pour vos laboureurs, les plus grands & plus forts hommes: & les autres, pour les beſongnes où plus propres ſe treuueront, ſelon leurs inclinations particulieres.

Touchant les ſeruantes.

QVANT aux chambrieres & ſeruantes, domeſtiques & autres, autre adreſſe n'y a-il à les choiſir, que les ſuſdites, leur ſexe faiſant la diſtinction des ouurages où elles doiuent eſtre emploiees.

Des gages des gẽs de ſeruice.

DV SALAIRE des ſeruiteurs, ne ſe peut dire autre choſe, que de taſcher à le rendre le plus petit qu'on pourra, pour la conſequence du hauſſement touſ-jours prejudiciable au Meſnager. En ceci auſſi ne changerés l'vſage, paiant vos gens ſelon la couſtume du païs, en argent, habits, & autrement. Non plus le terme de leur ſeruice, ſoit ou pour ſa longueur ou pour la ſaiſon de l'entree en charge, choſes diuerſes ſelon les lieux. En la pluſpart, c'eſt pour l'annee entiere qu'on loüe les ſeruiteurs, y aiant peu de meſnagers champeſtres qui ſe contentent du quart, du tiers, de la moitié ou autre portion, eſtant ce à faire à citoieus de ville, que de loüer à mois les ſeruiteurs des champs, pour leurs vignes & jardins. En aucunes prouinces, les ſeruiteurs commeneent leur annee peu deuant les moiſſons; en d'autres apres la recolte: ailleurs, au temps des ſemenees: & preſque generalement par tout, par l'vn de ces jours remarquables, de la Sainct-Ian, Sainct-Michel, Sainct-Martin, la-Touſſaincts, Noël, Paſques & autres termes de l'annee, où conuient s'arreſter pour la police (ſuiuant laquelle, y a par les prouinces des foires & marchés deſtinés au loüage des gens de ſeruice) autrement, confuſion auiendroit au Meſnage: dautant que laiſſant paſſer le poinct de vous pourueoir de ſeruiteurs, en vain l'attendriés-vous par-aprés, le reſte de l'annee n'en treuuant que par rencoutre. Ne ferés eſgal le prix de vos ſeruiteurs, ains les diuerſifierés par leurs ſuffiſances, la raiſon le voulant ainſi: ce qui donnera occaſion aux ignorans d'apprendre, en intention d'auancer en gain, à meſure du ſçauoir.

Auertissement sur l'election des seruiteurs.

GENERALEMENT noterés pour toutes sortes de seruiteurs, hommes & femmes, de ne vous charger nullement de personnes estrangeres, passageres, beliſtres, caïmans, sans aueu ne cognoissance; pour les dangers qui s'en ensuiuent: mais les prendrés les plus prés de vous que pourrés. Sur tout, donnés vous garde de ne mettre jamais chés vous aucun diffamé de notable vice, comme de blaſphemes, paillardiſes, meurtres, larcins, brigandages, yurongneries, ne sujets à maladies contagieuſes: car de plus dangereuſe peſte ne pourriés estre frappé. en estans les hiſtoires anciennes accompagnees de pluſieurs nouueaux & tragiques exemples, ce que tout homme de bon entendement preuiendra par sa prouidence.

Auis de Caton sur la conduite des seruiteurs, refuté par la raiſon & l'vſage de ce tẽps.

POVR acheuer de deuider le fuſeau, est à propos faire mention de ce que Caton vouloit, qu'à faute de beſongne, ſes seruiteurs dormiſſent: & qu'il y euſt touſ-jours de la diuiſion entr'eux, la y ſemant par artifice, aiant pour ſuſpects, l'eſueil & la concorde de ſes domeſtiques. Caton auoit à faire de ſon temps à eſclaues, forſats, gens deſeſperés par mauuais traictement, ſi qu'il n'eſtoit ſans raiſon de ſe craindre d'eux. Mais auiourd'hui que ſommes ſeruis de perſonnes de libre condition, & Chreſtiennes, l'auis de Caton ne peut auoir lieu, Ioint que le ſeruice de gens vigilans, est touſ-jours meilleur que de perſonnes endormies, n'eſtans que pieces de chair, ſans entendemẽt, ceux qui aiment trop le ſomne & le repos: contre leſquels Salomon crie tãt, diſant tels ne pouuoir enrichir. Et quant à l'autre poinct, qu'elle choſe plus laide y a-il au monde que la diſſenſion & haine, ſur tout entre ceux qui mangent d'vn meſme pain, & habitent en meſme maiſon, comme enfans d'vn meſme pere? Ains quelle plus belle, que l'amitié & la concorde, que Ieſus-Chriſt noſtre Sauueur nous recommande tant eſtroictement? Et ſi-bien par faute de bonne intelligence entre ſeruiteurs d'vn meſme maiſtre, ſont deſcouuerts quelques pillages & autres meſchancetés, auec vtilité, ne faut pourtant tirer cela en conſequence. car ce mal ne manque jamais, que d'eſtre mal ſerui de perſonnes aſſemblees chés vous, n'eſtans amis enſemble. Emploians quelquesfois plus de temps, à s'entre-quereller, qu'à trauailler à leur beſongne. Mais tirerés touſ-jours bon ſeruice de vos domeſtiques, s'ils viuẽt en cõmune amitié; & n'õt autre occaſion de s'entrequereller, par emulation debatre de l'honneur de bien faire en voſtre ſeruice. choſe ſouhaitable, quoi-que rare. Et comme *il ne faut jamais faire mal, afin que bien en aduienne*: quelque apparence de raiſon qu'ait Caton, ne laiſſera le pere-de-famille, d'entretenir tous les ſiens en vnion fraternelle, à ce que d'vne commune main s'emploient à ſes affaires. Eſtant ce acte de Chreſtien, de procurer la paix enuers tous, de laquelle lui-meſme plus facilement jouïra, quand elle habitera chés ſoi, & le releuera de la peine d'appointer les querelles & differens des ſiens. Les fautes de ſes ſeruiteurs ſeront reprimees par ſa prudence, auec des moiens juſtes & equitables, ſans ſe pener beaucoup d'en inuenter des obliques & reprouués. Marquant pour treſ-importantes meſchancetés, contraires au bien & repos de la maiſon, les paillardiſes & larcins, à ce que leur ſeuere chaſtiment par juſtice, trenche le cours de tels crimes. car les diſſimulant, ou reprimant doucement, ce ſeroit touſ-jours à recõmencer, dont pauureté & confuſion auiendroit à la famille.

Est neceſſaire de chaſtier les fautes des domeſtiques.

CHAP. VII.

Des saisons de l'annee, & termes de la Lune, pour les affaires du mesnage.

POVR ne defaillir à nostre pere-de-famille aucune partie requise à tout bon Oeconome, se delectera de sçauoir, tant que faire se pourra, les proprietés particulieres des temps, saisons de l'annee, & influences des Astres, pour les obseruer: & que par là, prenenant les changemens des temps, dispose ses affaires de telle sorte, que rien ne soit exercé en son mesnage, qu'auec art & raison, & qu'aucune chose ne soit commencee, que les vents & pluïes surprenans, puissent destourner ou gaster. Mais d'autant qu'en ce poinct, presque tous hommes se sont trompés, donnans confusément, tout, à la vertu du Soleil, de la Lune, des autres Planetes & estoilles, y aiant indifferemmẽt assujetti tous ouurages humains, la plus-part sans apparence de raison: est besoin monstrer jusques où il se doit estendre en telle matiere, & de mesme manifester l'abus qui là dessus se commet, pour icelui retrenché, venir au legitime vsage des temps. Ostant par ce moien la confusion inueteree que telles scrupuleuses & fantasques obseruances causent au cours du mesnage, y apportans quelques-fois grande perte: entant qu'on laisse bien souuent escouler les bonnes saisons, pour attendre les termes & poincts superstitieusement remarqués.

Superstitieuses obseruatiõs des Antiques: &

EN telle vanité estoient tant attachés les Anciens Grecs & Romains, qu'ils n'entreprenoient & ne faisoient chose, ni en priué ni en publiq, que sous les Signes à ce dediés, & ne leur auenoit jamais rien, pour peu que ce fut, dont ils ne tirassent des augures & conclusions, bonnes ou mauuaises, selon que la superstition leur en suggeroit la matiere. Leurs armees auançoient & reculoient par l'auis de leurs Aruspices, fondé sur le vol des oiseaux, sur le bequeter des poulets, sur le criement des grues, sur le croaxement des grenoüilles, & autres choses friuoles. En leur police ciuile aussi & gouuernement des champs, n'estoit rien faict sans leur conseil. De telle sorte que pour ces incertitudes, ils n'estoient iamais asseurés en leurs desseins. Erreur qui de longue-main s'est gliſſee en l'entendement de plusieurs d'aujourd'hui, selon que par diuers exemples on le remarque, & parmi les nations, & parmi les villes, jusques aux maisons priuees. Et non seulemẽt les liures des pauures Paiens se voient remplis de telles foibles doctrines, dont ils les ont composés comme vne salade de plusieurs herbes, de tout ce qui à l'auenture leur est venu en l'entendement: mais aussi des Chrestiens, lesquels en ont escript, sinon auec scandale, à tout le moins auec risee & moquerie. N'aiant action au monde, laquelle, selon eux, n'ait sa particuliere subjection. Mesmes ont-ils remarqué des jours heureux & malheureux, ausquels, religieusement, s'attachent ceux qui de leur gré se veulent tromper: non seulement pour semer, planter, & autrement ouurer en la terre, où y a quelque apparence de raison; ains à tout faire, jusques à se marier. Si que n'estans jamais telles gens sans agitation & crainte, ne peu-

uent par conſequent, negotier qu'incertainement & à l'auenture.

Curioſité és ſuperſtues des modernes.

HESIODE, Virgile, Columelle, Pline, Conſtantin, Ceſar, & autres Antiques ont curieuſement & ſcrupuleuſement obſerué ces choſes-là : leſquelles recerchans de prés, chacun treuuera par tout quelque reſte de ſuperſtition Paienne couuerte du manteau Chreſtien, obſeruee de pere-à-fils juſques au-jourd'hui. Et tant ces vanités ont gaigné terre, que par leur adreſſe (comme interrogeans l'oracle d'Apollo) l'on s'enquiert de l'eſtat futur : non ſeulement de la cueillete, ſi elle ſera bonne ou mauuaiſe, haſtiue ou tardiue, & ſemblables matieres de meſnage, propre gibier du pere-de-famille ; ains de toutes affaires de ſublime importance, ſurpaſſans l'entendement humain : de la vie & de la mort des Rois & Princes, de l'Eſtat, des ſeditions populaires, de la diſcorde des Eccleſiaſtiques, des mariages des grands, de la paix, de la guerre & ſemblables. Et ce par des grains de bled & des fueilles de bouïs, jetté par vn enfant ſur le foier chaud & baloié, le premier jour de l'an, ou la veille des Rois : s'aſſeurans receuoir tant meilleure reſponſe, que plus de tours & retours leſdits grains & fuellles feront en petillant, à cauſe de la chaleur. Des jours de la ſepmaine, eſquels eſchet à leur tour, la feſte de Noël, tire-on diuerſes concluſions pour toute l'annee, donnant au Dimanche, Lundi, Mardi, & ſuiuans, à chacun ſa particuliere proprieté. Comme de meſme preſage-on de ce qui auiendra en chacun mois, par les douze jours aprés Noël, appellés feries : & ſelon le temps qu'il fera les jours de ſainct Pol, ſainct Vincent, la Chandeleur, ſe fonde-on pour le reſte de l'annee. Auſſi vainement on preuoid la fertilité de la prochaine ſaiſon par vne mouſche engendree dans la noix de gale, que le cheſne produit ; & la ſterilité par vne araigne. Que c'eſt mal-heur de rencontrer en marchant vne bellette trauerſant le chemin : & vne pie vous tournant le dos en ſautellant : De ſe treuuer aſſis à table parmi le nombre de treze preciſément, duquel quelqu'vn meurt dans l'annee : De reſpandre du ſel à table : De prendre par meſgarde ſes habits à la renuerſe, le matin en ſortant du lict : De chauſſer la jambe gauche la premiere, & les ſouliers d'vn pied en autre. Ceſte derniere ſuperſtition eſt directement de la forge de l'Empereur Auguſte, lequel (ſelon Pline, dont il ſe moque) a laiſſé par eſcrit, que le jour qu'il fut preſques opprimé par ſedition de ſes ſoldats, on lui auoit chauſſé au matin, le ſoulier gauche au lieu du droit. & en particulier.

Recerche des bon-heur & mal-heur par les jours du mois ſelon les Anciens: &

HESIODE & Virgile ont recerché le bon-heur & le mal-heur que chacun jour du mois cauſe aux ouurages humains, ſans apparence de raiſon ; par vouloir aſſeurer l'euenement des choſes tant incertaines que celles de ce monde. Ils tiennent le premier & le dernier jours du mois eſtre bons pour tout faire : meſme pour banqueter & faire juſtice. Le quatrieſme & le ſeptieſme eſtre de Dieu, le ſeptieſme, toutesfois plus ſainct, pour la naiſſance de Latone, & ſon fils Apollo. Le huictieſme & le neufieſme eſtre bons pour trauailler : aiant en outre cela de propre le neufieſme, que de fauoriſer les fuiars, & contrarier aux larrons, bons auſſi à engendrer fils ou fille. Les vnzieſme & douzieſme eſtre bons pour tondre brebis & maiſonner : particulierement ceſtui-ci, à chaſtrer le mulet, tirer la laine & la filer. Le trezieſme pour curer & arroſer les arbres, non pour les ſemer ou planter, comme auſſi le ſezieſme leur eſt contraire : mais bon pour engendrer

vn fils, non vne fille, ni auſſi pour ſe marier. choſe que le quatrieſme a de propre particulierement, auquel jour fait bon eſpouſer femme & la mener chés ſoi. Pour engendrer vn fils: pour rire: pour ouïr des ſecrets: pour chaſtrer des boucs, & moutons: pour accouſtrer des eſtables: pour couper bois à ouurages: & pour batre le bled en l'aire, eſt bon le dix-ſeptieſme jour du mois. Et le ſuiuant pour chaſtrer le bœuf & auſſi le bouc. Les dixieſme & ſezieſme ſont bons pour engendrer des maſles. Singulierement pour engẽdrer vn ſçauant homme & prudent, eſt bon le vingt-vnieſme, qui eſt dit le grand jour & heureux, lequel neantmoins n'eſt ſi bon le ſoir que le matin. Le vingt-ſixieſme faut fuir, comme mal-heureux; & auſſi les quintes des mois, pour les faſcheries qu'elles cauſent; à raiſon qu'en icelles, les Furies creerent l'enfer pour ſe vanger des hommes, puniſſans les parjures. Le matin du dix-neufieſme eſt bon, & le ſoir mauuais. Pour perſer tonneaux de vin & & dompter cheuaux, aſnes & bœufs, ſont bons les quatorzieſme & vingt-neufieſme. Ordonnent que la femme obſeruera quand l'araigne trauaille diligemment, pour lors enuoier ſon filet au tilleran, afin de le mettre en œuure, comme en eſtant la droite ſaiſon.

Par ceux de la Lune, ſelon les Modernes.

DE CES deux antiques perſonnages, & autres, par trait de temps, ont eſté tirees des prognoſtiques: & à leur imitation, comme ils ſe ſont ſeruis des jours des mois, a-on emploié ceux de la Lune, où changeant quelques poincts, s'eſt-on efforcé, mais en vain de donner autre luſtre, que Paien: en y ajouſtant les naiſſances d'aucuns grands hommes du paſſé, & autres notables & anciens euenemens. Par ce moien, voulans celebrer leurs preſages, auec des concluſions autant foibles, comme à l'auenture & ſans teſmoignage, aſſeurent les choſes qu'ils eſcriuent. Car quelle raiſon y a-il de conclurre ſur la naiſſance de Iacob, qu'ils diſent auoir eſté le ſezieſme jour de la Lune, qu'il fait bon lors achepter & dompter des cheuaux & des bœufs: que le malade ſera en danger de mort, s'il ne change d'aer: & que l'enfant nay audit jour viura longuemẽt? D'aſſeurer que ſi quelqu'vn tumbe malade le premier jour de la Lune, en releuera à la longue; dautant que c'eſt le jour de la creation d'Adam, comme ils diſent (bien qu'au Geneſe ſe treuue eſtre le troiſieſme) & pour la meſme cauſe, que l'enfant qui naiſtra en icelui, ſera de longue vie: & que les ſonges qu'on ſera lors ſe tourneront en joie? Que le ſecond, parce qu'ils le donnẽt à la creation d'Eue, ſoit bon pour croiſtre lignee: pour requerir Princes & grands ſeigneurs: pour entreprendre voiages par mer & par terre: pour baſtir: pour faire jardins: pour labourer & ſemer les terres? Ainſi ont-ils parlé juſques à vn de tous les autres jours de la Lune: donnans à chacun quelque remarquable proprieté, que j'omets à eſcient, pour n'entrer en plus long diſcours.

PLVSIEVRS autres ont eſcrit des affaires des champs auec riſee, tant impertinens ſont leurs preceptes: entre leſquels Conſtantin Ceſar eſt digne d'admiration, ce que noſtre Meſnager entendra, tant pour contenter ſa curioſité, que pour ne s'amuſer à telles folies.

Ridicules obſeruations, pour les choſes de meſnage.

POVR faire profiter les ſemences au champ, ordonnent auant que les y jetter, d'eſtre trempees en jus de Iombarbe, ou dans du vin, ou dans huile d'oliue, ou dans d'eau nitree, ou dans du jus de concombre ſauuage. Pour le meſme, font paſſer la ſemence par vn crible faict de la peau d'vn

loup, auquel n'y ait que trente trous, chacun capable pour y passer le doigt. De peur que le Soleil brusle la semence, est defendu au semeur de la faire roucher aux cornes des beufs, la jettant à terre. Que la semence repose quelque temps dans le vaisseau où aurés accoustumé de la mesurer, couuert d'vne peau d'Hyene; afin que par l'odeur d'icelle aucune beste ne s'attache à la semence, pour la degaster en terre. Pour empescher les oiseaux de toucher aux semences estans faites, sement à l'entour du champ, du veraire, auec vn peu de fròment parmi, pour tuer les oiseaux qui en mangent: & afin que ce remede serue generalement, font pendre par les pieds quelques-vns de ces oiseaux morts, à des canes fichees droitement par le champ, dont pour exemple, les vifs s'en-fuiront. Contre le desgast des oiseaux, tiennent estre bon, d'arrouser les semences ja faites, auec de l'eau où auront trempé des escreuisses, ou corne de cerf, ou d'iuoire, meslant parmi des fueilles de ciprés, seelles & mises en poudre. Croient qu'il profite aux semences, si à la charruë, auec laquelle elles sont couuertes, en diuers lieux est escrit ce mot, *Raphaël*: Si auant estre mises en terre, on les fait toucher auec l'espaule d'vne taupe: Si de nuict on enterre au milieu du champ nouuellement semé, vn crapaut enclos dans vn vase de terre, l'aiant auparauant porté à l'entour de la terre & faict faire la ronde: pourueu aussi qu'auant moissonner le bled qui en prouiendra, de peur de l'amertume, le crapaut soit enleué du lieu où on l'aura mis, qu'à telle cause marquera-on curieusement. Que les rats ne rongeront les semences dans terre, ne les bleds dehors estans en herbe, si on mesle parmi la semence, en l'espardant, des cendres de bellete & de foine: estant toutesfois à craindre, ce remede donner aux bleds la senteur de tels animaux. Que la nielle ne fera aucun dommage aux bleds, si parmi le champ semé, sont plantees plusieurs branches de laurier, sur lesquelles seules, la nielle cheant, s'arrestera. Que le bled se conseruera bien dans le grenier, si à la porte d'icelui on pend par vn pied de derriere, vne raine verte. Que la vigne se rendra fertile, si la serpe, de laquelle on la taille, est frotee auec de la graisse d'ours, ou auec des aulx: & que le vigneron soit coronné de lierre. Que le vin ne se gastera, si au tonneau ces paroles sont escrites, *Gustate & videte, quòd bonus est Dominus*. Ou si à mesure qu'on descharge la vendange dans la cuue, & de là le vin tiré, le mettant dans le tonneau, l'on dit touſ-jours, *Sainct-Martin bon vin*: à la charge de planter vn cousteau tout de fer, entre le bois & le premier cercle de la cuue, pour y demeurer tant que le vin se joutnera dans icelle, & auec le vin remuer de mesme le cousteau sur les tonneaux l'vn apres l'autre, à mesure qu'on y entonnelle le vin, & que le cousteau demeure planté au dernier tonneau rempli, jusques à la feste Sainct-Martin-d'hyuer, sans le sortir de la caue deuant ce jour-là. Que le vin se tournera, l'annee qu'en temps de vendanges on treuuera vn serpent entortillé en la vigne. Que les herbes des jardins se mourront, par l'aproche de la femme aiant ses fleurs: & par cela mesme les chenilles seront tuees. Comme aussi mourront les chenilles, par la veuë des ossemens de la teste d'vne jument, mise à tel effect dans le jardin en lieu eminent.

PAR cet eschantillon l'on jugera de toute la piece: & combien peu d'asseurance y a au mesnage de ceux qui s'amusent à ces ridicules incertitudes: afin que nostre pere-de-famille quittant toutes ces vanités, quoi-qu'antiques

s'arreſte à ce que par experimentee raiſon & longue pratique, verra eſtre bon à ſes affaires & ouurages: dequoi auſſi prudemment ſe pourra diſpenſer ſelon les occurrences.

De l'influence des Aſtres.

Il est certain, que tres-grandes vertus & proprietés ont les Aſtres du Ciel, le Soleil, la Lune, & autres Planetes, n'y aiant meſme aucune eſtoille qui n'ait commiſſion expreſſe de Dieu, de regir quelque choſe de ceſte terre baſſe: & lequel à toutes enſemble a donné la conduite de ſes creatures, aians vie ſenſitiue & vegetatiue. Meſme les vents, pluies, tonnerres, ſechereſſes, neiges, greſles, fouldres, tempeſtes & orages, n'auiennent que par leurs influences ſelon l'ordre que Dieu a eſtabli en Nature. Ce que notoirement ſe recognoit au flux & re-flux de la mer, s'engroſſiſſant à meſure de la Lune. Aux mouëlles de bœufs, moutons & autres beſtes, & auſſi à la chair des poiſſons-à-eſcaille, qui croiſſent & décroiſſent quant & la Lune. Aux fourmis, qui ceſſent de trauailler quand la Lune eſt en conjonction auec le Soleil, qui eſt lors qu'elle nous eſt cachee. Pluſieurs herbes nous font voir à l'œil les vertus du Soleil & de la Lune, comme entre autres, ceſte eſpece d'Heliotropon, à telle cauſe dite communément herbe-au-Soleil, la Cichoree, les Lupins, ſe tournans ordinairement auec le Soleil, touſ-jours le regardans, ſi qu'à cela peut-on recognoiſtre les heures du jour. Partant il ſeroit à ſouhaiter noſtre pere-de-famille eſtre bien inſtruit & de la proprieté des Aſtres & Signes celeſtes, & du naturel des choſes, ſur leſquelles ils ont pouuoir; à ce que les approprians enſemble, n'y euſt és affaires des champs que bonne harmonie, telle que nous voions eſtre ſur noſtre hemiſphere. Ie dis, à ſouhaiter pluſtoſt qu'à eſperer, n'eſtant poſſible que l'homme des champs puiſſe attaindre juſques à telle profondeur d'Aſtrologie. Science, au ſupreme degré de laquelle vn ſeul Salomon par benefice ſingulier de Dieu, eſt paruenu: moiennant laquelle, il a eu la parfaite cognoiſſance des noms, proprietés & influences des Aſtres, Planetes, Eſtoilles & Images celeſtes; enſemble de tous les animaux, plãtes, racines, ſemences, fleurs, fruicts, herbes, gommes, pierres, bois, & autres matieres eſtans en la mer & en la terre. Quelques autres excellens Philoſophes, mais en petit nombre, ont auſſi ſurpaſſé le reſte des hommes au ſçauoir de telles choſes: comme nous liſons de Thalés, Demetrius & de Sextius, leſquels en diuers temps, preueurent de loin, par le leuer de la Pouſſiniere, la cherté de l'huile, à cauſe de la future mortalité des oliuiers. Or quãd il auient que les grains rendent vingt-cinq, trente ou quarante pour vn, faut neceſſairement conclutre, que par heureux rencontre, le Ciel, & la terre, qui s'eſt treuuee parfaitemẽt bien preparee, ont entierement fauoriſé les ſemences, d'elles-meſmes tres-bien qualifiees. Donques, comme telle abondance ſe void tres-rarement, par droict nom, l'appellerons-nous, rencontre, & non ſcience qui reſide en l'entendement de l'homme: Dieu ne lui aiant voulu donner de l'intelligence des choſes celeſtes & terreſtres, (de peur d'en abuſer par ſa legere curioſité) que ſeulement pour ſa neceſſité & legitime vſage: à ce que s'arreſtant au Createur, en contemplaſt les creatures.

N'estans donques telles ſciences entierement communiquees à tous hommes, ſans nous y enfoncer trop auant, ne meſme nous arreſter au grand nombre d'eſtoilles, dont Virgile & Columelle obſeruent le leuer &

coucher pour les affaires des champs: nous-nous contenterons de la moderee cognoissance qu'il aura pleu à Dieu nous en donner. Et nous suffira de sçauoir en quelle saison, & en quel poinct de la Lune (qui est l'astre duquel nous-nous sernons le plus, pour sa proximité, nous estant sa faculté plus apparente que de nul autre) conuient expedier nos principales besongnes, comme ci-aprés sera particulierement monstré, le propos s'en presentant.

Diuerses obseruations de la Lune, & Iusques où nostre Mesnager en doit vser.

SVR quoi est à noter, que par tout generalement l'on ne se treuue d'accord sur telle matiere, pour la diuersité des opinions qu'on remarque parmi les hommes. En France, plusieurs choses de mesnage se font en la nouuelle Lune, lesquelles en Languedoc l'on n'oseroit entreprendre qu'en la vieille. Par exemple, les aulx en France sont semés, pour les faire engrossir, en la nouuelle Lune, & pour la mesme cause en Languedoc & Prouence en la vieille. Et si là dessus on veut dire que la diuersité des Climats, distans entre telles prouinces de trois à quatre degrés, cause telle difference; l'on ne sçait que respondre sur ceci, que les jardiniers d'Auignon & ceux de Nismes, quoi-que sous mesme Climat, ne sont d'accord en tout par-ensemble: faisans heureusement les vns en vne Lune, ce que de mesme les autres font en vne autre. En France, les sarmens à planter la vigne sont cueillis en la nouuelle Lune, & presque par tout ailleurs, en la vieille. Plusieurs, pour la reserue des chairs salees, en tuent les bestes au croissant, & infini nombre d'autres au décours. Les vns tiennent la nouuelle Lune propre pour tailler la nouuelle vigne, & les autres la vieille. Iusques ici tous les enteurs d'arbres ont tenu comme cabale, les greffes en deuoir estre cueillis au décours de la Lune, croians qu'autant d'annees tardoient à porter fruict, qu'il restoit de jours de la Lune, lors qu'on les cueilloit: mais l'experience a apprins cela estre touſ-jours bon, moiennant le beau-temps.

AINSI en somme; est-il de tous autres affaires du mesnage, ausquels le prudent Agricole pouruoirra par son bon sens, selon les circonstances. Car à quoi aussi tourmenter son esprit, pour se precipiter en l'abisme de curiosité, puis-que seulement en se laissant aller au courant des accoustumances, il fait ses affaires? Là donques s'arrestera-il, comme a esté dit, plustost qu'à autres adresses aians apparence de raison, laquelle souuentesfois és actions humaines, est desmentie par l'experience. En quoi se manifeste l'ignorance de l'homme, qui depuis la creation n'a peu apprendre en special pour son particulier vsage, ce dont en general il triomphe de discourir. C'est aussi le commun dire,

Que l'homme estant par trop Lunier,
De fruicts ne remplit son panier.

Autre recit touchant la Lune.

IL EST vrai qu'il y a des choses sur lesquelles il semble que par commun consentement, arrest ait esté donné, quant à l'obseruation du poinct de la Lune, ce que je ne voudrois enfraindre. La couppe du bois pour bastiment & meubles, est ordonnee estre faite en décours de Lune, de peur de vermolissure: mal qu'on ne craint en celui qui est destiné à tremper continuellement dans l'eau, comme en moulins, ponts & semblables ouurages, pour lesquels bois couper on ne regarde la Lune. Puis que nos ancestres l'ont ainsi voulu, & que nous le pratiquons heureusement, nous ne deuons, par singularité, mettre en hazard la duree de nos edifices. En ce rang est le moudre

des bleds pour la garde des farines, qui eſt meilleure (comme auſſi le pain qui en prouient moins ſuject à moiſir) la prouiſion en eſtant faite en décours, qu'en croiſſant. Les vignes languiſſantes ſont ſecouruës par la taille de la nouuelle Lune: & par celle de la vieille, eſt rabatu l'orgueil de celles qui ſe jettent trop en bois.

Diuerſes remarques des changemens du temps.

NON plus aiſé eſt-il de remarquer exactement les changemens des temps, pour les preuenir, eſtans leurs adreſſes tres-incertaines, meſme (ſelon le dire des vieilles gens de ce ſiecle) les ſignes changés. Columelle auſsi remarque telles mutations auenir par ſucceſsion de temps à autre. Ici vn recoin de montagne, arreſte le broüillas, là le donne: ici le bruit d'vn torrent, preſage de la pluie eſtre prés, là le ſoufflement des vents. On remarque qu'és quartiers de Tholoze, le vent de Midi deſſeche le terroir, & celui de Septentrion, leur donne la pluie. Au contraire, deſpuis Narbonne juſques à Lion, par toute la Prouence & le Dauphiné, ceſtui-ci donne la ſechereſſe, & ceſtui-là l'humidité. En Bourgongne les plus frequentes pluies viennent du Couchant, & en Guienne du Leuant. Donc par là appert, peu de lieux s'accorder enſemble en toutes choſes, & chacun auoir ſes ſignes particuliers.

Auis receus touchans les temps.

MAIS comme en aucuns poincts y a correſpondance d'auis ſur les facultés de la Lune, ainſi en eſt-il des ſignes, pour la preuoiance des qualités des temps. Car par tout on croid la pluie eſtre prochaine, quand les canars & cannes priuees ſe plongent & lauent extraordinairement dans l'eau: Quand le ſel deuient humide: Quand les murailles dans la maiſon ſuent. Quand la ſuie des cheminees tombe d'elle-meſme en abondance: Quand les mouſches, pulces, punaiſes, picquent plus fort que de couſtume: Quand les priués & cloaques augmentent leur puanteur: Quand la vermine ſort de terre, en la rejettant en haut par des trous: Quand les ſcorpions ſortent à l'aer, grimpans és murailles: Quand le feu ardant dans l'huile, ne bruſle le coton qu'en petillant: Quand le Soleil à ſon leuer eſt de couleur bleſme ou jaunaſtre, aiant ſes raions courts & chauds, le corps tacheté, & meſme ſ'il eſt veu au trauers de la nuë: & à ſon coucher auſsi tacheté, couuert d'vn nuage obſcur, laiſſant la veſpree courte: laquelle plus ou moins preſage de la pluie auec tempeſte pour le lendemain, que plus ou moins elle aura eſté enuelopee de nuë blnaſtre. Pluſieurs ſemblables ſignes auons-nous pour adreſſe à telles choſes, dont les contraires promettent contraires effects. Auſsi tire-on de la Lune prognoſtiques generaux des temps, vniuerſellement receus, & juſques à nous conſerués, en la doctrine des Anciens. Au quatrieſme jour aprés ſa conjonction auec le Soleil, elle donne indice de la temperature du reſte de ceſte Lune, c'eſt à dire, tel temps qu'aura faict ou du matin, ou à midi, ou au ſoir: tel temps ſera le demeurant du mois; ou au premier quartier, ou en pleine Lune, ou au ſecond quartier. Dauantage, ſi au Croiſſant la corne d'enhaut ſe monſtre plus obſcure que l'autre, c'eſt ſigne qu'il y aura pluie vers le premier quartier: ſi c'eſt la corne d'embas, au dernier quartier: & ſi au milieu, quãd elle ſera en ſon plein Chacun ſoir, par l'aſpect de la Lune, ſe peut cognoiſtre quel temps ſera le lendemain, en quel degré qu'elle ſe treuue, en croiſſant ou decroiſſant: Si donques la corne qui regarde en haut, eſt droite & aiguë plus que l'autre, le vent de Biſe ou de Septentrion ſoufflera le lendemain: & ſi la corne d'embas eſt plus droite & aiguë, ce ſera le vent de Midi:

Cet indice eſt remarquable en la Coronne de la Lune appellee des Latins, *Halo*, qui ſe fait, Quãd il apparoit vn cercle petit ou grand à l'entour du corps de la Lune, & lequel ſignifie indifferemment bon ou mauuais temps : bon, s'il s'eſuanouït de tous coſtés : mauuais, s'il ſe rompt : commenceant le vent à ſouffler du coſté qu'il ſe rompra. Que s'il y a pluſieurs de ces cercles à l'entour de la Lune, & qu'ils ſe rompent en diuers endroits, eſt preſque aſſeurance de prochaine tempeſte. La palleur de la Lune promet la pluie : ſa rougeur, le vent : & ſa clarté, le beau-temps. Sur quoi on dit communément,

Le rouge ſoir & blanc matin
Font réjouïr le pelerin.

D'aſſigner les ouurages de chacun mois, ne ſe peut.

D'ORDONNER à noſtre pere-de-famille les œuures qu'il doit faire faire à ſes gens par chacun mois de l'annee, me ſemble n'eſtre à propos : & m'excuſeront les Autheurs de Ruſtication, ſi en cela ie ne les imite, pour les diuerſes facultés des climats, & des ſaiſons haſtiues & tardiues, cauſans le meſme à la maturité des fruicts : but de noſtre Agriculture. En France & prouinces voiſines, la couppe des bleds eſt en Aouſt : en Prouence, Languedoc & voiſinage, en Iuin & Iuillet, voire en Mai pour aucuns bleds. Ce n'eſt ſeulement de climat à autre, où telles differences ſe voient, ains d'Horizon à Horizon, ne s'entr'accordans pas meſme en toutes choſes, deux terroirs contigus. Et commẽt auec telles difficultés ſeroit il poſſible de preſcrire ſans cõfuſion, les droites ſaiſons de mettre la main à l'œuure? D'ailleurs, peut-on aller tant juſtement aux choſes du meſnage, qu'vn mois ne marche ſur l'autre? c'eſt à dire, que ce qui n'aura peu eſtre acheué en Feurier, ne ſe parface en Mars? Il n'y a meſnager qui n'ait experimenté vne pluie, vne ſechere ſe, vne froidure, vne chaleur, vn vent, vne maladie, vn procés, vn voiage ou autre ſemblable euenement, lui auoir faict changer ſes de eins, de ſorte que ce qu'il deliberoit faire en Octobre, ne l'ait renuoié en Nouembre. Et comme il auient que le charpentier ſe treuue esbahi, quand ſon bois ſe fend au rebours de ſon intention, dont toutesfois ne laiſſe d'en faire de bon ouurage : ainſi noſtre pere-de-famille treuue bien ſouuent, auec vtilité, la fin ne reſpondre au commencement de ſes entrepriſes. Chacun ſçait la generale ordonnance de Dieu ſur l'ordre qu'il a eſtabli en Nature. Il a commandé à la Terre de receuoir les ſemences en ces trois ſaiſons de l'annee, Automne, Hyuer, & Printemps, & de les rendre auec vſure, en l'Eſté. L'Automne rapporte les raiſins, dont les vignes auront eſté cultiuees és autres ſaiſons. Ainſi des prairies : ainſi des jardinages : ainſi de la cueillete des fruicts des arbres; de la nourriture du beſtail, & autres choſes de meſnage, leſquelles n'eſt beſoin marquer tant finement.

Le bon meſnager emploiera l'occaſion.

DONQVES le bon meſnager ſans s'amuſer d'attendre par trop les Lunes, les ſignes, les mois, ne les jours, expediera ſes affaires lors que par bon temperamment le Ciel & la Terre s'accorderont par enſemble; prenant par les cheueux l'occaſion venant des bonnes ſaiſons, qui n'eſtans de longue duree, ne vous donnent touſ-jours loiſir de paracheuer à l'aiſe vos affaires : à ceſte fin ſe muniſſant de diligẽce, cõme du plus ſecourable outil duquel l'homme ſe puiſſe ſeruir en toutes actions. Si d'auenture le poinct de la Lune s'accorde au temps, ſelon vos experiences, tant mieux; ce que toutesfois ne tiendrés que pour acceſſoire. Et ne ſoiés ſi mal-auiſé de prendre occaſion de de-

laier vos ouurages, sur ce que quelquesfois les auanc&es trompent: car il est bien encores plus rare d'auoir bonne cueillete des r&eeulés; mesmes des tardiues semences, tant rejettees des bons mesnagers, qu'ils tiennent les bleds en prouenans, quoi qu'en abondance, deuoir estre brusl&és: de peur que l'exemple de leur sertilité, ne nous rende paresseux auec perte & honte.

CHAP. VIII.

Des façons du mesnage.

AVANT que particulariser la culture de la Terre, est neces&saire de monstrer les diuerses façons sous lesquelles les mesnages sont conduicts, pour s'arrester là où plus se treuuera de profit & de plaisir. Ces deux principales façons sont d&es long temps en vsage, de faire cultiuer les terres par seruiteurs domestiques, & par fermiers; seules restees à nous de la simplicité de nos ancstres. Car, que le pere-de-famille y emploie ses mains, la saison en est ja passee, en laquelle les plus riches & meilleurs mesnagers estoient laboureurs: & en vain, pour exemple representerions-nous vn Manius Curius, vn Attilius Regulus Serranus, vn Marcus Cato, vn Quintius Cincinnatus, vn Caius Fabricius, vn Curius Dentatus & autres notables hommes de l'antiquité, prenans à grand honneur d'auoir soin des choses rustiques; & les faire voir, de la charruë, monter à la dignité d'Empereur, conduire des armees, & aprés leurs batailles & victoires, laisser plus volõtiers telles supremes charges, qu'ils ne les auoiẽt acceptees; pour retourner à leurs labourages, viure de raues, du pain & du vin de leurs valets, estant à faire à païsans que d'imiter ces bons peres; tant sommes nous confits en paresses & delices. En chacune de ces deux façons, se treuuent beaucoup de difficultés, selon le naturel de toutes choses. La peine de cõduire vn mesnage n'est petite, pour les malignes humeurs de la plus-part des gens de seruice, causant, mesme en l'absence du maistre, ce tant fraudulcux labeur des domestiques, duquel, auec raison, l'on se plaint si fort. Ceci augmentant le mal, que tandis court la despence des viures & du paiemẽt des seruiteurs, tellement grãde, que souuent c'est à la ruine d'vne bonne maison, au lieu du profit esperé; ce qui a faict dire,

Deux manieres de cultiuer la terre.

Incõmoditẽs de tenir son bien à sa main.

Si le beuf a rempli ta grange,
C'est aussi le beuf qui la mange.

Le mesme chante le Poëte,

Veux-tu sçauoir quelle voie
L'homme à pauureté conuoie?
Esleuer trop de palés,
Et nourrir trop de valés.

Ces difficultés ont ja esté representees, & aussi l'ordre à les surmonter; & tombant de fieure en chaud-mal: voici celles des fermiers,

Et celles de bailler à ferme.

Celui son bien ruinera,
Qui par autrui le manira.

C'est la preface de ce discours, afin que pour vn prealable l'on face son

compte, le bien ſe deſcheoir entre les mains des fermiers. Si choiſiſſés riche voſtre fermier, comme de neceſſité faut qu'il ait du moien pour foutnir voſtre domaine, de beſtail, d'outils, de ſemẽces, de meubles, de viures, d'argent, & d'autres choſes requiſes, voudra auoir voſtre bien à trop bon marché, & n'y entrera qu'auec aſſeurance de grand profit, ſous conditions rudes, & pour vous peu auantageuſes. Ioint qu'y eſtant, ſon ignorance, ſon orgueil, ſon irreuerence, & autres ſiennes inciuilités, vous importuneront. Si pauure, poſés qu'en iouiſſiés comme voudrés, vous en promettant bon prix, ſerés contraint, non ſeulement d'attendre ce qui aura eſté conuenu entre vous, mais auſſi de lui fournir deniers, bled, meubles, beſtail, pour auancer vos affaires, autrement demeureroient-ils en arriere, auec danger d'en eſtre mal rembourcé, à cauſe de ſa pauureté, qui lui oſte le moien d'attendre la vente de ſes fruicts, dont bien ſouuent n'en peut-il tirer la raiſon. Or ſi d'auenture le trop de profit que ceſtui-là fait ſur voſtre bien vous eſt odieux, la perte de ceſtui-ci, vous deſagree. Et quel qu'il ſoit voſtre fermier, au lieu d'augmenter voſtre bien, le vous diminuera; cõme à la longue ainſi le recognoiſtrés, quand au bout de leurs termes, ils vous rendront vos terres, laſſes & recreuës, comme cheuaux de loüage, & vos maiſons debiffees. Eſtans tous, ou la pluſ-part, jettés en ce moule, que d'eſtre auares, pareſſeux & ignorans. Principalement c'eſt l'auarice qui regne par-ſus telles gens; qui pour l'eſpargne d'vn clou ou d'vne tuile, laiſſeront diſſiper vne partie de la couuerture du logis; en danger, par telle particuliere ruine, de cauſer la generale de l'edifice. A faute de tenir vn foſſé ouuert, l'eau vous degaſtera vne terre: de mettre vn pau en vne cloiſon, ou de releuer vn pas de muraille, vne vigne ſe diſſipera. Quant à laiſſer brouter au beſtail les arbres, & en deſrober les fruicts, cela leur eſt tant frequẽt, que meſme en ceci les plus modeſtes fermiers ſont inſupportables: par auoir femmes, enfans, & autres domeſtiques qui indiſcretement s'en fourniſſent. Defraudent la culture des champs & des vignobles, par auarice & negligence, ne leur donnans les œuures neceſſaires, & en les chargeãs plus que de raiſon; les prairies meſme, quoi-que faciles à gouuerner ſe reſſentent de leur mauuais meſnage. Si voſtre fermier a du bien prés du voſtre, tenés-vous pour dit, qu'à voſtre perte, ſon domaine ſe labourera & engraiſſera, l'vn ſans cultiuer & fumer, le beſtail, ſe nourriſſant en vos fourrages & paſquis, quelques conuentions qu'aiés faites par-enſemble. Iamais en voſtre fonds, vne ſeule reparation n'eſt faite par fermiers, quoi-qu'à eux neceſſaire, & de ſi petit prix, qu'eux-meſmes en fuſſent largement rembourcés durant leur terme, ſi aprés icelui, elle vous demeure. Encore-moins deués vous eſperer qu'ils faſſent rien de beau és jardinages ou ailleurs, pour voſtre delectation, non vn ſeul ente: car, outre que leur eſprit eſt groſſier, ils ſe faſchent ſi vous faites faire quelque gentilleſſe en voſtre domaine: de peur que tels moiens vous y attirans, ne vous donnent l'entiere cognoiſſance de vos affaires, voiant leur mauuais meſnage, & le trop de profit qu'ils font ſur vous, & que finalement les en ſortiés. En ſomme, tout leur meſnage ſe fait par fraude, en grondant, n'aians eſgard qu'au ſeul gain, ſans penſer à l'honneur. Deſerient voſtre bien, publians ſes defauts, & taiſans ſes commodités. Iamais ne confeſſent y auoir gaigné, mais touſ-jours afferment y auoir perdu: tant pour deſgouſter d'autres de courre ſur leur marché, que pour vous

oſter

oſter la fantaſie de le tenir à voſtre main; faiſans tout impoſſible, ou du moins tres-difficile à gouuerner. Seroiét contés ne vous voir iamais ſur voſtre bien, n'en pouuans diſſimuler le marriſſon; principalement au temps de la recolte, de peur de ſe voir contrerollés par vous, en obſeruant la quantité des fruicts qu'ils cueillent en voſtre terre. C'eſt pourquoi les domaines, quoi-que beaux de Nature, aians demeuré quelque-temps entre les mains de telles gens, deuiennét laids & hydeux, comme portans le dueil pour l'abſence de leurs maiſtres. Attendu, qu'autre choſe ne s'y fait durant ce temps-là, que pour les garder d'extreme ruine: ſans penſer ni aux ajeneemens, ni aux nouuelles fondations & reparations, pour l'augmentation du reuenu. Ou ce ſeroit que baillaſſiés vos reparations à taſche ou à prix-faict, à la mode des grands ſeigneurs & des grãdes villes. Ce que toutesfois n'eſt du commun vſage des meſnagers champeſtres: leſquels les font à l'eſpargne, mieux & plus profitablement, eſtans ſur les lieux, que beaucoup d'autres auec groſſes ſommes de deniers cõptants; pour les commodités qu'ils tirent de la terre par eux maniee. De viures, de courvees des ſeruiteurs & beſtes du labourage, emploiees en temps perdu lors qu'on ne peut ouurer aux champs, pour l'incommodité des tẽps, & tout cela ſe perd pour vous entre les mains des fermiers. Columelle diſcourt au long de telles difficultés, ja de ſon temps en vſage, pour la grandeur de Rome, dont la richeſſe auoit effeminé la pluſ-part de ſes hõmes, & par là leur auoit fait abandonner les heritages entre les mains des fermiers, ſi-que ce ne ſont que plaintes & regrets de ſon temps, que ce qu'il en dit. Nous auõs pour le jourd'hui encores plus d'occaſion de plaindre ſur telle matiere, que Calumelle n'auoit alors, pour aller les choſes en empirant, ſelon le cours de ce monde: empirees auſſi par la longueur des guerres de noſtre ſiecle, qui de pareſſe & de deſloiauté ont corrõpu toutes ſortes de perſonnes. Dõt ſe treuue verifiee la maxime, *Qu'auec labeur le bien s'acquiert, & auec langueur ſe poſſede: & Que plus couſte de le garder, que de l'achepter.* Pour leſquelles incõmodités, pourtant, l'hõme d'entendement ne jettera le manche aprés la coignee, en laiſſant ſes terres en friche: ains ſe roidiſſant cõtre les difficultés, & des ſeruiteurs domeſtiques, & des fermiers, diſcernera prudemment les temps, les lieux, & les perſonnes; pour, ſur le maniment de ſa terre, tirer vne reſolution vtile.

Ne faut pourtant abandonner ſon bien.

Si le temps eſt troublé par guerres ou autres ſiniſtres occaſions: Si l'aſſiete de voſtre domaine eſt mal-ſaine, ou de terre peu fertile, ou eſcarté par pieces ſeparees, eſloignees les vnes des autres: Si vous n'eſtés affectionné au meſnage; que voſtre femme n'y ſoit propre, prouidente & eſpargnante; Que ne ſoiés ſains & bien diſpoſés, ne denés vous charger d'vn grand meſnage; auquel, auec tels obſtaeles, treuueriés pluſtoſt à perdre, qu'à gaigner. Si en outre, eſtés au ſeruice des Rois ou Princes: ſi és villes, pourueu d'offices en la Iuſtice, és finances, ou en autres grandes charges: Si y aués des negotiations & traffiques d'importance, ou treuuiés beaucoup plus à gaigner, qu'à la eulture de vos terres: ne laiſſerés tels moiens pour vous aller confiner aux champs (le plaiſir ſuiuant touſ-jours le profit) ou ſeroit que, pouſſé de la Diuinité, quittaſſiés les vanités du monde, pour aller ſeruir Dieu en repos, reculé des compagnies, preferant le contentement de l'eſprit à toutes conſiderations humaines. Mais l'eſtat paiſible de la patrie vous fauoriſant: Bonne eſtant l'aſſiete de voſtre terre, fertile & vnie: L'humeur

Quand & quel bien doit eſtre affermé.

& la ſanté de vous & de voſtre femme s'approprians au meſnage, tous deux y prenans plaiſir: & que n'aiés meilleure, ne ſi bonne occupation, que le gouuernement de voſtre heritage, ne deués mettre en difficulté de le faire valoir par vous-meſme: choiſiſſant à ceſte fin, des ſeruiteurs les mieux qualifiés & moins vicieux que vous pourrés. Cela s'entend ſans vous ſurcharger d'affaires, pour la grande quantité de terres qu'aurés à cultiuer: ains ſeulement, d'en prendre à la proportion de vos raiſonnables deſſeins, ſans vous ennuier. Le reſte de voſtre bien pourrés affermer, ſuiuant ceſte antique maxime, & noſtre precedent auis,

De voſtre bien baillerés au fermier
Ce qua par vous ne pourrés manier.

Voulans les Anciẽs dire par là, que celui n'eſt ſage, qui aprés auoir beaucoup trauaillé à s'acquerir vne terre, ou au ſeruice des grands; ou au port des armes; ou à la ſuite des lettres, & finances; au commerce de la marchandiſe, ou par autres moiens legitimes & ordinaires: meſmes l'aiant en don par le benefice des parens & amis (ainſi que femme vefue ou enfant orphelin) failli de cœur, l'abandonne prodigalement à vn fermier, pour de ſes mains, comme de ſon tuteur, en tirer maigre reuenu: cependant voir deuant ſes yeux, ſon domaine ſe deſerter & en ſes bois, & en toutes ſes autres parties; & au cõtraire ſon fermier s'enrichir à ſa veuë.

Honneur & profit à celui qui fait valoir ſon bien; & au contraire

MAIS digne de loüange eſt l'homme, qui ſe voiant poſſeſſeur legitime d'vn beau domaine; paſſant plus outre, s'efuertue, non-ſeulement à lui faire produire des fruicts à l'accouſtumee, ains par ingenieuſe dexterité, contraint, par maniere de dire, ſa terre, d'elle-meſme obeiſſante au labeur & ſoin des hommes, à lui rapporter plus que de l'ordinaire. A quoi y va de l'honneur: car auſſi quelle honte nous eſt-ce, comme dit Caton, d'eſtre contraints d'acheter, par faineantiſe, ce que noſtre terre pourroit porter, laiſſans en arriere, par meſpris, les liberalités de Dieu, ne voulans recueillir les biens qu'il nous offre, à faute d'y vouloir penſer, & d'emploier, non les bras & jambes auec ſueur & peine, ains ſeulement, comme par recreation, noſtre eſprit & entendement? A telle occaſion ceſte reprimende a eſté faite,

Pourquoi achetes-tu du vin
Ta terre t'en pouuant produire,
Veu que tu apreſtes à rire
A celui qui eſt ton voiſin?

Cenſure de Caton.

Caton nous veut emmener là, quand il menace du crime de leze-Majeſté ceux qui n'augmentent leur patrimoine de telle ſorte, que l'acceſſoire ſurmonte le principal: diſant auſſi, eſtre grande vergõgne, de ne laiſſer à ſes ſucceſſeurs, ſon heritage plus grand qu'on ne l'auoit receu de ſes predeceſſeurs.

Profit de tenir ſon bien à ſa main.

Comment ſe fera cela? jamais entre les mains des fermiers, mais bien entre les noſtres, ſi voulons preſter à noſtre terre, & noſtre eſprit & noſtre argent. C'eſt le moien noble d'augmenter le bien, tant celebré des Antiques; deſquels le dire ſe verifie tous les jours,

Quoi-que ſans art le maiſtre auecques peu d'eſprit,
Conduira beaucoup mieux pour ſoi ſon heritage,
Qu'aucun fermier qui ſoit, lequel pour tout meſnage,
N'a dans l'entendement, que ſon propre profit.

SI CES oracles du temps passé estoient suiuis, nous ne verrions tant de disetes de toutes choses, cõme nous faisons; ains grande abondance de biens. car chacun pensant à ses affaires, feroit labourer sa terre auec science & diligence, de ses yeux contrerollãt & solicitant ses ouuriers: qui seroit non moindre vtilité au public, que le contraire lui cause de dommage. Auenant quelquesfois par faute de viures, seditions, & maladies contagieuses: dont auec raison l'on peut dire, Que comme l'Agriculture est le moien duquel Dieu se sert pour le soustien de ceste vie; ausi de son interruption, negligee, il tire, pour la punition des hommes, ces trois notables verges, Famine, Guerre, Peste. Ausi est-il escrit, *Que l'abondance de la terre est sur tout.*

OR comme les Anciens nous ont permis de bailler-à-ferme de nostre bien, ce que ne pouuons tenir à nostre main: il s'ensuit qu'ils nous commandent d'en faire cultiuer par seruiteurs domestiques, ce qui est en nostre puissance. Suiuant ces ordonnances, curieuse recerche sera faite de la qualité de nostre bien; duquel la partie la plus esloignee, la plus escartee, la plus difficile à cultiuer, sera baillee à ferme: la plus prochaine de nous, la plus vnie, la plus aisee sera retenuë. Ceste proximité s'entend, si le pere-de-famille y a sa maison d'habitation, y faisant la demeure ordinaire, sans laquelle tout ira mal en son mesnage: auquel, ne l'experience des laboureurs, ne la puissance d'y despendre ce qu'il appartient, ne profitent tant, que la seule presence du seigneur, pour retenir chacun en office. De là est sortie ceste sentence,

La presence du maistre necessaire au mesnage

Le maistre dés son reueil
Au mesnage est vn soleil.

C'est la presence du maistre, qui fait deuenir diligens, les paresseux: sobres, les gourmans & yurongnes: paisibles, les rioteux & querelleux. C'est ausi ce que dit Pline, que la principale fertilité des terres, consiste en l'œil du mesnager, non au talon. Telle presence du maistre sur son mesnage est tant recõmandee des Antiques, que Mago de Carthage, excellẽt homme des champs, & l'vn des premiers autheurs de Rustication, de peur d'oublier chose tant importante, commence son liure par vn cõmandement, fait à celui qui veut acheter vne metairie; De vendre premierement sa maison de ville, ou ne le voulant faire, lui defend d'acquerir aucune terre aux champs: pour l'incompatibilité de ces deux façons de viure. Nous ne sommes aujourd'hui tant austeres, que de nous priuer sciemment de la liberté d'auoir des maisons és villes, où quelques fois la demeure est, & salutaire & necessaire, pour plusieurs bonnes causes: quand mesme ce ne seroit que pour s'y aller recreer auec les amis: comme touſjours ou le plus souuent, les changemens volõtaires plaisent; mais de s'y arrester par trop, est faillir en mesnage, ainsi

NOVS voions quel bien nous pouuons affermer ou arrenter: & quel tenir à nostre main. En cas d'afferme, Que le seigneur accorde auec son fermier du prix du reuenu de son bien, en deniers, fruicts ou autres choses, cõme il verra le meilleur: lui en passant contract pardeuant Notaire, auec tant de seuretés dont il se pourra auiser, y apposant des retentions, courvees, & autres conditions, selon la portee de son domaine, & conseruation de sa liberté; ce qui ne se peut particulariser, pour les diuerses coustumes des païs. Mais qu'il y pense bien, auant que serrer marché, afin que pour son auantage, il n'oublie aucun article: sans esperance d'auoir aprés par honnesteté, plus

Comment affermer.

que ce qui aura esté conuenu & escrit, pour l'auarice & discourtoisie de la plus-part de telles gens. Or comme ceste-ci est la plus seure voie, de tirer, sans despense ne souci, le reuenu de vostre terre; de mesme en est-elle la plus ruineuse façon de mesnage, comme a esté monstré, par laquelle vostre domaine, laissé à l'auarice de vostre fermier, qui en arrache durant son terme tout ce qu'il peut, se diminuëra en valeur, & finalement se ruinera; si en contractant n'y est pourueu en termes exprés.

Difficultés qu'il y a tenãt le bien à-la-main, dont la plus grande eschoit

QVANT à tenir son bien à-sa-main, en voici le plus difficile; La continuelle solicitation au trauail; &, L'ordinaire distribution des viures pour la nourriture des seruiteurs & manœuures. Comme ces charges sont distinctes, distinctement aussi sont elles dispersees. C'est de l'ordonnance antique, que les affaires des champs demeurent au mari, & celles de la maison, à la femme, auec toutesfois communication de conseil, pour tant mieux faire aller le mesnage, que plus d'vtilité reçoit-on des choses preueües, que de celles commencees à l'auenture. En ceste negoce rustique, l'auantage est au pere-de-famille; car en se promenant, auec recreation il fait sa charge, ses affaires estans où son plaisir le meine. Mais il n'est ainsi de la mere-de-famille, laquelle sans tres-grande peine, ne peut pouruoir à l'ordinaire nourriture des siens: encore-moins les contenter tous, tant pour les diuerses humeurs des gens de seruice, la plus-part personnes mal creées, que pour l'extreme souci d'auoir continuellement en teste, tout ce qui appartient à la nourriture d'vne grande famille, sans lui donner vne heure de relasche, dont, comme d'vne fieure continuë, elle est touſ-jours tourmentee.

A la Mere de-famille.

Especes d'afferme pour le soulagement de la femme.

POVR le soulagement de la mere-de-famille, le Non-nourrir des seruiteurs est inuenté. Au lieu de la despeuse de bouche des seruiteurs & mercenaires, leur est baillé du bled, ou farine, ou pain, lard, fromage, huile, sel, legumes, vin, ou autres alimens, pour leur nourriture de toute l'annee, dont on conuient, & de la quantité, & des paiemens, selon les circonstances & les lieux. Aussi vn jardin, pour auoir des herbes: vn quartier de logis separé, pour leur retraicte & faire leur ordinaire, ou plustost la maison du metaier, bastie dans la grande court, auec vne seruante; afin de leur apreſter à viure. Par tel ordre, vos gens se nourrissent à leur contentement, librement mangeans à leurs heures, sans nullement vous importuner en vostre habitation, si qu'autre soin n'aués que de leur faire bien emploier le temps; & au terme, de les paier de leurs gages.

Autres.

CESTE façon de mesnage approche ce celle dont plusieurs en Languedoc vsent, pour la culture des domaines escartés. Tels domaines sont baillés en charge à vn maistre-seruiteur (au langage du païs appellé *païré*, c'est à dire, pere) lequel a d'autres seruiteurs sous lui, tant qu'il suffit. Le seigneur lui fournit tout le bestail, outils & semences: accorde auec lui des gages de tous les seruiteurs, en deniers & habits, & pour la nourriture de tout le mesnage durant l'annee, en bled, lard, huile, sel, legumes, vin, & autres denrees, & auec de l'argent aussi. Moiennant lesquelles conuentions se charge de tous les labeurs, & d'en rendre tous les fruicts en prouenans. Faut que ce pere soit marié, pour le besoin que tout mesnage a de la conduite d'vne femme. Le seigneur donne gages à la femme aussi bien qu'au mari, qui sont limités par le nombre de leurs enfans, moindres estans les gages, que plus

de petits enfans il y a : les grands capables de seruir, estans retenus à gages, selon leurs capacitès.

TOVCHANT les journaliers & manœuures, requis pour la culture des vignes & semblables besongnes, mesmes pour les reparations extraordinaires : qui ne se voudra charger de la fatigue de les nourrir, les paiera au seul argent, à tant la iournee : portans leur munition pour viure quand ils viennent trauailler chés vous. Ceste façon de mesnage, estant grande consommation de deniers, vient souuentesfois mal-à-propos au pere-de-famille, mesme lors que ses denrees sont à petit prix, & mal-vendables : desquelles commodement ne se peut-il seruir en ceſt endroit, lui estant aux champs, où il est plus conuenable de les y faire manger aprés ses ouurages, que de les enuoier loin pour les vendre, afin d'en retirer le paiement de ses ouuriers. C'est plustoſt à l'vtilité de l'homme de ville, que tel ordre est establi, pour la culture des jardins, vignes, & autres semblables proprietés, auquel est plus commode paier ses ouuriers à l'argent see, que d'y ajouster la nourriture. Aussi à tel mesnage ne sont beaucoup duites les femmes de ville, qui volontiers souscriront à cet auis. *Iournaliers.*

VOICI encores du solagement. Il est certain que la plus grande fatigue du mesnage est és moissons, tant pour la difficulté d'auoir des ouuriers pour coupper les bleds, que pour la peine & despense de les nourrir, veu le grand nombre necessaire à telle œuure. De telle fatigue l'on se descharge entierement, en baillant à coupper & lier les bleds à tasche, ou à prix-fait; c'est à dire, sçauoir que donner en blot pour ce faire : ou passant plus outre, à les rendre nets par battre ou fouler selon les païs, & ce, ou en grain ou en argent. Ou bien sans tant hazarder, accorder à tant pour cent; ou à compte, vn pour tant, à la meilleure condition qu'on peut. Ainsi ces diuerses façons de mesnage, peuuent estre dites, parties d'afferme; plus ou moins s'en approchans les vnes que les autres. Toutes lesquelles reuiennent au seul soulagement de la mere-de-famille, demeurant la charge du pere-de-famille, entiere & necessaire pour la conduite de ses affaires. Mais si tant est que, & lui & sa femme, se vueillent communément descharger de l'importune peine & souci du mesnage, ainsi le pourront faire : sans toutesfois abandonner leur bien à la merci du fermier : ains à tel effet, le bailleront à cultiuer à demi-fruicts, au tiers, au quart, ou à autres conditions acceptables, selon les païs; par le moien desquelles, le bien se maintient en assés bon estat. *Autre espece d'afferme.*

DE's long temps ceste façon-ci de cultiuer la terre est en vsage par les prouinces de ce Roiaume & estrangeres, mais non generalement pratiquee de mesme sorte, pour la diuersité des mœurs & coustumes. D'où auient, que c'est, ou en gerbe ou en grain, par inegales ou esgales portiõs, que le seigneur partage auec son metaier : auec aussi appositions de plusieurs conditions, diuersement receuës ou rejettees, non seulement de prouince à autre, ains presques de voisinage à voisinage, tant les hõmes sont particuliers. Si le metaier fait tout le mesnage des bleds à ses despens, c'est à dire, qu'il laboure & ensemence les terres, qu'il sarcle les bleds, les moissonne, qu'il en charrie les gerbes dans la grange ou en l'aire, selon le climat, les y entasse, les batte ou foule jusques à en rendre le grain net : lui estant par le seigneur fournie la moitié du bestail & outils du labourage, la moitié des semences, toutes les pailles *Diuersité d'afferme.*

laiſſees auec quelques iournees de pré & autres paſquis, ſans desbourcer argent, pour ſon beſtail de labour, la moitié des fruicts des arbres; ne paye le metaier, que la moitié des tailles, cenſes & autres ordinaires charges y eſcheans. I'eſtime la condition raiſonnable, ſi en la cueillette, les gerbes ou les grains ſont partagés par moitié entre le ſeigneur & le metaier, n'y aiant en icelle aucun ou bien-petit hazar pour des parties.

MAIS faire à la mode de pluſieurs du Languedoc, du Dauphiné, & de la Prouence, eſt rendre plus chere que de raiſon, la façon du labourage & conduite des bleds. Outre tout le beſtail & inſtrumens de labour, & la moitié des ſemences qu'ils baillent au metaier, lui aident à ſemer, ſarcler, moiſſonner, s'accordans à certaine ſomme d'argent pour la valeur de ces choſes: Paient les gages d'vn homme qui ſeme tous les grains, (ſeruant au ſeigneur de conteroolleur,) donnent de l'argent ou du bled pour ſarcler & moiſſonner, contribuent du ſel, pour les beſtes de labour; du fer, pour les ſocs. Aprés, vn tiers vient auec des cheuaux, mulles ou jumens, fouler les bleds en l'aire; deſquels, pour ſes peines, il tire la vingtieſme partie, ou autre telle qu'ils accordent, outre la grande deſpenſe que ces beſtes-là font en l'aire. Finalemẽt, le reſte eſt partagé par moitié, entre le ſeigneur & le metaier, qui du ſurplus pour la nourriture du beſtail de labour, retient toutes les pailles; & ſans paier auſſi, iouït des herbages prochains. Particulierement en certains endroits du Dauphiné, meſnagent encores plus au-detrimẽt du ſeigneur, d'autant que le granger ou metaier, venuë que ſoit la moiſſon, baille à coupper & battre les bleds à vn prix-fachier, qui pour ſon ſalaire comprins ſes deſpens, prend ſur le monceau du bled, la ſeptieſme ou huictieſme partie, ou autre telle portion conuenüe par enſemble. Et le demeurant, eſt, comme deſſus, partagé par moitié entre le ſeigneur & le metaier: duquel, par ces deux façons de meinage, appert la condition eſtre meilleure en ceſt endroit, que celle de ſon maiſtre: entant que pour le ſeul labourer, & charrier les gerbes en l'aire, il tire la moitié franche, de tous les grains qui en prouiennent. Salaire excedant les limites de bon meſnage.

Comment affermer les vignes.

QVANT aux vignes, qui ne les afferme à l'argent, la choſe eſt aſſés raiſonnable de les bailler à moitié: mais c'eſt à la charge, que le ſeigneur ſe prẽne bien garde qu'elles ne ſoient taillees trop longuement, pour la tromperie qu'en ceſt endroit font les vignerons: leſquels, afin d'auoir du vin en abõdance, laiſſent aux vignes par trop de bois, dont elles ſuccombent en peu de temps. Auſſi pouruoirra qu'elles ſoient marrees autant de fois & ſi bien qu'il appartient, autrement ne ſeroient de longue duree, pour bien qu'elles fuſſent taillees. Que les vignes perchees & appuiees ſoient fournies de bois, ſelon le beſoin, liees & ploiees, par art. Les maigres, fumees; & toutes enſemble, gouuernees curieuſement en bon meſnager: autrement elles ne ſeroient de longue duree, eſtant la vigne, la partie du domaine moins propre à ſouffrir la negligence du laboureur. Les arbres fruictiers & jardinages, ſymboliſans auec la vigne, demandent auſſi exquis traictement, lequel leur déniant, leur reuenu & beauté ſeront toſt diminués. Touchant aux prairies, rien n'y a-il de plus affermable qu'elles, pour le peu de ſoin qui leur eſt requis: tant-y-a, que ſi abuſans de leur facilité, on les vouloit du tout abandonner à la negligence, en fin elles reuiendroient à neant.

Pour lesquelles ruines preuenir, le pere-de-famille appoſera en ſes contracts, tant de pactes & conditions, qu'elles ſuffiſent à retenir l'auarice & la pareſſe de ſes metaiers.

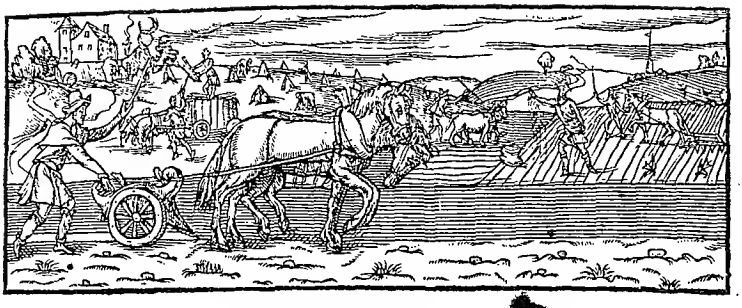
TOVCHANT aux bois, paſturages, & gouuernement du beſtail, ils s'afferment en tant de façons & ſi differentes, pour la diuerſité des eſpeces, & païs, qu'il eſt impoſſible de repreſenter juſtement le moien qu'on a à ſe conduire en cet endroit, & pouuoir diſcerner qu'elles façons ſont plus profitables ou moins nuiſibles. Non plus des eſtangs, garennes, colombiers, & autres gentilleſſes du meſnage. Ce ſera au prudent pere-de-famille de penſer deux fois, à les commettre à la miſericorde des fermiers, de peur d'en voir bien toſt la fin. Auſſi ſe reſoudra-il, qu'à meſure qu'il ſe veut eſloigner de ſouci; il approche ſon bien de ruine: comme par les precedeus diſcours cela eſt clairement repreſenté. Or puis qu'à tirer la raiſon de la terre, y va de la faſcherie, pour la negligence, pour l'ignorance, pour la fraude, pour la deſpenſe, & autres incommodités qu'on y treuue en la faiſant cultiuer, ſoit par ſeruiteurs domeſtiques, ſoit par fermiers, le meilleur ſera de ne vous attacher du tout à vne ſeule façon de meſnage. Ains changeant quelquesfois, tiendrés voſtre domaine certain temps à voſtre main, & en ſuite l'affermerés pour quelque petit nombre d'annees, non trop longuement. Par ces changemens, en vous deſlaſſant, paſſerés les difficultés du meſnage; & de temps à autre, prendrés nouueau auis, ſelon les occurrences: par ce moien, conſeruant touſ-jours voſtre liberté. Cela s'entend pour les biens qu'on peut commodément tenir à ſa main, non pour les autres, leſquels la difficulté du maniment, rend pour jamais affermables. *Difficilement s'afferment ces choſes.*

COMME nous auons diſtingué les diuerſes ſortes de fermes, auſſi eſt-il beſoin d'en diſtinguer les fermiers: ce que ferons ſous ces deux noms, Fermier & Metaier, pour ne nous confondre. Le Fermier eſt celui qui prend le bien à certain prix, duquel il ſe charge à ſes perils & fortunes, ainſi qu'on le void pratiqué aux fermes du Roy, des Princes, des grands Seigneurs, des communautés, des pupilles & autres. Le Metaier ne ſe hazarde tant auant, ains ſeulement s'oblige de cultiuer le bien à la portion, ſelon les pactes conuenus. Il eſt ainſi appellé en France, de Metairie: & en Dauphiné, Granger, de Grange; l'vn & l'autre edifice audit païs, ſignifiant vne meſme choſe, bien qu'en France, la Grange ne ſoit que partie de la Metairie. Et dautant que, & le Fermier & le Metaier, ſont de l'art de la terre, de meſme qualifiés les recercherons-nous. Sur telle election donques, curieuſement auiſera noſtre pere-de-famille: & par ſemblable adreſſe, ſe choiſira & l'vn & l'autre, leurs charges ſymboliſans enſemble, comme a eſté dict. Tel ſera le Fermier, de meſme le Metaier. Homme de bien, loial, de parole, & de bon compte: ſain: aagé de vingt-cinq à ſoixante ans: marié auec vne ſage & bonne meſnagere: induſtrieux: laborieux: diligent: eſpargnant: ſobre: non amateur de bonne chere: non yurongne: ne babillard: ne plaideur: ne villotier: n'aiant aucun bien terrien, ou au Soleil: ains des moiens à la bource. Ainſi qualifié & rencontré, ſera celui qu'il vous faut, auec lequel n'entrerés en piques à peu d'occaſion, mais ſupporterés doucement ſes petites imperfections: toutesfois auec vn iuſques où, gardant voſtre authorité, afin de ne l'accouſtumer à deſ-obeir, & à ne craindre. Compterés ſouuent auec lui, de peur de meſcom- *Le Fermier & le Metaier. Qualités requiſes au Fermier & au Metaier. Le comportement du Seigneur enuers eux.*

pte. Ne laisserés courir sur lui terme sur terme, ni aucune autre chose, en laquelle il vous soit tenu, pour petite qu'elle soit: comme par le contraire n'exigerés de lui outre son deu, rien qui lui prejudicie. Lui monstrerés au reste, l'amitié que lui portés, loüant son industrie, sa diligence, & vous rejoüissant de son profit, treuuant bon qu'il gaigne honnestement auec vous, pour l'affectionner touſ-jours mieux à vostre seruice. Ne changerés de Fermier ne de Metaier, si le treuués passable, que le plus rarement que pourrés: & au contraire, n'en souffrirés aucun, qui n'ait la pluſ-part des qualités susdites.

Visitera souuent sa terre, &c. Et quel que soit vostre Fermier ou vostre metaier, n'abandonnés tellement vostre terre, qu'en toutes saisons ne la visitiés (le plus souuent estant le meilleur) pour remedier à temps, aux destracs suruenans. Principalement, en la recolte des fruicts tenés-vous en de si prés, qu'en tiriés vostre raison. Ne souffrant au reste, en vostre domaine, affermé ou non, aucune introduction de nouuelleté qui vous prejudicie, soit de chemins, soit de pasturages, abbruuoirs, couppes de bois, & autres seruitudes. Non plus, laisserés perdre aucune partie des authorités, preeminences, franchises, libertés, priuileges, bonnes coustumes, que vous aués sur voz subjects, & sur vos voisins.

Fin du premier lieu.



SECOND LIEV.

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DV LABOVRAGE DES TERRES à-Grains, pour auoir des Bleds de toutes ſortes.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SECOND LIEV, AVQVEL EST CONTENV

Le moien d'eſtre abondamment pourueu des bleds de toutes ſortes. Et pour diſpoſer la terre à les produire gaiement, eſt repreſenté l'ordre tenable pour la defricher, aiant longuement demeuré en jachere ; & pour la deſcharger de tous empeſchemens ; comme du trop d'arbres, de pierres, & des eaus croupiſſantes: & par ces œuures la preparer au labourage.

CHAP. I.

Ainſi diſpoſee la terre, & rendue apte à tel ſeruice, ſera bien laboureé.

CHAP. II.

Et afin qu'elle ſatisface mieux à ſon deuoir, y ſera aidee par engraiſſemens, y emploiant pluſieurs ſortes & eſpeces de fumiers.

CHAP. III.

Par lequel traitement receura à propos les ſemences des bleds de toutes races & eſpeces, juſques aux legumes.

CHAP. IV.

Dont les bleds en prouenans ſeront curieuſement conſerués en herbe, juſques à leur maturité, par ſarcler, & preſeruer du degaſt du beſtail, du rauage des eaus, & ſemblables inconueniens, auſquels ils ſont ſujets. CHAP. V.

Et en leur maturité, moiſſonnés : leurs grains & pailles recueillies, ſelon les diuerſes façons des prouinces.

CHAP. VI.

Finalement, les bleds ſerrés és greniers, pour y eſtre conſerués juſques au beſoin ; pour l'vſage ordinaire, & pour la vente. CHAP. VII.

CHAPITRE I.

Preparer la terre pour le labourage.

DES Terres donques ainsi recogneuës, doiuent estre cultiuees par art & diligence, pour en tirer seruice: mais auant qu'en venir là, il les faut preparer au labourage: afin que souffrans le maniment auec facilité puissent estre vtilement, gouuernees. Tout terroir porte en soi de la difficulté, laquelle si on ne peut du tout ou oster ou domter, pourneant & le temps & le trauail y seront employés. C'est pourquoi, il y a tant de terroirs estimés inutiles, ou par faute de cognoistre ce qui destourne le rapport, ou n'aiant la science d'y remedier.

TROIS principales causes apparemment nuisent à la culture des terres, au detriment des grains; c'est assauoir, les arbres, les pierres, & les eaux, rendans le terroir de peu de rapport, quoi-que de soi-meime il soit bon, quand ils s'y rencontrent en trop grande abondance. Car les racines & les rameaux de plusieurs grands arbres assemblés, ne permettent ni à la terre, ni au Soleil, de faire leur deuoir: L'importunité des pierres, perd vne partie de la terre, & engarde l'autre d'estre maniee ainsi qu'il appartient: Mais la pire maladie vient des eaux sur-abondantes, destrempans trop la terre, dont ne se peut jamais bien labourer, ne receuoir les semences à propos, s'y noians presque tous-jours à la premiere suruenuë des pluies. Puis qu'à ces maux l'on peut pouruoir, mesmes à frais moderés, ne seroit-ce pas trop lourdement faillir en mesnage, que de n'y apporter les vtiles remedes?

Aux terres, est nuisible le trop d'arbres, de pierres, & d'eaux.

POVR vn preallable, il se faut soigneusement descharger de ces faschcux empeschemens, lesquels ostés, serés tout esmerueillé du subit changement des terroirs lesquels d'inutiles, laids, & importuns; dans la premiere annee, se rendront fertiles, plaisans, & faciles à cultiuer: & par consequent, propres à produire toutes sortes de grains, moiennant la faueur du Ciel. Tel mesnage ne peut estre dit culture ordinaire, ains extraordinaire & perpetuelle reparation: parce que la despence que vous y emploiés, est pour vne seule fois, où n'est necessaire de retourner, si elle est bien & profitablement faite au commencement, consideration qui vous doit inciter à mettre vigoureusement la main à si excellente reparation.

CHACVN est assés instruit de l'ordre requis à se depestrer des arbres nui-

Desombrer les terres. sibles, n'y aiant à cela autre mystere, que de les coupper, & en arracher profondement & curieusement les racines. Si le bois qu'en osterés n'est propre en bastimens, ou ne le voulés emploier au chaufage, le brusterés sur le lieu mesme, apres l'y auoir fait secher: mais que ce soit à la veille de la pluie. Par ce moien, le feu cuira vne partie de la superficie de la terre, & l'eau fera penetrer les cendres dans le fonds, qui lui seruiront d'autant d'amendement: ainsi euitant les vents, lesquels emporteroient les cendres, où gist la graisse de ceste brusture, de mesme euiterés le mal que les flammes du feu pourroiēt causer, estans portees és arbres & maisons voisines, comme de tels dangereux exemples se sont veus plusieurs fois. preuue de grande imprudence. Ce seroit autant mauuais mesnage, voire encores plus à rejetter, de defricher inconsiderément les bonnes forests, que de laisser entieres celles de peu de valeur: parquoi distinguerés ces choses, pesant les circonstances. Si vous estes en païs eschars de bois & d'herbages, ne vous vienne jamais en pensee, d'en coupper aucun arbre, quel qu'il soit: au contraire, estant vostre domaine sur-abondamment en forests, ne sera que mesnagé, d'en rompre quelques parries, des moins peuplees d'arbres, & des plus platres en leur fonds, par là estre plus propre le labourage, qu'en pente: joint aussi que plus facilement se reherbent les lieux abaisses, que les esleués. ce qui est necessaire de preuoir, pour ne se priuer de la liberté de les remettre en leur premier estat, changeāt d'auis. Les bois en seront retirés, estans vtiles en quelques ouurages, les autres, ou brusles sur les lieux, comme ci dessus, ou enuoiés au four pour cuire le pain, où à la cuisine. Il est aussi quelques-fois à propos de se desfaire des arbres fruitiers, & souuentesfois des noiers, pour leur importun ombrage. A cela pouruoirés en mesurant le profit par la perte, pour s'arester au plus raisonnable. Laissant quelques arbres dans vostre labourage, faites que ce soient de ceux qui mieux le meritent, pour leur valeur, & en petit nombre, lesquels, si possible est, ferés rencontrer aux bords & oree de vos champs. Par-ainsi, vostre labourage se rendra tel que desirés. car c'est sans doute que chacune espece de fruicts demande sa part du Ciel, du Soleil, de la Terre, auec separé gouuernement.

L'vsage du bois coupé.

Distinction des lieux pour tel mesnage.

Les espierrer. FACILEMENT aussi peut-on espierrer les terres. Si elles sont occupees & de pierres & d'eaux tout-ensemble, de mesme à la fois & tout-d'vne-main les deschargera-on de ces deux malignités, comme sera monstré en son lieu. Mais n'y aiant que des pierres, on les transportera, d'où on les enleuera, dans des valons ou fondrieres prochaines; lesquelles defaillans, on les enfoüira en terre sur le lieu mesme, dans des grāds trous qu'on y creusera. Selon l'estenduë du champ & abondance de pierres, ces trous & fosses seront faites, & en nombre & en grandeur, laissant leur figure à la liberté d'vn chacun. Tels receptacles sont appellés, Caisses, comme enfermans les pierres qu'on y met reposer: pour les creuser est requise la main d'hommes forts & robustes, mais à les reamplir, toutes sortes de gens peuuent trauailler, jusques aux femmes & enfans, portans & charrians les pierres par corbeilles, panniers, mandes, broüetes, & auec autres propres instrumens. Les Caisses ne seront du tout remplies de pierres, ains seulement jusques à deux pieds prés du bord, & le restant sera comblé de la terre qui en aura esté tiree la premiere, comme de la meilleure, dont la superficie du

champ sera reaplanie. Sur lesquelles pierres ainsi enfermees, moiennant la susdite quantité de terre les couurãt, le coutre jouëra à l'aise pour toutes sortes de grains: mesme ne pourront faillir de s'y bien porter & arbres & vignes & autres choses qu'on y voudra loger. Le demeurant de la terre sera vniment escarté par le champ, qui s'en rendra d'autant meilleur, que plus y en aura de bõne & fertile Ainsi tout vostre champ sera bien espierré & nettoié, dont sans empeschement se pourra facilement labourer.

Avcvns ramassent les pierres nuisibles en certains endroits du champ moins valeureux, y en faisant des mõceaux, & là les confinent, aimans mieux perdre vne partie de la terre, que si toute en estoit occupee à l'interest du labourage: ce que je n'approuue, ou ce seroit en lieu auquel le creuser profondement fut empeschè par les rochers. Mais où y a du terrain, bon ou mauuais, ne s'en faut priuer à son escient d'aucune partie, tant petite soit-elle. Car d'vn costé cela difforme le champ, & de l'autre, c'est perte, veu que la terre, quoi-que maigre & legere, par culture & amendement, se rend de passable fertilité.

Consideration sur l'espierrement.

Indifferemment de toutes terres, n'en faut oster les pierres sans distinction, dautant qu'aucunes sont vtiles en certains lieux. Les terres argileuses sont renduës aisees à labourer, par les menuës pierres: c'est pourquoi n'en faut enleuer que les grosses, y laissant celles de la grandeur d'vne noix & au dessous, qui ressemblans au grauois, aident à la culture, engardans la terre de s'entre-presser par trop, dont elle est renduë plus gaie & souple à manier. Sur quoi l'exemple de la Sicile est remarquable; le terroir de laquelle estant descheu par trop curieux espierrement, fut restauré, quand par decret publiq, y furent remises des menuës pierres, autãt qu'il suffisoit pour le bien du labourage, ainsi que tesmoigne Pline.

Les dessecher par fosses exterieurs, &

Povr descharger les terres des eaux nuisibles, le plus commun remede est, qu'on les vuide par fossés ouuerts, principalement és plaines & lieux bas; seruans aussi ces fossés, à clorre les possessions. On fossoiera donques les terres à l'entour, donnant telle largeur & profondeur aux fossés, qu'ils soient propres à ces deux vsages. On les nettoiera vne fois, de deux en deux ans, peu de temps deuant l'ensemencement des terres, dans lesquelles sera jettee la graisse qu'on prendra au fonds des fossés pour seruir dautant d'amẽdement. Mais s'il auient que le champ soit par le dedans occupé de fontaines & sources sour-terraines crouppissantes, les seuls fossés aux bords des terres ne suffisent, ains sera besoin d'autre remede plus particulier; comme sera monstré, pour desgager le milieu de la terre de ces incommodités, Et dautant que le vice du trop d'eau, excede en malice, & celui des ombrages, & celui des pierres, ainsi qu'à esté dit, plus qu'à ceux-ci faut-il aussi emploier de labeur pour y remedier: dont finalement le profit, pour recompense, en sort plus grand, que de nulle autre reparation qu'on puisse faire à la terre, tant fructueuse est celle qui la despestre des eaux malignes: car non-seulement par là, les terres trop humides sont amendees, ains les marescages & palus, sont cõuertis en exquis labourages. Ces exemples nous seruent de bons maistres, à faire nos besongnes. Qui est le mesnager considerant les beaux bleds que produisent les champs dessechés, ne desire, par emulation, d'imiter tel profitable mesnage: La cause de cela prouient de l'eau, qui a engardé la terre estãt

sous elle, de trauailler aucunement de plusieurs années au bout desquelles, se treuuant reposée, & par telle oisiueté, auoir fait amas de fertilité, la rapporte auec admiration & profit, Et combien plus d'esperance aurés vous de ceste-ci, qui par l'antique importunité des sources, n'a jamais rien peu faire; dont vous la trouuerés toute neufue & réplie de graisse, par telle descouuerte? Outre lequel reuenu, l'apparence est grande, que des eaux nuisibles, esparses par-ci par-là en vostre terre, ramassées en vn lieu, s'en pourra former vne source de fontaine, selon les lieux, tellement grande & abondante en eau, qu'elle suffira pour l'arrousement des prairies, que ferés à telle occasion, au dessous des quartiers dessechés: voire pour y dresser des moulins, si l'assiete & autres qualités requises sont fauorables.

Par fossés interieurs. dits

Est necessaire le fonds que voulés dessecher, auoir pente, petite ou grande, sans laquelle les eaux n'en pourroient vuider. Cela presuppoté, vn grand fossé fera fait depuis vn bout du lieu jusques à l'autre, de long en long, commenceant touſ-jours par le plus bas endroit, & par où remarquerés des sources & humidités: dans lequel fossé, plusieurs autres, mais petits, pendans en plume, des deux costés se joindront, pour y descharger leurs eaux, qu'ils ramasseront de toutes les parties du terroir: par ce moien, en contribuant chacun sa portion au grand fossé, icelui les recueillant toutes, les rapportera assemblees à son issuë. Le grand fossé, à telle cause, est appellé, mere, & tous ensemble, Pied-de-geline, pour la conformité qu'ils ont, ainsi disposés, à la figure du pied de ceſt animal, dont les griffes tendent au tronc de la jambe. La contenuë & l'assiete du lieu donnent la forme aux fossés: car tant plus longs & larges les conuient faire, que plus grande & plus platte est la terre que voulés dessecher: & au contraire, est requis demeurer plus courts & plus estroits, tant plus elle est petite & pendante. Dautant qu'en vn petit lieu, communément, ne se ramasse tant d'eau qu'en vn grand; & qu'autant ou plus en vuide vn fossé estroit, fort pendant, qu'vn large, aiant petite pente. De la profondeur des fossés n'est pas ainsi, parce qu'en quelque part qu'on les creuse, faut y aller jusques à quatre pieds ou enuiron, pour bien coupper les racines des sources, but de ce negoce. Auſſi est du naturel du lieu, que la disposition des fossés. S'il est en vallon enfoncé, y aiant terrain esleué des deux costés, la mere se fera au milieu & plus enfoncé du champ, de long en long, comme a esté dit, dans laquelle tomberont les autres fossés des deux mains, dressés en plume. Mais n'aiant à dessecher qu'vne pente de coustau seulement, en ce quartier-là y aura des petits fossés se rendans à la mere, disposés selon qu'on auisera pour le mieux, l'ouurage guidant l'ouurier: comme auſſi la longueur de tous les fossés depend de l'œuure qui en fait l'ordonnance, selon l'assiete & le plain du lieu.

Pied-de-geline.

Leur profondeur.

Leur largeur.

Aiant le plan raisonnable pente & estendue, raisonnablement larges seront auſſi les petits fossés, de trois pieds, & la mere, de cinq, moiennant laquelle mesure, satisferont à vostre intention. Et à ce qu'on ne se deçoiue, faut faire tant de fossés, en tant d'endroits, si longs & si amples, sans crainte d'exceder en ceſt endroit, que source & fontenelle aucune ne soit oublice, afin de parfaictement bien dessecher le terroir, par le general ramas des eaux d'icelui. Ces fossés, & grands & petits, seront à-demi remplis de menuës pierres, & le demeurant acheué de combler de la terre qui en aura

comment & dequoi recomblés.

eſté tiree auparauant; dont on le reünira par le deſſus auec le plan, ſi bien, que la trace meſme n'y paroiſſe, pour la commodité du labourage: lequel s'y fera tres-bien, y treuuant le ſoc de terre à ſuffiſance, auant que toucher aux pierres, à trauers deſquelles, aiant l'eau ſon libre paſſage, ſe ſcoulera au lieu que lui aurés deſtiné, laiſſant la ſuperficie de la terre vuide de toute nuiſible humidité, pour n'eſtre renduë propre à porter gaiement toutes ſortes de bleds. Meſnage communicable à toutes poſſeſſions, vignobles, prairies, vergers, & autres, par n'y auoir fruict aucun, ne haïr le trop d'humeur. Si n'aués ſur les lieux que de grandes pierres plattes pour la fourniture de vos foſsés, auant que les y mettre les ferés briſer pour les rendre plus propres à ce ſeruice, les poſans au foſsé de bout & non de plat, & autrement, les agenceans ſi dextrement, que par ne s'entre-toucher elles n'empeſchent le chemin de l'eau. Et à ce que la beſongne s'acheue bien, il la faut bien commencer; c'eſt à dire, artiſtement & par ordre, dont à l'aiſe & ſans confuſion, en viendrés treſ-bien à bout. Pour premiere main, ſera faite la trace de tous vos foſsés, remarquant curieuſement les endroits par où ils doiuent paſſer: puis commencerés à les faire creuſer, par les plus bas endroits & iſſues, jettant la terre qui en ſortira, toute d'vn coſté, & au deſſous du foſsé; laiſſant l'autre coſté libre, pour y pouuoir aiſément porter les pierres, leſquelles tout auſſi-toſt y ſeront jettees, de peur que tardant, le foſsé ne ſe recomblaſt de lui-meſme, par les vents, par le paſſage des beſtes, & autres euenemens. Ainſi voſtre entrepriſe s'acheuera par l'vn des bouts, à meſure qu'on la commencera; en la continuant juſques au plus haut endroit du lieu. Ce-pendant l'eau prendra ſon cours, voire dés-auſſi-toſt que l'ouuerture de ſon chemin en aura eſté faicte: ce qui n'aduiendroit, commenceant la beſongne par le plus haut endroit, à faute de n'auoir l'eau, quelque iſſue: meſme, deſtourneroit-elle l'œuure, en s'y deſchargeant. Auiſerés auſſi que les iſſues de l'eau ſoient ſi bien accommodees, qu'elles ne ſe puiſſent boucher par le temps, de peur qu'à faute de paſſage, l'eau retrogradant, rendit inutile voſtre peine. A cela ſera pourueu, auec de bonnes pierres maçonnees de bonne main & à profit, pour durer longuement: principalement en l'endroit auquel la mere ou grand-foſſe, receptacle des autres, rend les eaux pour y ſeruir, ou engarder de nuire. Finalement, ſerés auerti que les extremités & bouts de vos petits foſsés és parties plus hautes, de neceſſité ne doiuent eſtre ſi larges qu'és baſſes: par n'eſtre contraints recueillir là, tant d'eau, qu'en bas; demeurant, neantmoins, cela à voſtre diſcretion; car trop larges ne pourroient-ils eſtre en aucun endroit pour receuoir non-ſeulement les eaux naiſſantes au fonds, ains les ſuruenantes des pluies, ce qui eſt neceſſaire de preuoir. Ceſte reparation a pluſieurs vſages, puis qu'à la fois & les eaux & les pierres importunes d'vn terroir ſont oſtees: & ces eaux-là, de nuiſibles conuerties en ſeruiables: pour prairies, pour moulins, meſme pour fontaines, leur naturel le voulant. Pour leſquelles vtilités, elle ſe rend recommandable: auſſi telles reparations ſont recerchables de tous meſnagers. D'ailleurs, en ce meſnage rien ne ſe perd: car par eſtre les foſsés remplis de terre en leur ſuperficie, toute leur terre ſe met en euidence, pour ſeruir en labourage, juſques à vn pouce. ce qu'on ne peut dire des foſsés demeurans ouuerts, qui occupent beaucoup de pla-

Methode requiſe en cete œuure.

ce, & pour les postposer à ceux-là, sont sujets à reparer de temps à autre, comme a esté dit.

à faute de pierre, est ici employee la paille.

S'il auient que pour le remplage des fossés, la pierre défaille, ne vous mettés en peine d'en faire porter de loin auec grands frais: mais en lieu d'icelle, serués-vous de la paille; ce que pourrés vtilement faire en ceste sorte. La paille pour la force, sera plustost choisie de seigle que d'autre espece, & à son defaut sera emploiee celle de froment. On en fera vn plancher dans le fossé, pour, suspendu, causer, vn vuide en bas, pour le passage de l'eau, & au dessus d'icelui plancher, y estre mise deux pieds de terre. Le vuide sera d'vn pied de haut, l'espesseur du plancher, d'vn autre pied, & les deux autres de terre, feront les quatre donnés à la profondeur des fossés. De deux pieds & demi, sera leur largeur, plus estroits de demi pied que les precedents, pour la sujection de la paille: de peur de bouchet le vuide en bas, par s'affaisser: à cause de la pesanteur de la terre, mise au dessus. La mere, receptacle des eaux, n'excedera telle mesure, attendu la consideration de la paille: mais pour pouruoir à ce dont est question, au lieu d'vne mere, deux en seront faites ou vne seule si profonde, qu'elle suffise à recueillir toutes les eaux qu'on lui adressera. La paille s'accommodera en faisseaux, longs de deux pieds & demi, espés d'vn pied, liés de la mesme matiere, en trois diuers endroits, equidistamment. Pour lesquels faire tenir, où, & comme il appartient, faudra à cela assujetir le fossé, en le façonnant plus estroit par bas, que par haut, non en pente & talussant, ains à plomb & droicte ligne, se retractant en quarré, en l'endroit que poserés le plancher, pour, comme sur des murailles, demeurer ferme & asseuré. Le retractement de chacun costé, sera de demi-pied, par-ainsi restera en bas, & au lieu plus estroit du fossé, vn pied & demi, & en haut au plus large, les deux & demi susdits. Si doutés de la petitesse de vos fossés & vuidanges, le remede est, non d'en augmenter la largeur, attendu la sujection de la paille, ains le nombre. car, comme j'ai dit, ne pouués exceder en tel article, par trop bien ne se pouuoir vuider l'eau d'vn terroir maresçageux ou inondé. Parquoi auiserés d'en faire à suffisance, & si bien, qu'ils se deschargent les vns sur les autres par branches, s'entretenans ensemble, pour rendre toute l'eau du terroir à la mere, afin de la vuider au lieu destiné. La paille ainsi emploiee seruira longuement: car on tient, comme cabale, qu'enfermee dans terre sans sentir l'aer, demeure saine plus de cent ans. Ie suis tesmoin oculaire, de certaine paille trouuee saine & entiere, au milieu d'vne vieille mazure, & si marquoit la muraille estre ouurage de plusieurs siecles. Parquoi sans scrupule, serués-vous-en, à la charge qu'estant pourrie, au bout de cent ans, ceux qui viendront aptés la renouuelleront, si bon leur semble.

Guerir les terres trop argilleuses & sablonneuses.

Corriger les vices de l'argile & du sablon des terroirs, est vn tresbon preparatif au labourage: duquel remede, tout bon mesnager s'aidera. Les terres trop argilleuses, seront amendees par le sablon: & les trop sablonneuses, par l'argile: desquelles matieres en sera charrié si grande quantité où il appartiendra, qu'elles domptent chacune l'imperfection de son contraire. Telle reparation s'entreprendra, si la proximité de quelque riuiere ou fondriere, donne moien de recouurer du sablon & de l'argile à frais moderés, non autrement: car d'aller cercher ces choses loin, & à grand prix, ne se doit

deliberer

deliberer. L'argille eſt plus difficile à recouurer que le ſablon, par n'eſtre, comme du ſablon, toute argille propre à ceſt vſage : ains ſeulement celle qui auec ſoi porte de la graiſſe ; car de la pure argile infertile, on ne ſe pourroit preualoir. Par tel ordre, le terroir de difficile culture & preſques infructueux, ſe rend aiſé à labourer, à conſeruer & reietter conuenablement les humidités, & par conſequent, de raiſonnable fertilité. Et tels remedes eſtãs perpetuels (par ces amendemens-ci ne ſe conſumer) ne ſera en peine le pere-de-famille, de les reiterer, comme il eſt contraint faire de toute ſorte de fumiers, qui ſe diſſoluent bien toſt dans terre. C'eſt le moien deſcrit par Columelle, duquel ſe ſeruoit Marc Columelle ſon oncle, ſçauant Agricole, pour rendre fertiles ſes terres-à-grains & ſes vignes.

Le temps pour faire ces reparations n'eſt limité à certaine ſaiſon de l'annee, eſtant touſ-jours propre d'y trauailler, hors-mis quand la terre eſt trop moüillee: s'entẽd auſſi sãs deſtourner les ordinaires cultures de la terre, ne la recolte des fruits. Mais telles choſes marchãs leur train, l'õ ne fera difficulté de mettre la main à ce que deſſus, ſoit Hyuer ou Eſté. Il eſt vrai qu'à meilleur marché cela ſe fera aux grands, qu'aux petits jours; en quoi y a vn notoire meſnage & profit, obſeruable en toutes ſortes de reparatiõs volontaires.

Eſſarter les landes & halliers.

Voila les lieux ombrageux, pierreux, aquatiques, argilleux & ſablonneux, mis en eſtat de bien ſeruir au labourage. Si en outre, aués en voſtre domaine des terres laiſſees long temps en jaſchere ou en friche, des landes, halliers, & lieux preſques deſerts, couuerts d'arbuſtes de nulle valeur; comme bouïs, bruſc, geneſt, & ſemblables plantes n'apportans ne fruict ne fueille de prix; empeſchans meſme la terre de produire herbe à ſuffiſance pour paſturage, & n'eſtant le fonds propre à faire garenne, pour plus de cõmodité, ne faudrés à les conuertir à autres vſages. Si le lieu eſt plat ou peu pendãt, facilemẽt s'appropriera-il en labourage, pourueu qu'il ne ſoit par trop chargé de pierres & rochers, ne ſe pouuans tráſporter. En ce cas les arbriſſeaux ſeront couppés, ſechés, & finalement bruſlés ſur le lieu, à la maniere ſuſdite: par lequel artifice, la terre s'apreſtera de telle ſorte, que cuite par le feu, produira de beaux bleds, bien-que le fonds ſoit terre legere, dont changera de naturel, & rapportera profit, tant le plus ſouuent tels eſſars rencontrent bien. Ainſi quelques-fois tire-on reuenu de lieu eſtimé inutile, ſuiuant ceſte maxime, *Que beaucoup de choſes ſe perdent par ignorance & negligence.*

Défricher les vieilles prairies.

Les vieilles prairies ſe ploient treſ-bien en labourage, à cela eſtans preparees. S'elles ſont aquatiques, pour vn prealable conuient les deſſecher, puis les rompre: aprés toutesfois ſalutaire auis, car de défricher inconſideremẽt toutes ſortes de prés, n'eſt le fait d'vn bon meſnager, pour le grand beſoin d'herbages qu'il a pour nourrir ſes beſtes. Mais en eſtant ſuffiſamment pourueu, ne mettra en difficulté de rompre partie de ſes moins valeureuſes prairies: s'aſſeurant, ainſi maniées, d'en tirer plus de profit d'vn an, en bled: qu'en foin, de ſix. Donques, eſtant touſ-jours plus à priſer l'eſcu, que le teſton, ne ſeroit-ce pas preuue de peu de jugement que de preferer l'vn à l'autre? Ioint que ceci augmente le meſnage, que la prairie, pour ſa vieilleſſe, renduë preſque inutile, aprés auoir donné abondance de beaux bleds, huit ou dix ans de ſuite, plus ou moins, ſelon la faculté du fonds, reproduira par-aprés des foins, ſi à ce la voulés reemploier, ſix fois plus

Qui, & qu'elles prairies doiuent eſtre défrichees.

qu'elle ne faiſoit auparauant, pour auoir le fonds acquis nouuelles forces, moiennant la eulture, & s'eſtre engeancé de jeunes & franches ſemenees. Et bien-que telle grande fertilité ne ſoit de perpetuelle duree, ſe conſumant ſa bonté auec le labeur, par le plus d'ieelle conſiſter en la motte ou ſuperficie du pré, ſi eſt-ce que le labourage procedé des defriehemens, eſt touſjours des meilleurs: pourueu qu'il ſoit gouuerné en bon pere-de-famille, qui aprés en auoir tiré quelques cueilletes de ſuite, ſans toutefois en eſpuiſer toute la graiſſe, quoi-qu'il le voie de bonne volonté, le mette en rang auec ſes autres terres, pour repoſer vn an, aprés le trauail d'vn autre, ainſi qu'il conuient raiſonnablement faire de champ paſſable en bonté.

Deux moiens pour ce faire.

ENTRE les diuerſes façons de defricher les prairies, deux principales ſont en vſage, treſ-contraires neantmoins, en elles-meſmes: puiſ-que l'eau & le feu ſont oppoſés l'vn à l'autre, effectuans meſme choſe; c'eſt aſſauoir, emmenuiſant la terre pour la rendre propre à receuoir les ſemences. Ces deux façons ſeulement vous repreſenterai-je, comme les plus vtiles & receuës. Le plus commun défriehement ſe fait au ſoc, tiré par beſtes de labourage: puis vient celui du bruſler de la motte ou gazon, par le feu qu'on y met, aprés l'auoir enleuee & à ce preparee. Le temps gouuerne entierement ees œuures, lequel de neceſſité conuient auoir fauorable, froid & humide pour ceſtui-là: & chaud & ſec, pour ceſtui-ci. Donques pour défricher au ſoc, c'eſt la ſeule ſaiſon de l'Hyuer qu'il faut emploier: & au feu, choiſir le cœur de l'Eſté, ainſi approprié l'ouurage au temps, la choſe ſe parfera à ſouhait, auec frais moderés. Commeneeant par le défrichement au ſoc, je dirai qu'arriué que ſoit l'Hyuer, aprés les pluies de l'Automne, ſera le vrai poinct de mettre la main à l'œuure: d'autant que lors aura-on bon marché de rompre les prairies, pour la commune foibleſſe de l'herbe & de la terre, l'vne emmatie & l'autre humectee, par l'arriuee des froidures & humidités, choſe dont ne pourriés venir à bout en aueune des autres ſaiſons, qui toutes enſemble donnent vigueur aux herbes, & par conſequent, pour peu que la terre fût ſeehe, ne les pourroit-on arracher. Le ſoc qu'on emploiera à ee défrichement, n'aura qu'vne aureille, appellee en France, l'eſcu; afin que par ieelle ſeule les gazons ou mottes ſe puiſſent renuerſer toutes d'vn coſté, l'herbe juſtement jettee contre terre, pour là eſtre eſtouffee. Cela ſe fera ainſi, moiennant que le laboureur monte d'vn coſté du ſillon, & deſcende par l'autre, faiſant continuellement toucher de l'eſcu de ſon ſoc à la terre ja labourée; dont fera que la motte ſe renuerſera à lopins s'en-deſſus-deſſous, ſi que peu ou point d'herbe paroiſtra par le deſſus, ains ſeulement les racines auec la terre. Ce que ne pourriés juſtement faire auec le ſoc à deux aureilles, ne par le labourage ordinaire, icelui n'aiant autre pouuoir que de fendre la motte ſans la renuerſer que bien peu. A la charruë faut fermement ajouſter vn grand couſteau, dont la pointe tendant en bas, fendra la motte pour preparer la voie au ſoc; afin de tant plus faciliter l'œuure. Pour gaigner temps & ſolager le beſtail, à ceſte premiere fois ne faut prendre de la motte, que deux ou trois doigts d'eſpeſſeur: à quoi auſſi ſeruira beaucoup, ſi la terre a eſté gelee auparauant, & puis baignee par quelque pluie, car le fonds prins molſet, eſt facile à rompre. Pour laquelle cauſe, au defaut de pluie, on l'arrouſera, en aiant le moien. Prenant

Défricher en l'Automne au ſoc. & ſa façon.

la terre ainſi moüillee, l'on pourra dire ſe défricher preſque pourneant : attendu que vos ſeruiteurs & beſtail chommeroient à faute d'autre beſongne, en ceſte œuure emploians vtilement le temps. Il eſt neceſſaire eſtre pourueu de bons & puiſſans beufs ou de forts cheuaux, mullets ou mulles de groſſe taille & robuſtes, & les bien nourrir pour reſiſter à ce trauail, qui n'eſt petit, ſur tout ſi le fonds eſt argilleux, car le ſablonneux eſt de plus facile conuention. Auſſi faut eſtre fourni de pluſieurs coutres & ſocs proprement accommodés, leur fer bien forgé & aceré, & leur bois neuf, dur & ſolide, & en auoir de reſerue pour ſubſtituer en la place de ceux qui ſe rompent. Les gelees ſuruenantes aprés ce premier défrichement y ſeruiront de beaucoup, tant pour acheuer de tuer les racines de la motte, que pour en cuire la terre, qu'elles tranſperceront de toutes parts. Mais à ce que des racines rien n'en puiſſe rebourgeonner, pour prendre nouuelle vie; peu auant l'arriuee de la primevere, auant la fin du mois de Feurier, vne ſeconde œuure y ſera donnee, & ce auec le ſoc à deux aureilles & coutre ordinaire, pour cómencer d'émenuiſer les mottes ja demi cuites par les gelees & froidures. De là en auant, ſans autre regard que du loiſir, conuiendra labourer le lieu fort ſouuent, reïterant la culture en trauers & en long, en tout temps, froid & chaud (toutesfois non trop humide) juſques à ce que finalement la terre ſe reduiſe en poudre, la motte eſtant toute conſumee.

La main de l'homme aidera au ſoc.

PAR le ſeul trauail des beſtes comment qu'on puiſſe labourer, cela ne ſe peut parfaictement bien faire, qu'il ne reſte des mottes de de terre endurcies comme pierre : dautant que le ſoc paſſant prés des mottes, au lieu de les briſer, ſeulement les renuerſe ou les remue d'vn lieu en autre comme pierres. Pour à cela remedier, eſt de beſoin à chacune œuure, horſ-mis à la premiere, le laboureur eſtre ſuiui de certains hommes auec beſches & maſſuës, pour caſſer les mottes qui reſteront du ſoc & labourage : & pourueu que la terre ſoit temperee, par tel moien ſe rendra-elle aſsés deliee, pour receuoir les ſemences, & tant plus ſubtile, que plus curieuſement on y trauaillera.

La herce roulante.

E's journees des hommes emploiés à ceſt ouurage, court de la deſpence, à cauſe de la longueur de l'œuure ; pour eſpargner, vn Inſtrument eſt inuenté de ſi bon ſeruice, que moiennant icelui, vn ſeul homme auec vne ou deux beſtes, le promenant par le champ, briſe plus de mottes, que ne feroient dix hommes à-tout des maſſuës & beſches. C'eſt vne grande herce-roulante, compoſee de deux cylindres ou rouleaux, chacun de la groſſeur de l'enſuble de tiſſeran, & couuert de fortes cheuilles de fer, leſquelles par le mouuement des rouleaux, montent ſur les mottes & les briſent entierement. La peſanteur de la herce ſera meſuree par l'effect, de là procedant ſon ſeruice ; à laquelle l'on donnera tant de poids, qu'il ſuffiſe pour mettre les mottes en poudre. Le tirage en eſt auſſi fort aiſé auec peu de trauail, vne ou deux beſtes le faiſant, puis que c'eſt en roulant, comme charrettes, & non en rempant, comme la herce commune. Ce défrichemẽt ainſi fait, mettra la terre en tel poinct, qu'au commencement d'Octobre la pourrés enſemencer de froment, ſeigle, ou meteil : en faiſant toutesfois voſtre compte de n'en auoir grand profit la premiere annee, ſur tout en bled hyuernal, pour la crudité de la terre, par ne pouuoir eſtre du tout bien aſſaiſonnee en ſi peu de temps. Cela a cauſé à pluſieurs de n'y mettre la pre-

Sa façon.

Son vſage.

Ses effects en ceſt endroit.

miere annee que de l'orge ou de l'auoine: à ce qu'aiant tout l'Hyuer encores à se separer, puisse bien nourrir tels grains, & pour l'annee d'aprés receuoir tous autres qu'on lui voudra commettre, & les suiuantes aussi: gouuernant de là en hors vostre nouuelle terre, à la maniere des autres bons labourages.

Défricher par le feu.

Puis que labourer la terre n'est autre chose que l'emmenuiser & resoudre, pour la rendre capable à receuoir, nourrir & meurir les semenees, il s'ensuit que plus loüable que nul autre est l'artifice, que mieux & plustost cause cela. C'est le cuire ou bruler de la motte ou gazon qui emporte l'honneur de ce mesnage par-dessus tous labourages, par le moien duquel, la terre se prepare parfaitement-bien, si que deschargee de toutes durtés, racines & herbes, se rend deliee comme cendre, & en suite, fructifiante en toutes sortes de semences. La terre ainsi renouuellee par le feu, d'elle-mesme ne produira aucune chose de plusieurs annees (n'aiant point de semence dans ses entrailles;) mais bien gaiement tout ce que lui commettrés, dont vos bleds en sortiront entierement nets, la semence en estant belle. Les jardinages, les arbres fruictiers, les vignobles se delectent en la terre preparee par ceste artifice, mieux qu'en toute autre. Les prairies s'y font tres-belles, voire plus fecondes qu'en quelconque autre lieu que ce soit. En somme, ce mesnage, pour son excellence, peut estre dit la Quint-essence de l'Agriculture & digne d'admiration: aiant par icelui l'homme treuué moien de faire dans dix jours, ce en quoi le Soleil emploie plusieurs annees, preparant en si peu de temps & si bien, la terre, & ce par le feu, qu'elle se rend souple & obeissante à tout produire. Ceste inuention est venuë des bois essartés & brulés sur les lieux, desquels en plusieurs parts le peuple tire abondance de bleds. De telle culture s'est-on dés long temps serui aux mõtaignes froides, y empruntans du feu, ce qui leur defaut du Soleil.

Avec raison a esté dit ces deux défrichemens discorder entre-eux, non en leur fin, ains en leur temps & façon: car comme pour l'vn est requis choisir le poinct, auquel la motte est endormie; afin de plus facilement la rompre & à ceste cause, prendre l'Hyuer: pour l'autre tout au rebours est necessaire l'herbe estre en sa plus grande force, pour le gazon tenant ferme, pouuoir estre enleué & manié, comme il appartient; ce qu'en autre saison qu'en

Quand,

Esté ne pourroit-on faire. Le vrai temps donques de mettre la main à ce bruslement, commencera à l'issue du mois de Mai, ou au commencement de Iuin, aprés que vostre pré aura esté fauché; ou si c'est autre herbage que

Et comment.

défrichés, l'aurés fait manger au bestail: lequel bruslement se continuera jusques à la fin du mois d'Aoust. A bras de puissans hommes ferés decruster le dessus de vostre pré, duquel ils enleueront des gazons, autant grands & larges qu'il sera possible, sans crainte d'exceder ne defaillir en figure, à aucune n'estant requis s'assujettir: car quelle que soit, c'est tout vn, n'estant pour telle occasion, nullement à propos de tracer le pré en alignemens, comme aucuns veulent, ains seulement le despartir à l'œil, selon que mieux viendra à propos. L'espesseur des gazons sera de deux ou trois doigts; de

Instrumens requis à esleuer les gazõs.

plus grande seroient trop difficiles à arracher, & de plus petite ne pourroient bien souffrir le maniment. Auec patience & moderé labeur les pioucheurs les enleueront sans les briser, pourueu qu'ils les prennent de tous costés en se contournant selon la guide de la besongne. Les outils des-

quels l'on se sert à ceste decrustation sont beches ou pioches de quatre doigts de large par le trenchant, qui sera aceré & entrant comme hache, & pour leur facile maniment seront proprement forgees plustost legeres que pesantes. A mesure qu'on fera les gazons, on les preparera à secher, sans inrerruption: de peur que par les rozees de la nuict ou pluies suruenans, l'herbe ne reprit nouuelle force, en se reattachant au fonds: à telle occasion seront-ils dressés debout, l'vn contre l'autre deux à deux, à la mode des rhuilliers, joignans les deux herbes par le dedans, monstrans la terre en dehors, à trauers desquels passans les vents & le Soleil les penetreront dans neuf ou dix jours, & seront par ce moien au poinct que les desirés pour receuoir le feu, à la charge toutesfois de releuer de coup à coup ceux qui cheent d'eux-mesmes ou par autre cause. Pour l'espargne, tel dressement de gazons se fera par femmes & enfans, suiuans pied-à-pied les trauailleurs, qui ne s'amusans qu'à rompre & decruster, auanceront d'autant plus la besongne, que moins on les en destournera. Sechees que soient les mottes ou gazons, ne faut tarder à les bruser, ne pouuant ce mesnage souffrir le delaier; parce que difficilement les mottes se sechent pour la seconde fois, aprés auoir esté mouillees à la suruenuë des pluies, chose qui seroit contre nostre desir. Et bien que telle difficulté n'y fut, c'est tous-jours de la despense de les redresser, comme de necessité y faut retourner, comment qu'elles cheent, mesme surprinses de pluies, n'y aura piece qu'il ne conuienne remuer jusques à vne, pour rascher de les remettre en leur premier estat. Parquoi preuenant ces peines & inconueniens, le meilleur sera, que pressant le temps, ne retarder nullement à leur donner le feu estans vne fois prestes.

Quand & comment les secher, & en suitte,

Povr cuire ou bruser les mottes, on les emmoncelle en fourneaux ronds, qui estans parfaits en dehors, ressemblent à petits monceaux de foin sur le pré nouuellement fauché, ou à la moitié d'vn globe couppé par le milieu: & lesquels sont de telle mesure, qu'ils contiennent quatre ou cinq pieds de diametre, autant en hauteur, peu plus ou moins. On les pose equidistamment de quatre à cinq pieds l'vn de l'autre, & les arrange-on en ligne droicte des deux costés, comme arbres plantés à la quinqu'once, pour esgalement despartir la terre bruslee par tout le champ. En formant les fourneaux gist la maistrise, à quoi defaillant, defaudra aussi la terre à prendre feu, en s'y estouffant, incontinent estre allumé. car c'est le vent enclos donné à propos qui fait prendre & arrester le feu. Comme si on vouloit construire vne petite tour, de mesme commence-on ces fourneaux: Pour fondement, auec ces mottes seches sans autre matiere, l'on bastit vne muraille courbe, selon la circonference du fourneau, faisant en dedans vn vuide de deux pieds de diametre, ou enuiron: La muraille est espesse de la largeur de la motte: A la renuerse s'en dessus-dessous l'herbe contre terre, emploie-on les gazons ou mottes, dont la muraille se compose perpendiculairement & à plomb sans nulle pente, de la hauteur d'vn pied, peu d'auantage, y entrant quatre ou cinq mottes l'vne sur l'autre: Vne porte d'vn pied d'ouuerture est laissee dés terre en faisant la muraille, du costé d'où souffle le vent, quel qu'il soit, pour faire prendre feu: Sans plus attendre, on met le bois requis, qui est autant qu'en peut contenir l'interieur, dont il est rempli. C'est tout fagotage & menu bois, excepté vne grossete piece trauersante pour le soustenir, qui

Les cuire ou bruser, estans reduits en fourneaux.

De quel bois, & comment remplis.

comme poutre, eſt miſe ſur les murailles. La porte en eſt auſſi occupee auec de la paille parmi, pour l'aiſance de donner & faire prendre feu au fourneau. Après, le baſtiment ſe continuë; non en muraille, ains en poſant motte ſur motte touſ-jours à la renuerſe, par le dehors, ſuiuant la rondeur du fourneau & le paracheuant en forme de voute. Le bois en eſt tout couuert, mais c'eſt tout doucement, ſans le preſſer, de peur que s'affaiſſant, le feu en fuſt eſtouffé. Les mottes à telle occaſion ſe ſupportent l'vne l'autre, en les faiſans auancer petit-à-petit, à la maniere des maçons, faiſans des ſaillies pour porter des auancemens, de telle ſorte que ſans preſſer le bois, tout s'en treuue couuert comme d'vne voute. Ce fait ſans attendre que le fourneau ſoit acheué, le feu y eſt mis par la porte, & icelle incontinent bouchee auec des mottes, & en ſuite diligemment met-on les autres mottes pour la perfection de l'œuure. On les jette touſiours ſur les lieux d'où la fumee ſort, taſchant, en fermant ſes iſſuës, de contraindre le feu à ſe reſſerrer dans le centre du fourneau: autrement laiſſant à la fumee quelque libre paſſage, le feu s'euaporant par là, rendroit inutile l'ouurage; comme ſemblable choſe ſe void pratiquee és charbonnieres. Ainſi vos fourneaux à meſure qu'ils bruſleront, s'engroſſiront & hauſſeront auſſi par les mottes qu'on y adjouſtera, pour finalement venir juſques à leur proportion derniere, ayant emploié toutes les mottes du champ. obſeruant touſ-jours ceci, que de poſer les mottes à la renuerſe, l'herbe contre terre, comme a eſté dit. Le vuide qui ſe treuue entre les mottes, par ne ſe pouuoir joindre enſemble, à cauſe de leur eſpeſſeur, donne ſuffiſante reſpiration au feu pour y faire ſon office: aiant ceux-ci quelque conformité auec les fourneaux à-vent, eſquels l'on fond l'artillerie, où ſans rien ſouffler, la matiere ſe prepare ainſi qu'on deſire.

Leur cõduite,

A L'ENTOVR des fourneaux y aura touſ-jours des hommes pour redreſſer les mottes, que la violence du feu fera aualer, ou qui par autre occaſion pourroient eſtre cheutes; auſſi pour rallumer le feu qui par accident ſeroit eſteint; & à ces fins ne ſeront les fourneaux abandonnés, ne nuict ne jour, juſques à la perfection de l'œuure, qui pourra eſtre dans vingt-cinq ou trente heures, que le feu y demeurera. La terre eſtant allumee, pour ſa couleur rouge, reſſemble proprement au metal fondu dans vne fournaiſe, ou au verre ardant au milieu d'vne verriere: laquelle terre aiant vne fois prins feu, ne s'eſteindra nullement, pour aucune pluie ſuruenante; ains bruſlera plus violemment, ſe ſentant arrouſee, à l'imitation des fournaiſes des mareſchaux, qu'à deſſein ils moüillent d'eau, pour renforcer le feu d'auantage. Sans artifice ne moien le feu s'eſteindra de lui-meſme au bout du terme ſuſdit, qu'il aura redigé en poudre la terre des mottes, excepté de celles qui auront ſerui de couuerture aux fourneaux: leſquelles par n'eſtre reſſerrees d'autres, n'auront peu eſtre penetrees par le feu & partant demeureront cruës & preſques entieres. En ſomme, autant y demeurera le feu comme il y treuuera de matiere, laquelle fournira le temps ſuſdit, eſtans les fourneaux de la meſure projettee. Plus grands ou plus petits pourroient-ils bien eſtre faits, voire toutes les mottes d'vn grand pré ſe bruſleroient en vn ſeul fourneau. Tant plus petits ſont les fourneaux, tant plus de bois ils deſpendent, & tant plus de mottes reſtent à cuire de celles des couuertures: auſſi tant plus de terre ils preparent, de celle, diſ-je, qu'ils occupent en leur aſſe-

te ; & tant moins de peine a-on pour assembler les mottes és fourneaux. Au contraire, tant plus grands, tant moins de bois ils consument, & moins de mottes des couuertures restent à cuire : mais tant plus de peine donnent les mottes à porter & moins par leurs sieges ou bases ameliorent-ils de terre. Ausquels en outre, ce mal se treuue, que pour leur grandeur, le feu y demeure plus longuement que des vingt-cinq ou trente heures susdites, en attendant la consommation de toute la matiere, dont la terre premierement attainte du feu, par trop recuite se rend de peu de substance. Donques, puis qu'à l'experience la mesure susdite se treuue profitable, sans changer de dessein, nous-nous y arresterons, comme aussi à la façon de ce mesnage la plus simple & faisable ; nonobstant les imaginations de plusieurs, mesme de ceux qui y ajoustent de l'argille, comme en Piémond, sans estre besoin s'en donner autre peine, que ce que j'en ay dit. ainsi l'aiant plusieurs fois heureusement pratiqué chés moi.

Quand la terre sera cuitte, sera escartee au champ.

ESTEINT que soit le feu, la terre se refroidira d'elle-mesme dans peu de temps. Elle demeurera emmoncellee jusques à la venue d'vne forte pluie, laquelle prenoiant, la terre sera escartee par le champ esgallement, vniment, & vniuersellement ; afin qu'il n'y ait endroit qui ne s'en ressente : exceptés les lieux sur lesquels les fourneaux auront esté faits, qu'il faut du tout descharger d'icelle, par auoir esté suffisamment cuits & preparés, durant le sejour des fourneaux sur iceux, ce qui apparoistra enidemment par le bled en son temps, qui là sera plus grand qu'ailleurs, comme si en tels endroits seuls, on y auoit mis abondance de bons fumiers. Et auoir desdits lieux raclé toute la terre, en change d'icelle on y laissera les mottes cruës, qui auront resté des couuertures des fourneaux, lesquelles, comme a esté dit, le feu n'aura peu penetrer, qu'on brisera là auec le hoiau.

Comment labouré en aprés.

APRE'S, le champ sera labouté auec le soc ordinaire, mais fort legerement, en ne prenant que deux ou trois doigts de terre ; afin de peu-à-peu incorporer la cuite auec la cruë du fonds, & que les deux ensemble s'en preparent bien. Aux autres œuures on profondera dauantage, plus toutesfois és derniers qu'és premieres, jusques à ce que finalement on soit venu à la juste mesure qu'on desire labourer. Et si tant est que le bruslement ait esté expedié dans le mois de Iuin, suruenant vne bonne pluie, on y pourra semer du millet, dés raues, des naueaux, meslingés ou separés : puis au mois d'Octobre ensuiuant, du seigle, du froment, du meteil, separément toutesfois : & consecutiuement les trois ou quatre suiuantes annees charger tel terroir de toutes sortes de bleds hyuernaux qu'on voudra. Si le temps est sec ou venteux, n'escattés vostre terre cuite, ains la laissés emmoncelee sans y toucher ; de peur que pour sa subtilité elle ne s'en volast en poussiere ; mais attendés patiemment le temps humide qui arriuera en sa saison : joint qu'il n'est nullement necessaire de se haster en cest endroit, ne mesme d'ensemencer trop tost le champ ; de peur qu'estans les bleds trop primerains, leur grande gaillardise, prouenant du benefice de telle excellente culture, les fist verser par terre : mais retarder vn peu, en attendant l'approche des froidures de l'Hyuer, pour temperer la chaleur de la terre procedee du feu. Aucuns n'escartent leur terre cuite que sur le poinct des semences, quelque tard qu'ils les facent, encores qu'elle ait esté preparee long

temps auparauant. Ce qu'attendans, aux mois d'Aouſt ou de Septembre aprés la pluie, ils labourent le champ, c'eſt à dire, l'entre-deux des monceaux, ſans toucher à la terre cuite: donnans au fonds vn couple d'œuures auec le ſoc, en trauers & en long, ſans prendre plus de deux doigts de terre; afin de la preparer à s'vnir auec la cuite. Pour faciliter ce labourage, par preuoiance, en dreſſant les fourneaux on les aura rengés en ligne droite de tous ſens, car poſés confuſément, ceſte culture ne ſe pourroit bien faire à propos. Les froments craignent plus le verſer par terre, que les ſeigles, pour laquelle cauſe, pluſieurs aiment mieux mettre ſur leur terre cuite, de ceſte ſemence-ci, que de celle-là, pour la premiere annee: paſſee laquelle, la terre aiant vn peu rabaiſſé de ſa chaleur, ſe rendra du tout propre à receuoir & les froments & toute autre ſorte de bleds qu'on luy voudra commettre. Ceſte conſideration n'a pourtant lieu indifferemment par tout, ains ſeulement és terroirs qui d'eux-meſmes ſont fort fertils, car és legers, dés la premiere annee les froments profitent tres-bien. En ſomme, ce ſera autant d'annees qu'on chargera ceſte terre, que ſa faculté le permettra, deſiſtant lors de la faire trauailler, qu'on l'appercceura deſcheoir de ſa fecondité: laquelle dure plus en vn endroit qu'en vn autre, ſelon le fonds & le climat. Alors ſera le temps de remettre le champ en prairie, ſi ainſi l'aués deliberé, ſans attendre que par trop long trauail, la ſubſtance en ſoit du tout eſpuiſee. à telle cauſe faiſant ceſſer le labourage pour le redreſſer en pré, ſelon l'art: Si le voulés cõtinuer en labourage, faire le pourrés en le gouuernant à la façon de vos autres terroirs à grains, dont tirerés contentement pour ſa facile culture & bon rapport, qualités à lui acquiſes par l'ordre ſuſdit. Non ſeulement telle terre cuite & ainſi prepreparee enrichira ſon fonds, mais auſſi amendera-elle de beaucoup quelque partie des champs voiſins, ſi on y en fait porter comme fumier, ce qu'on fera ſans tare du fonds, en y allant moderément. Le meilleur toutesfois ſeroit, la commodité du chartoi le permettant, de faire bruſler les mottes ſur la terre meſme qu'on deſire amender, & là les porter cruës, afin que le fonds ſe reſſente de la faueur du feu. De ceſte ſubtile terre, comme d'exquis fumiers, toutes ſortes d'arbres fruictiers ſeront reſ-jouis, ſi on leur en donne au pied: comme auſſi ſeruira de beaucoup aux artichaux, aſperges, bazilles, capres, & à toutes autres precieuſes plantes de jardin.

Proprieté de la terre cuite.

L'IGNORANCE d'aucuns a fait rejetter telle façon de défricher, pour la cherté de l'ouurage, attendu que c'eſt à bras d'homme qu'il ſe fait, ſans aide d'aucune beſte: pour la quantité du bois qui s'y bruſle: & pour le doute que tel terroir ainſi manié, ne puiſſe demeurer longuement en bon eſtat, cuidant ſa vertu ſe conſumer par le feu, tout à la fois. Il y court vraiement de la deſpenſe, mais voici d'où elle ſort. Les foins & autres herbages ſe meſnagent, d'autant qu'ils ſont ſerrés auant qu'on rompe le fonds, les foins fauchés, ou les autres herbages mangés dans le mois de Mai que ce defrichement ſe commence, ce qui paie vne bonne partie des frais: & l'autre ſe prend bien largement ſur le reuenu de la premiere cueillete; qu'elle rend bon, dés le commencement, ſans ſe faire attendre. Ainſi la deſpenſe & du rompre & du bois, ſe rembouree bien, & toſt; ce qu'on ne peut dire des frais, quoi-que petits, qu'il conuient faire par l'autre voie de défricher, par les raiſons repreſentees. Quant à la crainte de courte duree, ceux qui ne l'ont

Conſideratiõs & concluſion touchant ce défrichemẽt.

experimenté, seulement ont ceste opinion doutans en vain d'vne chose toute asseuree : car tout labourage ainsi preparé, demeure assés fort & vigoureux, pour seruir autant longuement qu'on le sçauroit desirer : pourueu que suiuãt l'oracle antique, NE TIRE TOVTE LA GRAISSE DV CHAMP, soit mis au rang des bonnes terres; pour selon son merite, ceste-ci estre gouuernee à la maniere portee par les loix du labourage, & au cultiner & au reposer. Ces choses contre-pesees, nostre pere-de-famille preferera le défricher au feu, à l'autre maniere, si la trop grande cherté du bois ne l'en destourne : seule excuse qu'il puisse auoir. Et pour fin, quelle opinion il doit conceuoir de ceste mesnagerie, la recueillira du rapport de ceux qui le plus la pratiquent, disans en leur patois, que

Qui non crême, ou non séme,
Quan lous autrés missounon, el glène.

CHAPITRE II.

Le labourage des terres-à-grains.

COMME Nature nous donne infinies especes de fruicts ; aussi c'est par diuerses sortes de culture, que nous les tirons de la terre. Et combien que les bleds soient touſ-jours semblables à eux-mesmes, en quelque part qu'ils croissent, si est-ce qu'au labourage des terres-à-grains, & à la recolte des bleds y a de grandes diuersités; non seulement de region à region, ains de climat à climat : voire mesme ne s'accordent entierement en ce mesnage, les habitãs de deux terroirs contigus : où l'on ne s'apperçoiue de quelque diuersité, soit au bestail du labourage, soit aux outils, soit aux semences, soit au serrer des bleds. Ici on laboure la terre auec des bœufs; là auec des cheuaux. Ici auec des mulets; là auec des mules, & ailleurs auec des asnes. Ici la charruë auec des roües, portant le soc est tiree par quatre, cinq ou six bestes : là joüe le coutre sans roües, trainé par deux seules bestes. Ici les bœufs aians le joug attaché aux cornes, tirent à la teste; là au col. En la Beausse & ailleurs, les terres sont diuisees par grãds sillons de cinq à six pas de large, enfermés au milieu de deux lignes paralleles, la terre d'entre-deux emmoncelee en voulceure ou rond, pour vuider l'eau des pluies és costés & parties basses. A l'entour de Montargis, par petits sillons, de quatre à cinq raies. Et tant y a de diuersité au labourage, en ces quartiers là, qu'y prenant garde de prés, l'on treuuera icelui varier beaucoup, depuis ladite ville, jusques à Paris : la terre donc estant maniee en cinq ou six façons, dans ce petit espace de pais, que peut-on dire d'vne mer à l'autre? En l'Isle-de-France & en plusieurs autres endroits, les terres sont ensemencees à la herce, & par consequent, le plan en est rendu vni en perfection, comme prairie, sans crainte des pluies, bien que le païs soit plat. Par toute la France, Beausse, Picardie, Normandie, Bourgongne, Champagne, Berri, Soulongne, Poictou; & generalement és prouinces approchãs plus du froid que du chaud, les bleds estans moissonnés, sont incontinent portés en gerbe dans les granges; & là battus à l'aise, durant l'Hyuer. Au contraire, à descouuert, à l'aire, auec prompti-

Diuerse culture de la terre.

En ces prouinces le bled est batu à couuert.

En celles-ci à descouuert.

tude, durant les chaleurs, és quartiers tendans au Midi, comme en Prouence, Languedoc, la pluſ-part du Dauphiné, Principauté d'Orange, Comté de Venaiſſin & ſon voiſinage. Encores tous ne s'accordent ni au moiſſonner ni au battre, qu'on n'y recognoiſſe de la difference és faucilles, fleaux, vans, & autres outils deſignés à tels vſages, enſemble à leur maniment. Meſme, touchant la ſeparation du grain d'auec la paille, quelle conformité y a-il du batre auec le fleau, au fouler des beſtes, bien-que par ces deux contraires chemins on paruienne où l'on deſire? Pour telles diuerſités donques, n'eſt nullement poſſible, non plus que neceſſaire, preſcrire certaines ordonnances & loix ſur le labourage & conduite des bleds, pour s'y aſſujettir: de quelle eſpece de beſtail, de quelle façon de charruë, ſoc & coutre, l'on s'y doit exactement ſeruir; ains eſt beſoin laiſſer aux vſages, leurs accouſtumances, meſmes en ce dont dés tout temps de pere-à-fils, l'on s'eſt bien treuué: pour le danger de perte que toute mutation porte auec elle. Ce qui raiſonnablement a fait proferer cet oracle à Caton, NE CHANGE POINT DE SOC, *ataint pour ſuſpecte toute nouuelleté.* Et de fait, ceux-là ſe ſont pluſtoſt fait admirer, qu'imiter, qui ont inuenté des nouueaux ſocs, tant a de majeſté l'Antique façon de manier la terre, de laquelle l'on ne ſe doit deſtourner que le moins que l'on peut, & auec grandes conſiderations. Il eſt vrai, que comme les eſprits des hommes s'affinent tous les jours, & que pour le preſent nous pouuons ſçauoir ce que noz peres ont ſceu le temps paſſé, auec jugement y pourrons nous ajouſter quelque cas de noz inuentiõs experimentees, pour ſeruir d'adreſſe à la conduite de noz affaires, ce qu'on ne doit opiniaſtrément rejettet. Mais c'eſt toutesfois auec vn iuſques-où, pour ne s'abandonner à toutes ſortes de nouuelles inuentions, de peur que par mauuais rencontre, on ne chee en moquerie, eſtant ce touſ-jours le guerdon d'vne curioſité par trop grande.

S'arreſter aux bonnes couſtumes au fait du labourage eſt choſe ſeure.

Des beſtes du labourage.

LES bœufs, cheuaux, mulets, mules, & aſnes, ſont les beſtes emploiees en tout païs au labourage des Terres-à-grains (les ſeuls hommes à bras, les cultiuent en certains endroits, mais où elles ſont en petite quantité) & deſquelles on ſe ſert, ſelon la commodité des particulieres eſpeces de ce beſtail, le naturel des fonds, & le moien des peuples. Les premiers labourages ont eſté faits auec des bœufs, aprés auec des cheuaux, puis auec des mulets, & finalement auec des aſnes; y emploiant auſſi par neceſſité, les femelles de ces animaux, bien qu'à ce les moins propres, exceptees les mules, qui en ce ſeruice ſurpaſſent les mulets.

Du Bœuf.

LE Bœuf remüe plus profitablement la terre argilleuſe & peſante, que nulle autre beſte; pour la force qu'il a plus grande, que ni le cheual, ni le mulet, ni la mule, ni l'aſne. Il eſt de facile entretenement, deſpend peu en ſon viure ordinaire, ſimple en ſes harnois, ne lui eſtant neceſſaire ne fer, ne cuir, ne bourre. Il eſt peu ſujet à maladie, & malade, d'aiſee gueriſon: eſt d'aſſés longue vie, laquelle aiant vſee à noſtre ſeruice, engraiſſé, eſt puis tué pour la prouiſion de la maiſon, la fourniſſant de chairs, de graiſſes, & de cuirs: ou eſt vendu pour en tirer de l'argent. Meſme d'auenture s'eſpaulant, ſe rompant vne jambe, ou mourant par accident, peut eſtre touſ-jours emploié à tels vſages. Si que ne pouués jamais perdre en telles beſtes.

MAIS le Cheual eſt la beſte de labourage la plus difficile à entretenir, de plus grande deſpenſe que nulle autre en ſon viure, harnois & fers: ſujete à maladie, & de longue gueriſon, n'eſtant d'autre eſperance que de ſon trauail, veu que ſa chair ne ſa peau ne ſont d'aucun ſeruice au meſnage. car vous perdés tout-quite le Cheual, s'il s'eſpaule, s'il ſe rompt ou s'eſtord vne jambe, ou s'il meurt par accident ou par vieilleſſe: comme de meſmes eſt-il des mulets & aſnes. Et comme en ceſte qualité le Cheual cede au bœuf, auſſi en ſon labeur il le deuance de beaucoup, pour la viſteſſe de ſon pas, dont il remue plus de terre en vn jour, que le bœuf ne fait en quatre. Pour laquelle cauſe eſt-il priſé en ce ſeruice par deſſus tout autre animal; aimans mieux les bons meſnagers ſe mettre en deſpenſe & hazard, que de faire trainer en longueur tout leur labourage, auquel conſiſte toute l'eſperance de leur negoce. *Du Cheual.*

LES Mulets & Mules coſtoïent de prés les cheuaux en ceſte action, pour leur diligéte & vigoureuſe force: en ceci les ſurpaſſans, que d'eſtre plus faciles à nourrir & moins ſujets à prendre mal. Les cheuaux, mulets & mules ſont auſſi emploiés à la ſelle, au baſt & à la charrete pour pluſieurs & diuers ſeruices, ou les bœufs ne peuuent atteindre, n'eſtans propres, outre le labour de la terre, qu'à tirer la charrete & trainer grands fardeaux, à quoi toutesfois les cheuaux ne cedent nullemẽt. De fait aux plus grands labourages, le ſeruice du bœuf n'eſt gueres en vſage, ains celui du cheual & de la mule. *Du Mulet & de la Mule.*

LA commodité que la France & prouinces voiſines ont d'auoir & nourrir des cheuaux, fait qu'elles ſe ſeruẽt plus d'iceux en leurs labourages, que d'autres eſpeces de beſtes: joint qu'eſtant leur païs pour la pluſ. part terre graſſe, les pieds larges des cheuaux n'y enfoncent ſi fort, comme ceux des mulets & mules, qui les ont eſtroits & pointus. Comme de l'autre part l'Auuergne, nourriſſant des mulets & mules en abondance, en fournit ſes voiſins de Languedoc, Dauphiné, & Prouence, eſquelles prouinces, tant pour la proprieté de la terre, qui n'eſt generalement des plus graſſes, que la diſete d'auoines, les mulets & mules ſont retenus pour leurs labourages: les bœufs auſſi en pluſieurs endroits y ſont emploiés.

QVANT aux Aſnes, en quelque part qu'on ſoit l'on en recouure facilement, & de meſme les entretient-on, voire deſpendent-ils moins qu'aucune autre beſte de ſeruice; dont ſe rendent propres pour pauures gens: encores faut que la terre qu'ils labourent ſoit legere & ſablonneuſe. En pluſieurs endroits de l'Auuergne, du Poictou, de la Gaſcongne, du Languedoc, & voiſinage, l'on ſe ſert au labourage indifferemment de toutes beſtes de labour, ſelon les affections, moiens, & couſtumes des lieux, dont chacun fait ſes affaires le mieux qu'il peut. Parquoi ſans s'affectionner plus ſur vne eſpece de beſtail que ſur l'autre, non plus qu'és façons des charruës, ſocs & coutres, neus-nous ſeruirons de celles que l'vſage commun recommande le plus, & la raiſon n'y contrarie, Parce principalement, qu'auec plus de facilité treuuons-nous des laboureurs propres à conduire la ſorte de beſtes qu'ils ont pratiquees, que ne ferions pour en gouuerner d'autres contre leur couſtume: pour la groſſeſſe de l'eſprit de telles gens, qui difficilement ſe ploient à faire choſe nouuelle, quoi-que facile & de grande vtilité. *De l'Aſne.*

SEVLEMENT le mesnager se pourvoirra de bon & puissant bestail, plustost grand que petit, jeune que vieil: & en telle quantité, que la faculté de son terroir le requerra. Touſ-jours les plus grandes bestes ne sont bonnes au trauail, mais bien souuent celles de moienne taille & ramassées, sont vigoureuses. Et comme les plus petites, pour leur foiblesse, sont rejettees du labourage, aussi à celui ne sont propres les trop jeunes, quoi-que grandes: parce que la besongne ne s'en fait jamais bien, & se gastent entierement par trauailler plus jeunes que de quatre ou cinq ans. Parquoi conuient auoir patience à ne les abandõner au grand labour auant que auoir attaint tel aage. Quand il s'accorde qu'auec la grandeur & grosseur du corps, elles ont le courage de mesme, c'est tout ce que pouués desirer de tel bestail, de la race duquel estant vne fois pourueu, aiant des estalons, jumens, taureaux, vaches, asnes & asnesses ainsi qualifiés & prouision d'herbages pour leur entretenement, ne soiez si mal auisé de ne la conseruer cherement, en subrogeant touſ-jours des jeunes aux vieilles bestes. Desquelles, nees chez vous, tirerés plus grand & plus long seruice, que si les recouuriés de loin, par se treuuer mieux à leur propre aer, qu'ailleurs. Et touchant les bœufs, outre le seruice du labourage, tant plus aués de profit de leur despoüille, que plus grands & corpulens ils se treuuent.

Election du bestail de labourage.

Sera bien logé & nourri.

LES bestes du labourage, chacune selon son naturel, seront bien logees en propres estables, là bien nourries, pansees, estrillees & careſsees de la main & de la voix, peu ou point batues, de peur de les rebuter, mais conuenablement emploiera-on les coups. Selon leurs especes, aussi leur façonnera-on la charüe, le ioc & le coutre, à quoi le laboureur se plaira, comme à ses principaux outils pour les tenir touſ-jours en bon train, leur fer bien forgé & aceré pour trencher & arracher profitablement & terre & racines. Desquels outils il aura prouision, pour suppleer au defaut de ceux qui se peuuent esgarer ou rompre sur la besongne, afin de n'estre contraint à les refaire en beau temps, lors qu'il conuient s'emploier à la terre. Le laboureur ne trauaillera ses bestes en remps pluuieux, negeux, trop froid, ne trop chaud, mais leur fera bien emploier la bonne saison, sans en rien perdre. Se gardera les morfondre en aucune façon, mesmes ne leur permettant manger ne boire, auant estre refroidies de leur sueur. Preuiendra les blessures & deferrures; les visitera souuent, mesme tous les soirs par tout le corps, jusqu'aux pieds, pour les nettoïer & leur oster les pierres & espines qui souuenrs s'y attachent, sur tout en ceux des bœufs qui y sont sujets. Aux cheuaux, mulets & mulles, donnera de l'auoine tous les soirs, leur mesure ordinaire, plus toutesfois à ceux-là qu'à ceux-ci. Aux bœufs, quelques poignees de sel durant l'Esté, vn jour de la semaine, dont on leur frotera la langue: obseruant ceci, que le lendemain veulent se reposer, c'est pourquoi le vulgaire entre les jours de la semaine, tient superstitieusement le seul Samedi estre bon à ceci: leur frotera quelquesfois la langue auec du vin & du vinaigre, pour leur faire auoir bon appetit: & pour garder que le joug ne les blesse, mettra sous icelui, à la teste ou au col, des pieces de drap ou de feutre. Quant au tirage des bœufs, ou par la teste ou par le col, il y a de la dispute, pour discerner la meilleure des deux sortes, venuë à nous dés le temps des Anciens; de laquelle fait mention Columelle, qui rejette comme inutile, le tirer la charrue par la teste, & seule-

Bien conduict au trauail.

ment prise celui du col & de la poitrine: disant, le bœuf auoir là plus de force qu'aux cornes. Son auis est receu de la plus-part des bouuiers d'aujourd'hui: mais non approuué par ceux qui font seruir leurs bœufs à double vsage, au labour de la terre, & au tirer de la charrete. Dautant que bien, ni à propos, la charrete ne se peut attacher qu'aux cornes, pour estre retenuë és descentes & valees, le fardeau de laquelle sortiroit hors du pouuoir des bœufs, si elle estoit tiree au col. Les Sauoisiens ont mis fin à telle dispute, faisans tirer leurs bœufs, & par le col & par la teste tout à la fois, en leur accomodans deux jougs en ces deux endroits là du corps. ainsi ont-ils entierement le seruice de telles bestes auec l'aplaudissement d'vn chacun. Or soit à la teste ou au col, ou à tous les deux ensemble que les bœufs tirent, le plus doucement qu'on les peut mener, c'est touſ-jours le meilleur.

Ne trop gras, ne trop maigre.

Quelles doiuent estre choisies toutes sortes de bestes de labourage selon leurs espeees: quelle leur mangeaille: comment dressés leurs logis & estables: comment gouuernees pour en tirer seruice, sera discouru sur le propos de la nourriture du bestail. Ici je dirai, que comme la maigreur du bestail de labourage, denote la nonchalance du laboureur à ne le traicter comme il est requis; aussi leur trop de graisse, manifeste sa paresse à trauailler; à raison de laquelle le bestail l'acquiert par sejour: les deux au detriment du pere-de-famille, ne pouuant auec bestail trop maigre ou trop gras, faire à propos son labourage. Mais seulement comme il appartient, de celui qui par temperament de l'vn & de l'autre, est rendu dispost au trauail & non trop sujet à se morfondre & prendre mal. Le naturel de la cheualine & de la muletaille, est, qu'estans bien traictees au soir; & repaissans à la disnee, d'emploier le reste du jour au labourage, comme en voiageant: celui du bœuf n'est de mesme, ne souffrant si long trauail, ee, que outre son pas lent le fait postposer aux susdites bestes. Mais pour faire auancer besongne aux bœufs, on en entretient deux couples pour vn de cheuaux ou mulles, & cela est sans se constituer en plus grande despense. Car il est tout notoire, que deux bœufs ne mangent plus qu'vn mulet, & deux mulets, qu'vn cheual: ainsi par degrés on peut mesurer la despense du bestail de labourage, pour en ordonner selon ses prouisions. Et si bien ne voulés mettre deux paires de bœufs en chacune charrüe, ains seulement vne, vn seul homme ne laissera pourtant de mener deux couples de bœufs separés (ainsi qu'heureusement ce mesnage se pratique en plusieurs lieux) assauoir vne despuis le grand matin jusques à vnze heures, & l'autre despuis Midi jusqu'au soir: hors-mis és grandes chaleurs, qu'il faut du tout euiter à les trauailler, pour le profit cõmun des ouuriers & de l'ouurage: mais seulement labourer les matinees & vespees. Et pourueu que le laboureur ait vn garçon pour lui emmener & ramener ses bœufs esdites heures, & lui & les bœufs auront du loisir assés pour repaistre, dont la besongne s'auancera tres-bien; car sans perte aucune de temps toute la journee s'emploiera à souhait. Obseruation remarquable pour le bien du labourage, à laquelle tout bon mesnager visera pour la pratiquer. Car il n'est pas ici question seulement de bien labourer, mais il y faut ajouster le beaucoup, si on veut auoir honneur & profit de ce negoce. Ce qu'encores mieux il sera, s'il est pourueu de bonne quantité de palturages, pour pouuoir entretenir grand nombre de bestes de labour.

Bien & beaucoup labourer.

selon la pratique de la Camargue, ci aprés monstree. Quant au labourage des vaches, il depend aussi de la viande, pour en nourrir vn grand trouppeau: afin que d'entre plusieurs d'icelui, on en puisse choisir des brehaignes, & autres plus dispostes, les faisans trauailler seulement quelques heures du jour: ainsi, aiant des vaches de relais (comme cheuaux de poste) le coutre ne sejournera jamais. & les manians par tel ordre, auec douceur, vtilement l'on s'en seruira sans grande tare de leurs portees ne laictages.

Saison pour labourer la terre.

A LA prouision du bestail & des outils du labourage, nous ajousterons la SAISON, pour la prendre telle qu'il appartient, sans la laisser escouler: le danger estant tout apparét, que quand par faute de n'auoir prins à poinct nommé la facilité de labourer noz terres, prouenüe du benefice de la saison, icelle passee, ne la pouuons par-aprés que mal-aisément recouurer, & jamais ne se peut, qu'à l'interest du labourage. Et comme ce n'est pas tout de bien courir, mais de despartir de bonne heure; ainsi est-il du labourage, lequel de necessité faut commencer tost, pour n'estre contraint le finir tard: ains pour le parfaire à temps & à propos, est requis d'y mettre la main auec diligence, dés aussi tost que la saison de trauailler apparoist.

Le trop tarder en fait de labourage,
Est la ruine entiere du mesnage.

A ce commandement antique joindrons ceste maxime, laquelle commencera nostre labourage:

Maxime necessaire, qui est de

DE NE CVLTIVER IAMAIS LA TERRE ESTANT TROP SECHE, OV TROP HVMIDE. Quelle qu'elle soit de ces deux extremités nous rauit le plus important de nostre Agriculture, qui est le milieu, tant desiré pour tous ouurages. Craignans donques de tumber en quelqu'vne d'icelles, nous-nous garderons de faillir en ce poinct, que de mettre le coutre en nostre terroir au temps d'extreme secheresse: de peur de le morfondre, & par consequent le gaster pour long temps. Car l'ouurant lors, c'est lui oster ce peu d'humeur qui lui reste pour son entretenement, dont trop aride demeure-il par-aprés, impropre & comme inutile à recenoir les bonnes semences: au lieu desquelles se fourrent de meschantes & nuisibles herbes. comme entre autres l'iuroie prend sa naissance de la secheresse; & son accroist de l'humidité de l'Hyuer suiuant. Aussi ce mal en auient, que defaillant l'humidité requise la terre pour sa durté, ne se peut manier à propos, empeschant le coutre d'y entrer auant, & de jouër en ligne droite; ains contre les preceptes de l'Art, le fait aller inegalement & par le fonds & par les costés; si que la terre ne se peut briser, dont en reste beaucoup d'entiere & ferme, sans estre attainte ni aucunement touchee du soc. En outre, ceste perte y est toute apparente, que le bestail du labourage s'y consume, par trauail trop importun, n'y pouuant faire vn pas, que forcément & auec contrainte. Les charruës, coutres, & socs s'y rompent aussi fort facilement; & pour augmentation d'incommodité, la besongne ne se peut beaucoup auancer: se voiant par experience, vne couple de bestes faire plus en vn jour, treuuant la terre bien disposee, qu'en trois ne quatre, si elle n'est ainsi qu'il appartient. obcïra donques nostre mesnager, à ceste defense

Qu'au fonds qui est sans humeur,
Ne touche le laboureur.

Ne labourer la terre en temps de secheresse.

ſur tout tant plus ſablonneuſes ſont les terres ; dont le deſſecher par culture, les prenans hors temps, & non temperees de pluies ou fortes roſees, empire beaucoup leur premiere qualité.

Ni d'humidité.

NON plus labourerons-nous noz terres eſtãs trop humides. car par l'importune humidité, deuenãs fangeuſes, s'endurciſſent par la ſechereſſe ſuiuante, comme mortier ſec. Si que preſques autant vaudroit jetter la ſemence ſur des pierres, que ſur telles terres : leſquelles tant plus craignent-elles ce mal, que plus elles ſont argilleuſes (au contraire des ſablonneuſes, comme a eſté dit:) par telle imprudence & ignorance le terroir ſe corrompt pour pluſieurs annees, ne pouuant eſtre remis qu'à la longue, auec grand labeur, & par le benefice des meilleures ſaiſons. Auſſi, tous les meilleurs meſnagers, Antiques & Modernes, ont en horreur tel maniment de terre; s'accordans à ce dire,

Qu'il vaudroit mieux faire le fol,
Que de labourer en temps mol.

Ni d'extréme froidure.

NOVS ajouſterons les glaces de l'Hyuer, pour les euiter autant ſoigneuſement, que les ſechereſſes & humidités precedentes. Le ſçauant laboureur pendant que ſa terre eſt affermie par les glaces, n'y touche aucunement; ains auec patience laiſſe paſſer leur colere. Car auſſi n'y gaigneroit-il rien, non ſeulement à cauſe de la dureté du fonds, le ſoc n'y pouuant entrer; qu'auſſi s'en efforceant, ſeroit en danger de gaſter ſon beſtail, & rompre ſes outils. Les bonnes gens de village appellent, ſaigner la terre, quand on la remuë hors temps, contans pour l'vn des plus remarquables, celui des gelees: leſquelles ſi pour quelque temps deſtournent le labour de la terre, par-aprés recompenſe bien telle tardité, en laiſſans la terre facile à manier, ſouple & cuite, deſchargee de pluſieurs malignes ſemences & racines, que les glaces auront tuees par leur aſpreté. Donques

Pendant les glaces de l'Hyuer,
Ne faut les terres cultiuer.

Ainſi l'ont ordonné noz Anceſtres, & pourueu qu'elles viennent en droite ſaiſon, qui vers le mois de Ianuier, c'eſt grande eſperance d'auoir bonne cueillete. Defaillans lors les glaces & gelees, les mois ſuiuans en ſeront chargés auec grand deſtrac du labourage : dautant que ſelon l'ordre que Dieu a eſtabli en Nature, faut que l'Hyuer ſe deſcharge en quelque temps: qui vient touſ-jours mieux à propos, toſt, que tard; dont l'on dit,

Que ſi Ianuier eſt bouuier,
N'eſt pas ne Mars ne Feurier.

Mais en ſaiſon temperee.

OR puis que le temperamment des temps auec la terre, cauſe au fonds ceſte tant deſiree facilité de culture, pour ſa fecondité : il s'enſuit qu'il eſt neceſſaire d'eſpier curieuſement ce poinct-là, pour l'emploier auec diligence, & s'aſſeurer, comme dit le vulgaire, que

Mieux vaut ſaiſon,
Que labouraiſon.

Diuers naturel des terres pour leur approprier le labourage.

CECI ſera noté, que les terres ſablonneuſes & ſeches, veulent eſtre labourees pluſtoſt en l'humidité, qu'en la ſechereſſe : au contraire, les argilleuſes & humides, en la ſechereſſe, qu'en l'humidité. Que tant plus gras, fort, & fertil eſt vn terroir ; tant pluſtoſt, tant mieux, & plus longuement deſire

eſtre cultiuee en tout temps, pour le deſcharger de l'importunité des herbes dont il abonde. Le maigre & leger, ne requiert tant de façons : meſmes de n'eſtre gueres remué en Eſté, de peur que la chaleur n'en eſpuiſe toute la ſubſtance. Mais bien és autres ſaiſons, ſpecialement de l'Automne & de l'Hyuer, veut-il eſtre labouré, pour le grand ſecours de leur humeur en terre legere, à laquelle s'incorporant de longue-main, la prepare à receuoir toute ſorte de grains, auec profit. En ſomme, toutes terres, graſſes ou maigres, ſeches ou humides, demandent diligente culture, ſelon leurs diuerſes qualités, ſur toutes celles qui prouiennent de la bonne ſaiſon ; dont vne ſeule œuure donnee à propos, profite plus, que pluſieurs autres : s'aidant lors la terre à receuoir le bon traictement, quand elle eſt bien diſpoſee auec contentement du laboureur : qui ſous la faueur Celeſte, pour loier de ſon induſtrieuſe diligenee, reçoit les fruicts de ſes champs à meſure de ſon labeur.

Et la charge

NON moindre conſideration doit auoir le pere-de-famille à la recerche de la faculté & portee de ſes terres, qu'à leur culture, à ce que chacune de ſes parties ſoit non ſeulement emploiee, en ce où elle ſe treuue propre, mais chargee de ce que juſtement, & non plus, elle peut porter, de peur que ſuccombant ſous le fardeau, comme beſtes de voiture, par trop de peſanteur, ne fuſſent d'aucune vtilité. Et pour tenir touſ-jours les terres en bonne volonté eſt requis les charger moins, que trop : ainſi n'en eſpuiſant toute la graiſſe, on les treuuera touſ-jours diſpoſees au trauail.

Terres admirablemẽt fertiles.

LES extremités de fertilité dont Pline fait mention, ſont admirables, celebrant pluſieurs terres pour leurs eſtranges fecondités. A Bizatium de Barbatie, la terre produit cent cinquante pour vn, bien qu'elle ſoit tres-difficile à labourer, eſtant ſeche ; mais humide, ſi aiſee, qu'vn meſchant aſne accouplé auec vne pauure vieille, la cultiue facilement : preuuant ce grand rapport, par vne plante de froment, en laquelle y auoit quelque peu moins de quatre cens jettons & eſpis ſortis d'vn grain & attachés à vne ſeule tige, enuoiee à l'Empereur Auguſte, par le procureur general d'Afrique. Dit auſſi Pline, y auoir des terres en Egypte, en Sicile, & en Grenade, qui rendent ordinairemẽt cent pour vn : & vers Babylone, les terres eſtre tant copieuſes en grains, qu'aprés auoir tondu deux fois les bleds en herbe, & puis fait depaiſtre les moutons là deſſus, rapportent encores cinquante pour vn, reuenant juſques à cent cinquante, lors qu'on les meſnage bien. Mais par-ſus tous ces admirables terroirs, il fait cas de celui de Tapace, cité prés de Tripoli de Barbarie ; meſmes de la merueille d'vn oliuier fort grand & large, ſous lequel eſtoit planté vn palmier : ſous le palmier, vn figuier : ſous le figuier, vn grenadier : ſous le grenadier, vne vigne : ſous laquelle on ſemoit du froment, puis des legumes, & pour fin, des herbes potageres dans vn an : diſant telle miraculeuſe fertilité prouenir, tant de la bonté du fonds ; ſalubrité de l'aer, que de l'arrouſement d'vne excellente fontaine, dont tel terroir aucunement ne pouuoit ſuccomber ſous le labeur & charge, comment qu'on le maniaſt, tant il eſtoit fertile. Les vignes en ces quartiers-là, produiſoient des raiſins deux fois l'annee : auſſi s'y vendoit ſi bien la terre, que quatre coudees, encores meſurees le poing fermé, couſtoient quatre deniers, valant alors chacun, dix liures d'argent.

L'EVANGILE en la comparaiſon des ſemenees, nous monſtre les grains de bled

de bled au païs d'Orient, produire l'vn, cent: l'autre, soixante: & l'autre trente. Isaac estranger au païs des Philistins, seme en la terre de Gerar, d'où il retire cent pour vn. Pour le jour-d'hui est en nature vn terroir en Prouence situé dans la mer Mediterranee, és isles d'Ieres (que pour leur bonté on appelle Isles-d'or) tant fertil, qu'il rapporte cinquante pour vn: mais ce mal y est, que souuent les pirates & escumeurs de mer, enleuent les bleds tous prests à estre serrés au grenier, rabbatans telle abondance auec la grande perte du laboureur. Columelle ne fait tant fertil son terroir d'Italie, quoiqu'il ait esté touſ-jours en grande reputation, affermant ne lui auoir jamais veu rendre en grains, plus du quart. En quoi appert nostre France, ne ceder en cest endroit à l'Italie. Il n'est neantmoins possible, representer justement le rapport des terres, pour les grandes diuersités de leurs facultés: ains seulement selon les communes experiences, pouuons dire, que le mesnager a dequoi se contenter, quand generalement son domaine, le fort portant le foible, lui rend de cinq à six pour vn: n'estimant y auoir beaucoup de contrees en ce Roiaume, où d'ordinaire les terres reuiennent gueres dauantage, & peu mesmes le faire. Bien est vrai, que comme l'homme sage & prudent, par son industrie, renuerse, par maniere de dire, l'ordre de Nature, aussi le sçauant & diligent mesnager, par artifice, fait changer & de visage & de pouuoir à sa terre.

Le rapport ancien des terres en Orient & Italie.

Et moderne en ce Roiaume

OR sans nous arrester plus que de raison à ces discours, considerans l'estat de nos terres, treuuerons presques en toutes contrees y en auoir de trois especes: assauoir, de grasses, de moiennes, & de maigres. plus toutesfois des vnes que des autres, selon la generale situation du fonds & temperature du Ciel. Ce qui se treuuera de terre du tout grasse en nostre heritage (cõme quelques recoins en rapportent par fois dix, douze, ou plus, pour vn) sera chargé tous les ans, l'vn de fromẽt, seigle, ou meteil; l'autre d'orge, d'auoine, de legumes ou d'autres bleds marsés. Et les terres moiennes & legeres, ferons trauailler de deux ans l'vn, à telle cause selon le conseil de Virgile, les diuisans en deux esgales portions. Par ce moien trauaillans & se reposans, par annees alternatiuement se maintiendront-elles en tres-bon estat, le temps donnãt loisir de les cultiuer ainsi qu'il appartiẽt, d'où procede leur raisonnable rapport. D'autres endroits y a-il, où les terres sont si legeres, que le repos d'vn an seul, aprés le trauail d'vn autre, ne suffit pour les faire raisonnablement fructifier: parquoi on leur en donne dauantage, c'est à sçauoir, deux ou trois, selon leur portee, les laissans durant ce temps là, en repos, en les cultiuans toutesfois; à ce que les herbes y croissans, n'en succent la substance. Comme au contraire, se treuuent d'autres terres constituees en tel poinct de fertilité, qui ne veulent sejourner qu'vn an, aprés en auoir trauaillé trois ou quatre de suite ou dauantage. Au naturel de toutes lesquelles conuient se ploier, pour dextrement tirer profit du labourage. Ainsi le pratiquent presque par tout les meilleurs mesnagers & plus expers en l'Agriculture.

Les terres sont remarquees estre de trois sortes.

Comment les emploier.

SVIVANT ces enseignemens & vsages, par l'ordre ci aprés monstré, labourerons celles de noz terres que desirons laisser reposer vne annee, pour aprés icelle la faire trauailler. La premiere œuure que leur baillerons (appellee en France, Esgerer & Iascherer; en Normandie, Froiller la jaichere, & en Languedoc, Mouuoir) sera le plustoſt que faire se pourra estre moiſ-

En quel temps faut commancer le labeur des terres de nouuelu.

ſonnees, voire incontinent le bled eſtre enleué, aprés toutesfois vne forte pluie, laquelle aiant temperé l'exceſſiue chaleur de l'Eſté, & aucunement rafreſchi le champ alteré pour ſon port & precedent trauail, le regaillardira, en lui faiſant reprendre nouuelle force, & facilitera le premier labeur, qui ſans eau ne ſe doit entreprendre. Moiennant laquelle œuure, la paille des chaſmes & eſtules reſtante droite des bleds, ſe meſlera auec la terre pour lui ſeruir d'autant d'amendement. Pluſieurs meſnagent encores mieux l'eſteule, en la bruſlant ſur la terre meſme, dont par le feu ſe prepare le fonds à receuoir le coutre, & ſe deſcharge d'infinies racines, ſemences & beſtioles nuiſibles, nourries auec les bleds: moiennant que la pluie ſuruiene ſur tel bruſlement, laquelle, de neceſſité, conuient attendre, & fuir les vents pour les raiſons des eſtars. Et cõbien que ce ne ſoit que feu de paille, ne doutés pourtant icelui n'eſtre fort profitable, plus toutesfois és graſſes & fertiles terres, qu'és maigres & foibles: d'autant que plus abondent les pailles en celles-là, qu'en celles-ci, augmentans la raiſon de ce meſnage. Virgile approuue ce bruſlement, & la pratique des bons meſnagers l'a auctoriſé dés long temps, ſi qu'il ne faut douter de ſa valeur, qu'on recognoiſtra par l'vſage. Pour aiſémẽt donner ceſte premiere œuure, le laboureur ne profondera le ſoc guieres auant dans la terre, mais ſeulement y entrera quelques quatre doigts, & pour meſme cauſe, fera ſes raies fort prés l'vne de l'autre & droites, dont n'y aura partie aucune en la ſuperficie de la terre, qui ne ſoit attainte du ſoc, & où le beſtail ne trauaille gaiement, en donnant ainſi peu de terre au coutre, qui par ce moien marche ſans s'efforcer. Si c'eſt en planure, le laboureur prẽdra le chãp du coſté qu'il voudra, toutesfois le meilleur ſera, à ceſte premiere œuure, en croiſant le precedent labour, auec lequel il fut enſemencé au ſoc, pour en ceſtui-ci commencer à bien rompre la terre. Mais en couſtau rude ou montagne, ne doit venir que de l'endroit le plus aiſé, qui eſt à trauers du champ & cõme à niueau: à ce que lui & ſes beſtes y ouurent auec moins de trauail. Auſſi marchera-il touſ-jours dans la raie du labour, y tenãt ſes deux pieds; tant à ce que le gueret ne ſoit foulé en le trepignant, qu'auſſi pour mieux viſer la beſongne, & en bon maiſtre faire les lignes droites en perfection; dont ne pourroit venir à bout, ſe tenãt de coſté, comme font pluſieurs ignorans. Auſſi eſt neceſſaire que le laboureur porte touſ-jours quand & ſoi vne hache pendue à ſa ceinture, ou attachee à ſa charruë, pour raccouſtrer de la charrüe ce qui s'y deſtraque, & pour coupper les branches des arbres empeſchans ſon libre paſſage & de ſes beſtes, auſſi les racines trop fermes auſquelles ſon ſoc s'attache, ſans s'efforcer de les rompre par la violence de ſes beſtes, de peur de les affoler & briſer la charruë. Leſquels arbres le laboureur eſpargnera tant qu'il pourra, ſe gardant de les heurter ni auec ſes beſtes, ni auec le ſoc en approcher de trop prés, à ce qu'auec le trenchant d'icelui, il n'en coupaſt les principales racines. Ceſte auancee culture ſemblera à pluſieurs plus profitable, qu'agreable, leur oſtant deux commodités: l'vne de la nourriture du beſtail lanu, qui deſpaiſt longuement ſur les eſteules, en mangeant les herbes parcreuës auec les bleds: l'autre, qu'en diuers endroits de la France, recouppent auec des faucilles ou grands couteaux emmãchés auec des baſtons, les chaumes reſtans des bleds, pour ſeruir en couuertures de maiſon, pour chauffer le four & dreſſer la litiere aux beſtes, faiſans tel meſ-

Bruſler l'eſteule.

Moien pour donner la premiere œuure.

nage à l'aiſe, durant l'Hyuer, à peu de frais, par femmes & enfans. D'ailleurs, qu'ils cuident n'auoir lors loiſir de trauailler à telle culture, ains eſtre requis pluſtoſt d'emploier le temps à acheuer ce qui reſte de la preparation des terres qu'on appreſte à enſemencer, la ſaiſon talonnant de prés, qu'à commencer vne nouuelle beſongne. Ceſte derniere raiſon pourroit auoir lieu, defaillant le temps: mais le prudent meſnager gardera que cela n'auienne, ſi eſtant accommodé d'herbages, ainſi qu'il appartient, il ſe fournit de beſtes à ſuffiſance, pour pouuoir ſatisfaire à tout. En la Camargue prés d'Arles, joignãt la riuiere du Roſne, du coſté de Languedoc, à l'emboucheure de la mer Mediterranee, pour l'abondance des bons herbages l'on entretient nõbre infini de bouuine: d'où auiẽt, qu'on ne l'eſpargne au labourage des terres à grains, donnans à chacun coutre quatre ou ſix grãds bœufs. Non qu'ils tirent tous à la fois, car c'eſt ſeulement par couples qu'on les fait trauailler: par interualles eſtans mis, oſtés, & remis au joug, de telle ſorte, que chacun couple ne trauaille que la moitié, le tiers, ou le quart de la journee. Dont l'œuure s'en auance tresbien, car pour auoir ſouuent des bœufs frais, le laboureur ne ceſſe jamais d'aller le grand pas. Auſſi les gens du pais appellent, *Traiyre-courãt*, le foc ainſi garni de pluſieurs beſtes de relais. Par ceſt ordre, les meſnagers expedient leur labourage comme ils veulent, choiſiſſans les bonnes ſaiſons, n'emploiãs jamais les mauuaiſes que par neceſſité. Si que, & l'ordinaire culture ſe fait à plaiſir, & les ſemences ſe jettent en terre au temps que le laboureur l'ordonne: par là preuenant les difficultés que touſ-jours experimentent ceux qui retardent en ceſt endroit. Quant aux deux autres pretenduës raiſons, je ne treuue eſtre meſnage, que pour vn peu d'herbe & de paille qu'on peut profiter ſur ſes eſteules, l'on ſe doiue priuer de ceſte grãde quantité de bled, que telle primeraine & auãcee culture promet auec raiſon. car c'eſt choſe aſſeuree qu'eſtant la terre ainſi maniee de longue-main, elle donne lieu aux gelees, froidures, pluies, & vents de l'Hyuer, qui la diſpoſent à parfait labourage: d'icelui auſſi bannillant de bonne heure, les herbes & plantes malignes, dont la terre eſt renduë facile à eſtre labouree.

Seconde œuure.

APRE'S ceſte premiere œuure, ne penſera à rien plus le pere-de-famille, qu'à faire ſes ſemences ſur les terres ja preſtes, poſtpoſant toutes autres affaires, à telle importante beſougne. Mais icelle expediee, reprenant ſes erres, retournera à ſon labourage, de telle ſorte que deuant Noël la ſeconde façon (en France, & en pluſieurs autres endroits appellee, Biſner) ſoit baillee à ſes terres de relais: leſquelles, remuees de frais, les froidures de la ſaiſon penetreront à propos, pour les bien preparer: dont auiendra, que de là en hors, ne pourront eſtre mal labourees, facilitant les ſubſequentes œuures. Le nõbre des œuures requiſes aux labourages ne ſe peut deſigner, pour n'eſtre toutes les terres generalement d'vn naturel. C'eſt bien choſe cõfeſſee d'vn chacun, que, comme a eſté dit, tant meilleures ſont les terres, tant plus couſtẽt elles à labourer: & partant de peur de les abuſer, ou pluſtoſt de nous tromper nous-meſmes, les labourerons ſelon leur naturel, les vnes plus, les autres moins de fois: neantmoins ſi bien toutes, qu'aucune motte ne partie de terre affermie n'y reſte: reïterant le labourage à meſure qu'on verra rebourgeonner les herbes ſur le gueret, dont il en ſera entierement deſchargé; afin que net en perfection, puiſſe eſtre capable de receuoir les ſemences.

Le nombre des œuures, requis ſelon la faculté des fonds.

Selon son assiette.

L'assiete des terres gouuerne aussi de sa part, & le nombre des œuures & la façon de chacune d'icelles. En terroir pendãt, pour l'importunité des pluies qui en aualent la terre mouuee de nouueau, ne peut-on tant donner d'œuures, qu'en plat: ni en cestui-là, labourer tant librement qu'en cestui-ci: à raison de sa pente, qui ne souffre l'entrecroisemẽt des raies par angles droits, comme à volonté cela se fait en planure, dautant que le bestail ne peut directement monter contremõt. Parquoi en ce cas faudra vn peu biaiser, faisant qu'vne fois le laboureur, marchant à trauers le coustau, ne le prenne du tout à niueau, mais vn peu en montant d'vn costé, & en descẽdant de l'autre. Ainsi en suite baillera-on les autres œuures, dont le labourage se croisera, non à angles droits, ains à obtus & aigus ou comme l'on dit, en tenaille: & par ce moien la terre, quoi-que plan assés bigearre, se maniera raisonnablement bien. En la Beausse & ailleurs, où les terres sont labourees par sillõs voutoyés, ainsi qu'a esté representé, on est contraint de les prendre touſ-jours d'vne sorte, c'est à sçauoir de long en lõg, dont le labourage ne se peut entrecroiser: à quoi conuient s'assujettir, puis que sans confondre l'ordonnance de tel labeur, le bestail ne peut trauerser les sillons en ouurant. Combien necessaire est l'obseruation des bonnes saisons, & pourquoi; combien patiemment veulent elles estre attendues & diligemment emploiees, n'en sera discouru plus auant. Seulement à ce que le pere-de-famille n'oublie ce tres-notable article, mettra en ses tabletes ce beau traict de Virgile,

Comment labourer la terre qui est en pẽte.

Non non, ce n'est pas la culture,
(par n'estre touſ-jours chose seure)
Qui remplit de fruicts la maison;
Mais c'est bien plustost la saison.

par lequel il nous inuite à marier la diligence auec la bonne saison, qui est le vrai poinct de prendre la terre pour en auoir profit.

Troisiesme œuure & suiuantes.

OR comme les semences des bleds hyuernaux, suiuent de prés la premiere façon de noz terres de relais; de mesme celles des printaniers viennent aprés la seconde: lesquels bleds estans mis en terre en leur saison, la troisiesme œuure sera donnee à nostre labourage: ce qui pourra estre vers le mois de Mars. Et de là en hors, durant le Printemps & l'Esté y retournera-on autant de fois, que le loisir le permettra, & les herbes croissans és guerets, le contraindront: excepté és mois de Iuillet & d'Aoust, auquel temps, est defendu de toucher au labourage, sans le secours des pluies. Car de remuer la terre durant les extremes chaleurs & secheresses, nullement ou peu arrousee; c'est la corrompre: attendu que le peu d'humeur qu'elle a, s'en va en exhalaison, dont elle a faute par-aprés pour son entretenement, & restant foible, ne peut satisfaire à son deuoir, comme a esté dit. Et de fait, il faut bien confesser y auoir quelque grand destrac au labourage de la pluſ-part des bons fonds, veu que leur rapport ne respond ni à leur qualité, ni à la peine qu'on prend à les labourer: car cõmunément ils ne rendent plus de bled, ne quelquesfois tant que pluſieurs de moindre valeur, encores legerement labourés. Lequel destrac, l'apparẽce est grande proceder de telles œuures, importunemẽt donnees, remarquees & defendues par les Anciens. L'exẽple de beaucoup de lieux nous confirme à cela; specialement se preuue par les grasles terres d'Orange, & par les maigres de leur voisinage du païs de Viuarés, ma patrie, & celles-là

eſtans labourees durant tout l'Eſté ſans interruption; & celles-ci, jamais és extremes chaleurs, ſans la faueur de la pluie. Ainſi, pour bien conduire noſtre labourage, ne faut tenir conte des petites pluies des mois de Iuillet & d'Aouſt, ne faiſans que moüillet la ſuperficie de la terre, mais ttes-bien de celles qui la penetrent auant, l'abbreuuant en abondance: la commodité deſquelles ne faut laiſſer perdre, mais emploier auec diligence.

Obſeruations touchãt le nõbre des œuures que l'on dõne communémẽt à la terre.

E's prouinces où l'on met quatre, cinq, ou ſix beſtes à la charrüe à roüës, faiſant des profondes raies en labourant, ſemblables à petits foſſés, on ſe contente de donner aux terres deux ou trois œuures auant l'enſemencement, dont elles ſont miſes en bon eſtat, par en telle façon temuer vn bon pied de terre: mais où l'on n'emploie qu'vn couple de beſtes au ſoc, il y faut paſſer cinq, ſix ou ſept fois & dauantage, ſelon la portee du fonds, afin de faire à la longue & ſans importun trauail, ce que les autres font en deux ou trois venuës. Telle pluralité d'œuures donnees aux terroirs pour les rendre fertils, n'eſt choſe nouuelle. Pline rapporte que de ſon temps en la Toſcane on en bailloit aux terres de labourage quelquesfois juſques à neuf: ce qui s'accorde à la façon des bons laboureurs de la Prouence, du Languedoc, du Comté de Venaiſſin, de la Principauté d'Orange, qui en certains endroits, viennẽt juſques à tel nombre. Pour plus commodément labourer le champ, ſera beſoin le diuiſer en pluſieurs eſpaces & portions, qu'aucuns appellent, verſanes & valees, ſans toutesfois y faire autre ſeparation que par imagination; leſquelles on fera de la longueur de deux cens pas, peu plus ou moins. Ainſi aiant le beſtail, leur ouurage limité, trauaillera de meilleure volonté, que ſi par faute de tel ordre, eſtoit contraint tirer tout d'vne traicte, d'vn bout du champ à l'autre: s'eſ-jouiſſans lors qu'ils ſe voient prés du bout de la raie, pour le repos qu'ils y prennẽt, pendant que le laboureur deſcharge le ſoc de la terre qui s'y attache. Telles diuiſions au champ ne ſont perpetuelles, ains s'y font alternatiuement, en diuers lieux, par annees, l'vne en vn endroit & la ſuiuante en vn autre: dautant que la terre portee par le ſoc s'emmoncelle au bout de la ligne, où le laboureur ſe retourne, ſi qu'à la longue la terre s'y rehauſſeroit par trop: mais eſtant eſcartee par le champ, il en demeure plus vni, & ſe reſſent aucunement de la bonté de telle terre, qui touſ-jours eſt de la meilleure, la mauuaiſe ne s'attachant communément au ſoc. Les terres ainſi maniees à la longue, ſeront miſes au poinct requis: & cas eſtant, que par le benefice des pluies, puiſſent auoir leur derniere façon ſur la fin du mois d'Aouſt, ce ſera le comble de leur bon traictement. De là en hors, en attendant le temps des ſemences, autre peine ne s'en faut donner: car auſſi ſeroit-elle pluſtoſt nuiſible, qu'vtile, deſtournant la parfaite cuiſſon de la terre.

Quelle difference eſt requiſe és œuures du labourage.

Ce poinct de culture eſt remarquable, Que les œuures du labour des terres, ſe doiuent quelque peu diuerſifier par entre-elles: faiſant plus ſommairement les premieres, que les ſecondes: celles-ci, que les troiſieſmes; ainſi des autres: c'eſt à dire, qu'il faut prendre moins de terre du fonds & des coſtés au commencement, qu'à la fin, ſelon l'ordre des œuures. En quoi toutesfois n'y a certain limite, ou ce ſeroit que par expetience on euſt recogneu la terre eſtre au fonds infertile, ou pour ſa crudité, ou pour ſon amertume, ou pour autre cauſe, car en ce cas, ne faudroit y entrer trop profondement, ains ſeulement autant qu'il ſeroit requis pour le bien du labourage. Ceci ſe pra-

tique en Languedoc, depuis Beaucaire jusqu'à la Mer, & par toute la Camargue; où estant la terre salee au fonds, le laboureur n'en prend que trois ou quatre doigts de la superficie: allant à cela tellement retenu, qu'il s'asseure gaster ses guerests, pour n'en tirer aucun bled de plusieurs annees, s'il s'oublie d'y profonder plus auant, de peur que la terre du fonds qui est salee, venãt au dessus, se reduise en Sensouïre, mot duquel on vse pour exprimer le vice de ladite terre, lequel s'augmente à mesure que la terre sent la chaleur du Soleil.

Sensouïre.

Et se recognoit notoirement la Sensouïre, à certaine humidité que la terre rend en petites & diuerses places, tant maligne, que le lieu où elle est formee ne produit ni bled ni herbe dont il en est rendu infertile. Naturellement se forme la Sensouïre, quand les eaux des estangs versent sur les terres voisines, y laissans du limon infecté de la malice du sel, duquel elles sont incõmodees pour long temps. Au contraire, naturellement en est-elle guerie par l'eau de la riuiere du Rosne, laquelle inondant les lieux dont est question, y charrie de la graisse tant fertile, que le fonds s'en emmeliore beaucoup. Mais estant incertaine l'attente de tel benefice naturel, fait que par artifice est remedié au mal; c'est en couurant la terre auec de la paille blanche, y en mettant la hauteur de trois quarts de pied, la laissant consumer sans aucun labourage. Et ce sera encores auec beaucoup plus d'efficace, si le parc à moutons & à brebis couche par dessus la paille; dont le fumier procedant de tel bestail, pourrira la paille au grand profit du champ. Le terroir sujet à la Sensouïre ne craint nullement la mauuaise saison: car il est vtilement labouré en tout temps; sec, & humide: chaud, & froid. ainsi se compensans les commodités auec les incommodités.

PAR le contraire, où la bonté de la terre penetre beaucoup, trop ne la pourroit-on profonder: ains sera bien mesnagé, de la foüiller auant; afin que mesle auec celle de la superficie, communiquent ensemble leurs facultés, pour le profit des bleds qui y seront semés. Ainsi qu'heureusement ce mesnage se pratique au païs de Cleues, par certains vertueux personnages, qui auec industrieuse dexterité, font passer deux charruës en vn mesme raion, l'vne suiuant l'autre, pied-à-pied, dont le soc de la derniere prend la terre plus basse, & la porte en haut auec grande vtilité. Oeuure qui se fait à frais moderés eu esgard à ce qu'elle n'est de guiere moindre efficace, que si c'estoit à main d'homme auec beaucoup de despense. Aussi faudra estre auisé de ne precipiter les œuures du labourage, entre deux desquelles est requis d'interualle, pour le moins trois semaines; afin de faire saisonner le gueret: donnant par ce delai, temps aux herbes & racines de se mourir & pourrir. D'obseruer en outre le tẽps tendant plustost au vent qu'à la pluie, à ce que le gueret s'esuente, & que les herbes & racines se sechent aisemẽt, ce qu'on ne pourroit esperer la pluie. suruenãt sur le nouueau labeur. A la veille de l'ensemẽcemẽt, en certains lieux de la Prouẽce & voisinage, on repasse la terre par vne œuure appellee, Trousser ou Retrousser, & ce tant pour casser le restant des mottes du precedent labourage, que pour ramollir la terre: afin de la rendre du tout propre à receuoir les semences. Laquelle œuure on donne legerement & à peine, par estre lors la terre fort deliee à cause de sa bonne culture. C'est le vrai gouuernemẽt des terres de nouuelis, de relais, de repos, de gueret-vieux, diuersement appellees selon les contrees, duquel le pere-de-famille receura contentement:

car la frequente culture és bonnes saisons, le repos opportun, les amendemens par fumiers, les engraissent & rendent de bon & long seruice. Quant à celles qui pour leur grande fertilité, veulent estre chargees tous les ans, autre façon ne leur faut que la susdite, en reglant le nombre des œuures de leur culture, au loisir que nous en donnera le temps, auquel elles seront à deliure, dequoi conuiendra se contenter. Celles destinees pour les orges, auoines & legumes, seront labourees durant l'Hyuer, le plus souuent & le mieux qu'il sera possible, espiant les bonnes saisons, afin d'estre prestes à ensemencer aux mois de Ianuier ou de Feurier.

OVTRE lesquelles œuures, certains bons mesnagers en donnent vne extraordinaire à leur labourage, par le moien de laquelle, les terres se remettent en vigueur, quand, aians trauaillé dix ou douze annees, elles se treuuent lasses & comme recrues. Par l'ordinaire culture, on ne profonde tant la terre qu'on en desengeance entierement toutes sortes de malignes herbes, lesquelles, pour peu de place qu'elles treuuent, se sauuans du soc, multiplient & s'engrossissent estrangement au champ, & ce à son grand prejudice, qui en estant chargé & ensailli, ne peut produire que bleds chetifs & langoureux. Pour à quoi remedier, ceste supernumeraire œuure est inuentee, laquelle on donne au labourage, de dix en dix ans, ou de douze en douze, dont la terre se remuë presques autant auant que si on plantoit la vigne, meslant ensemble les terres de la superficie & du fonds: & tout d'vne main, sortans du fonds toutes racines, herbes, & pierres nuisibles, laissans le champ nettoié en perfection. C'est à bras d'homme, & non par le trauail des bestes, que cela se fait, auec des pelles de bois, garnies de fer par le bout, à tout lesquelles la terre vne fois ouuerte d'vn costé, est taillee de la profondeur requise, & renuersee à lopins: lesquels cuits par les temps se brisent à plaisir, dont le fonds reste par-aprés tres-aisé à labourer; & fort fertil auec, mesmes à raison du meslinge des terres vieille & nouuelle, lui donnant nouuelle vigueur. Pourueu toutesfois, qu'on ne profonde tant qu'on en sorte la terre amaire, ains conuient y aller jusques là retenu, selon la proprieté du terroir. En lieu pierreux, cela ne se peut faire auec la pelle ferree, qu'on appelle en France Besse, & en Languedoc, Luchet, ains au lieu d'icelle l'on emploie le hoiau, auec vtilité, le rencontre des pierres ne l'empeschant d'enfoncer à suffisance. Et soit ou auec le Luchet ou auec le hoiau, ne faut prendre la peine de sortir la terre du profond & l'aer auec la pelle commune, ains se doit-on contenter de desrompre le terroir, en le meslingeant, comme a esté dit. Et à ce que commodément l'on puisse faire ce mesnage, qui n'est de petite despense, le general du terroir est desparti en dix ou douze portions esgalles, pour en gouuerner ainsi vne par chacune annee: à ce que finalement, tout le domaine demeure au superlatif degré de bonté, selon sa naturelle suffisance. C'est que par ce moien, estant mise en euidence toute la force du terroir, aucune portion n'en demeurant en arrere comme auparauant, le fonds en fructifie abondamment. S'il semble au pere-de-famille telle reparation estre trop penible, en se contentant du quart des fruicts de la premiere annee, la fera faire par autrui, sans se mesler de rien, comme l'on fait à Loriol en Daupliné, & autres endroits d'icelle prouince. Condition, tout bien compté, treuuee raisonnable, veu l'abondance du bled sortant de ceste artifice,

Excellẽte œuure pour remettre le chãp lassé.

excedant de beaucoup le precedent port du terroir, qui en eſtant accommodé pour pluſieurs annees, reſte nettoié de ſes immondices & empeſchemens, comme a eſté dit: & ainſi pour-neant & ſans frais, treuuera l'auoir mis en ſi bon eſtat.

CHAPITRE III.

Des fumiers.

Ses effects.

LE fumer des terres eſt vne tres-notable partie de Meſnage, eſtant notoire à tous ceux qui font profeſſion de manier la terre, que c'eſt le fumier qui reſ-jouït, reſchauffe, engraiſſe, amollit, adoucit, dompte, & rend aiſees les terres faſchees & laſſes par trop de trauail, celles qui de nature ſont froides, maigres, dures, amaires, rebelles & difficiles à cultiuer, tant il eſt vertueux. C'eſt du fumier d'où procede celle grande fertilité recerchee par tous les meſnagers, faiſant produire à la terre toute abondance de biens. car bleds, vins, foins, fruicts des jardins & des arbres par le fumier viennent richement, eſtant aſſaiſonné par l'eau & conuenablement emploié. La diſtinction des fumiers, les lieux & les temps de leur emploi & application, en ſont les neceſſaires obſeruations. La valeur du fumier conſiſtant en la chaleur, fait que plus il eſt priſé, plus il abonde en ceſte qualité-là: comme le moins recerchable, eſt le plus froid. Les terres humides diſſoluent mieux & pluſtoſt le fumier, que les ſeches: pour laquelle cauſe, à celles-là baillerons-nous le fumier plus chaud, qu'à celles-ci, leſquelles pour leur ſiccité, n'en peuuent faire penetrer la vertu beaucoup auant dans terre: & encores regarderons nous voire meſme attendrons-nous le ſecours des prochaines pluies. car icelui defaillant, on ne doit entreprendre de fumer les terres maigres & legeres. Or puis qu'il eſt neceſſaire d'ajouſter l'humidité au fumier, pour le faire valoir, à bõne raiſon en ce meſnage prefere-on l'Hyuer, au Printemps; & le Printemps, à l'Eſté. Les terres qu'on enſemence de bleds hyuernaux, ſeront fumees dés l'Automne; & dés l'Hyuer celles où l'on deſire mettre des bleds Printaniers. par ce moien l'humidité des ſaiſons diſſoluant les fumiers, en fait penetrer la ſubſtance dans la terre, au grãd profit du fonds, qui en rend abondance de fruict. Auſſi, par meſme raiſon, donnerons-nous plus de fumier à la terre humide, qu'à la ſeche. La ſeche ſera fumee ſouuent, & peu à la fois; afin qu'à la longue elle ſe puiſſe engraiſſer, & par conſequent humecter. Ainſi les terres auront la quãtité de fumier requiſe pour l'accroiſſement des fruicts, & non pour les eſtouffer, comme cela auiendroit, ſi ſans diſcretion on leur en bailloit par trop à la fois.

Fumier de pigeon.

LE premier & meilleur de tous les fumiers, deſquels l'on puiſſe faire eſtat, eſt celui du colombier, pour ſa chaleur, qu'il a plus grande que nul autre, dõt il eſt rendu propre à tout vſage d'Agriculture, de telle ſorte, que peu profite beaucoup: mais c'eſt à condition, que l'eau interuienne toſt aprés pour corriger ſa force, autrement il nuiroit pluſtoſt qu'il ne profiteroit, attendu que ſeul, ſans eſtre temperé d'humidité, bruſle ce qu'il touche. C'eſt pourquoi, autre ſaiſon n'y a-il pour ſon application, que l'Automne & l'Hyuer,

le Printemps eſtant ſuſpect, pour la proximité de l'Eſté. Le fien de toute ſorte de volaille vient aprés, hors-mis de l'aquatique, comme canards, oyes, cygnes, & autres, qui pour leur grande froidure ne ſont d'aucune ou bien petite vtilité: & en ſuite celui des moutons & brebis, cheures, cheuaux, mulets, bœufs, aſnes, pourceaux, qu'on augmente auec des pailles & fueilles ſeruans de litiere au beſtail. Les Anciens ont fait grand cas du fien de l'aſne, meſme Palladius, qui le met au premier rang pour les jardins, dautant que telle beſte mange fort lentement, & par ce moien digerant bien la viande, en rend le fumier qualifié en perfection. Pluſieurs conſeillent ne meſler les fumiers, ains les renger à part par eſpeces ſeparees, & aprés les emploier ſelon leurs proprietés. Cela ſe fait aiſément de ceux du colombier, du poullallier, & de la bergerie; mais des autres, la choſe ne ſe peut accommoder, pour la difficulté de telle diſtinction. Parce qu'eſtant tout l'autre beſtail preſque logé enſemble en eſtables contigues, leurs fumiers ſe meſlent és lieux, où des eſtables ſont portés repoſer. Auſſi telle penible curioſité n'eſt nullement neceſſaire, voire pluſtoſt nuiſible, dautant que bons ne peuuent faillir d'eſtre les fumiers de diuerſes ſortes de beſtes, vnis & faiſonnés en vn corps, les vns faiſans valoir les autres: ce qu'on ne peut dire des ſeparés, dont s'en treuue de peu de valeur. Les plus pourris & menus, ſeront emploiés aux prairies deſ-ja faites, & aux jardins: les moiens, aux terres-à-grains, & vignes: & les plus groſſiers, aux prairies que vous faites de nouueau pour eſtre incorporés auec la terre; afin de produire, par leur crudité, abondance d'herbes. Vos fumiers ſeront charriés és terres-à-grains dés le commencement de Septembre, aprés que les grandes chaleurs ſeront paſſées, euitant par ce moien le haſle du Soleil, qui les deſſecheroit par trop: j'entens touchant les terres de repos, qu'on pretend enſemencer les premieres. Toutesfois és enuirons de Paris l'on n'attend le mois de Septembre pour charrier les fumiers ſur telles terres, ains c'eſt dés le mois de Iuin, courant alors le fumier, auec vn labour, qui eſt celuy appellé Biſner. Auec diſcretion ſera diſtribué le fiens du colombier, de peur que par trop grande quantité la ſemence n'en fuſt bruſlee: parquoi, on le ſeme par la terre à la façon du bled, & preſque auſſi rarement. De meſme fait-on de celui du poullallier, dautant qu'ils ſymboliſent enſemble en vertú & chaleur, tous deux cauſans grande abondance de grains. Et non ſeulement és terres labourables, & aux praities, ſur toutes à celles d'abbreuuage, les fumiers de telle volaille ſont de grãde vtilité, mais auſſi aux vignobles, eſquels, ſpecialement celui du pigeon, fait produire abondance de bon vin: ce qui n'auient par aucun autre fumier, qui ne ſert que pour la quantité, demeúrant le vin petit, de gouſt deſ-agreable, & ſujet à ſe corrompre. Le fien du beſtail lanu s'emploie vn peu diuerſement des autres: c'eſt que ſans frais de charroi il ſe treuue tout porté ſur les terres de relais, par le moien du parc où tel beſtail, & le caprin, couche durant la nuit, la pluſ-part de l'annee; & qui s'y promenant à plaiſir, engraiſſe fort bien les terres. De meſme ſans deſpence, eſt emploié celui du gros beſtail, couchant en campaigne dans le parc: mais le fumier, que toutes ces beſtes font dans leurs eſtables durant l'Hyuer, à la maniere des autres, eſt charrié où leur ſeruice eſt deſtiné. Pluſieurs autres ſortes de fumiers y a-il pour l'amendemẽt des terres, qui toutesfois ne ſont-

De la poullaille, & Du beſtail à quatre pieds.

Diſtinction des fumiers pour leur emploi.

en vſage par tout, tant pour l'ignorance, que pareſſe des meſnagers.

La chaux ſert de fumier; auſſi fait

LA chaux neuve eſt de grande efficace pour telles choſes, laquelle meſlee auec quelques terriers, balieures, ou autres fumiers, & jettee au champ au commencemẽt de l'Hyuer, l'engraiſſe treſ-bien: & ſelon ſon naturel chaud, tuë les beſtioles & les racines des herbes nuiſantes. En quoi la cherté n'eſt tant conſiderable, quoi-que la chaux couſte de l'argent, que le profit en reuenant, eſt aſſeuré. comme ce meſnage s'eſt dés long-temps pratiqué aux païs de Gueldres & de Iuilliers.

L'herbe des fèves, &

LES féves engraiſſent les terres où elles auront eſté ſemees & recueillies, y laiſſans quelque vertu agreable aux fromens qu'on y fait par-aprés: mais plus grande & plus profitable y ſera-elle, ſi ſans eſpoir d'autre commodité que de la graiſſe, on laboure les féves ja grandes & en fleur, enuiron la fin d'Auril, ou au commencement de Mai, renuerſant auec le ſoc toute l'herbe, en la meſlant auec la terre, pour là ſe pourriſſant, ſeruir d'amendement: ſelon l'ancienne façon des Macedoniens & Theſſaliens. Et ſ'il fait penſement au pere-de-famille, de gaſter ainſi les féves preſque preſtes, qu'il conſidere que c'eſt touſiours tout vn, où il mette ſon argent, pourueu que ce ſoit à ſon vtilité: s'aſſeurant que deux eſcus emploiés en féves, à ceſte ſeule intention, lui porteront plus de profit, que ſix en fumiers. Telle maniere de fumer les champs, par les féves, s'obſerue heureuſement en Dauphiné vers le Diois, vn peu diuerſement toutesfois: car ils attendent que les féves aient grené, & aprés auoir expoſé les gouſſes des féves aux pauures, les leur donnans par aumoſne, auec l'herbe labourent le champ. Encores plus vtilement font ce meſnage, ceux qui ſe ſeruent des féves à la mode des lupins, ci-aprés monſtree. Par ainſi ont-ils loiſir de bien labourer le champ durant le Printemps: & ceſte commodité, que, pour ſemer, ſe ſeruent des féves cueillies la meſme annee, y emploians les menües & chetiues, ſeparees des autres auec le crible. Aucuns auec raiſon gouuernent autrement la graiſſe des féves. En terre tenuë en relais, bien labouree, &, ſi poſſible eſt, fumee, ſement de l'orge, aprés auoir cueilli l'orge, des féves d'Hyuer; & icelles recueillies, l'annee d'aprés, du froment; lequel aprés auoir moiſſonné & enleué, la terre eſt labouree en ſa ſaiſon, & laiſſee repoſer vn an, pour recommencer ce meſnage: dont la terre porte gaiement trois annees de ſuite, & ſeulement s'en repoſe vne. ainſi ſe maintenant tres-bien au labourage. Auſſi engraiſſent la terre, les pois, la veſſe, les orobes ou ers, & autres legumes; exceptés les ciches, qui notoirement l'emmaigriſſent. Le ris auſſi ſert en ceſt endroit, mais l'on n'en peut faire eſtat certain, pour n'eſtre eſleuable en autre fonds qu'accommodé d'eau pour l'arrouſer à toutes heures.

Des Lupins.

LES lupins ſont beaucoup à priſer pour l'engraiſſement des terres, pourueu toutesfois que le climat le permette. Les Anciens à telle occaſion les ſemoiẽt au mois de Septembre, & en renuerſoient l'herbe dans terre lors qu'elle auoit jetté ſa ſeconde, ou troiſieſme fleur: meſmes en ſemoient-ils parmi leurs vignes pour les engraiſſer. Mais la pratique de ce temps-ici, en la Toſcane, en Piedmont, & ailleurs, où tel engraiſſement eſt en vn vſage, monſtre la droite ſaiſon de ſemer les lupins, eſtre ſur la fin du mois de Iuin, ou au commencement de Iuillet, ſur les terres de gueret-vieux, qu'on prepare pour les bleds d'Hyuer, lors que leur labour eſt fort auancé: donnant

ce tard semer, loisir de bien cultiuer le champ, ce qu'on ne pourroit faire par l'ordre antique. En ce temps-là doncques auec vn labour fait au soc, nous jetterons la semence des lupins en terre: laquelle tost apres couuerte & ombragee par l'herbe en prouenant, sera conseruee en quelque humidité: & par son amertume, toutes sortes de bestioles seront chassees, & tuees les racines & herbes malignes: si que le gueret deschargé de telles nuisances, & engraissé par l'herbe meslee auec la terre par vn labour donné sur le cõmencement de Septembre, sans attendre ne fleur ne fruict, se rendra propre à receuoir & esleuer les semences des bleds auec grand profit. Par elle mesme se conserue l'herbe des lupins en campagne ouuerte, son amertume lui estãt asseuré rempart contre toute sorte de bestes, aucune n'en osant approcher. Facilement, elle se meurt & pourrit, à cela n'estant requis que le seul toucher du soc. C'est aux terres maigres où les lupins se plaisent, comme aussi à elles appartient proprement le meliorement. En ceste sorte l'on se prine de la semence des Lupins, mais pour s'en fournir, il en faut semer & traiter à la maniere des autres legumes, comme sera monstré en son propre lieu.

La Marne est aussi bon fumier.

LA Marne ne doit estre oubliee, pour la grande vertu engraissante qu'elle a, à bon droit appellee d'aucuns, Manne. Pline la prise beaucoup, estant de son temps en grande reputation, affermant sa vertu durer trente ans en terre, sans y en remettre de nouuelle. Elle est fort cogneuë en l'Isle de France, en la Beausse, Picardie, Normandie, Bretaigne & autres prouinces de ces contrees-là. Ce n'est autre chose qu'vne mine de terre, endurcie presque comme pierre, laquelle on caue quelquesfois fort profondement dans terre. Selon les lieux elle est coloree: en aucuns elle est blanche, en autres grise ou rousse. Estant sortie de la fosse on la met sur le champ en petits monceaux despartis, ainsi que fumier, pour y estre fuzee, comme chaux, par le Soleil, la pluie, le froid; dont elle se dissoult & reduit en poudre dans quelques jours: puis esparse & incorporee en moderee quantité auec la terre, l'eschauffe tresfort, voire de telle sorte, que pour le premier an, les bleds n'y profitent guere, par trop de chaleur & graisse, les faisans verser à terre: mais celui d'apres & les suiuans, dix ou douze plus ou moins, selon la valeur de la Marne, sans y en ajouster d'autre, le fonds s'en ressent merueilleusement, auec grand auancement pour les bleds.

Cendres poussieres, & autres fumiers.

LES cendres des buees, celles des fournaises à tuilles, à chaux, à charbon: les poussieres des chemins, les reliefs des bastimens n'y aians trop de pierres, *sieres*; & aues scieures des arbres, les immondices des priués, eviers, esgousts & cloaques, les balieures de la maison & basse-court: toutes sortes de despoüilles de jardin, comme troncs de choux, les fueilles seches des melons, concombres, courges, cossats & pailles de féves, pois, mousterde & semblables choses: comme aussi le marc des raisins, apres en auoir exprimé & le vin & le trempé. En somme, tout ce qu'on peut ramasser de nul prix, dedans & autour de la maison, sert à augmenter les fumiers, estant mis auec eux & meslé ensemble. A la vigne sert de bon fumier, les cimes & tendres jettons de bouis, voire & aux oliuiers, & à tous autres arbres fruictiers. Aussi engraisse la vigne le foin à demi pourri, estant là vtilement emploié, quand par inconuenient il ne s'appreste bien sur le pré, ou que le bestail ne le veut manger, pour estre trop grossier, comme celui des palus & marescages: en

autre endroit, de meſme ſert-il, eſtant meſlé auec les ſuſdites matieres, & auec elles, pourri & faiſonné ainſi qu'il appartient.

Temps d'emploier les fumiers; & quels ſont les meilleurs, les vieux ou les nouueaux.

QVANT au poinct de la Lune, auquel les fumiers, doiuent eſtre mis en terre pour s'en ſeruir, ne quels fumiers, recens ou rances, ſont les plus à priſer, ne s'en peut faire grand jugement: n'eſtimant à ce meſnage, meilleur le croiſſant que le décours de la Lune, ne generalement les vieux que les nouueaux fumiers, comme aucuns veulent. Qu'auſſi telle diſtinction ne ſe peut commodément pratiquer en ceſte negoce ruſtique, pour auoir le pere-de-famille tant d'occupation au cours de ſes affaires, qu'en ceſt endroit il ne ſe trompera nullement, diſtribuant ſes fumiers comme ci-deuant eſt monſtré, en l'aſſujettiſſant au temps de leur application, qui eſt deuant ou dans l'Hyuer: à ce que l'humidité de la ſaiſon en face penetrer la ſubſtance dans la terre, pour garentir les fruicts, des chaleurs & ſechereſſes importunes; ſi d'auenture le Printemps ſe rencontre auec peu de pluie, d'où ſouuent auient à l'arriuee de l'Eſté les orges, auoines & legumes eſtre ſuffoqués & bruſlés. Et bien que les bleds marſés & tremés ne ſoient ſemés qu'aprés l'Hyuer, le ſçauant Agricole n'attendra tant à fumer les terres où il les voudra mettre, ains à la ſeconde culture d'icelles, qui pourra eſtre enuiron Noël, y eſpardra les fumiers qui auront eſté faits dans ſes eſtables, deſpuis les ſemences d'Hyuer juſques à lors, pour de bonne heure incorporer leur ſubſtance dans terre, à l'vtilité ſuſdite. S'aſſeurant qu'ainſi meſnageant ſes fumiers, ne faudra gueres à bien rencontrer en telles ſemences, leſquelles bien ſouuent trompent le laboureur, par faute de telle preuoiance. Les fumiers qui ſe feront de Noël en hors, ſeront ſerrés pour les bleds hyuernaux, qui en ſeront d'autant mieux accommodés, que la prouiſion en aura eſté faite plus grande. Touchant le fumier des jardins, grande ſujection n'y a-il, pour la diuerſité des viandes qui y croiſſent: leſquelles diuerſement auſſi deſirent-elles eſtre ſemees, plantees, & par conſequent fumees. Mais c'eſt l'eau qui fait valoir le fumier en ceſt endroit, de laquelle le jardinier ſe ſert durant tout l'Eſté, ſelon ſon climat; & de meſme du fumier; non toutesfois en telle quantité, comme durant l'Hyuer & autres ſaiſons de l'annee.

CHAPITRE IV.

Des ſemences.

Conſiderations ſur les ſemences.

L'ELECTION des bonnes ſemences eſt l'vn des plus importans articles du gouuernemét des terres-à-grains. car quelle cueillete que miſerable pouués-vous eſperer des bleds mal qualifiés, ſemés en vos terres, quoi-que bien labourees? Ceci donne coup à noſtre meſnage; donques nous y regarderons curieuſement, à ce que choiſiſſans des bonnes ſemences, nous puiſſions tirer profit & honneur de noſtre labourage. Pour vn preallable, conſiderera le pere-de-famille, quels ſont les grains qui mieux fructifient en ſon terroir, pour les preferer à tous autres: & ſuiuant les precedents enſeignemens; en-

ſemencera touſ-jours ſa terre, des grains que plus gaiement elle produit; jamais de ceux qu'elle refuſe. Et encores que ſes grains ſoient beaux, bien nets, & bien nourris, ſi eſt-ce que touſ-jours ne s'en doit-il ſeruir pour ſemer; ains s'en doit fournir quelquesfois d'ailleurs, pour le profit que la mutation a accouſtumé de rapporter: ſelon le commun deſir de toutes choſes, qui ſe delectẽt en diuerſité. Ce qui notoiremẽt ſe recognoiſt en ceſte action, car la terre ſe rejouit d'eſtre quelquesfois enſemencee d'autre bled que du ſien propre; & au contraire, ſe faſche de la continuation des ſemences nees en elle-meſme, s'y abatardiſſans à la longue, quelque bonté qu'aie le fonds: & ce tant pluſtoſt & plus fort, que le terroir ſe trouue plus humide.

De trois en trois ou de quatre en quatre ans,
De remüer la ſemence il eſt temps:
Et ſi pourſuis le bien de ce meſnage,
Sur tes voiſins gaigneras l'auantage.

En ce changement remarquerons-nous pour bon meſnage, la mutation d'vne eſpece de bled en autre; de froment en ſegle; de ſegle en froment, & ainſi des autres. Comme, aiant noſtre terre porté quelques annees du froment, donnés-lui par-aprés, du ſegle; & en ſuite de l'orge, de l'auoine, des legumes; dont tirerés profit, pourueu que le fonds s'y accommode, ſelon qu'en quelques endroits s'en rencontrent, qui temperés d'argile & de ſablon, ſouffrent porter alternatiuement ces diuerſes eſpeces de grains. Ce poinct donques auec bonne raiſon, ſera retenu pour neceſſaire maxime, *De changer de ſemence de trois en trois ans, ou de quatre en quatre.* Prendre du bled de voſtre voiſin pour ſemer, n'eſt le changement que j'entens, car ce ſeroit touſ-jours en reuenir là, que de ſemer comme du voſtre propre: mais le faut enuoier querir loin de vous, vne ou deux journees, afin que la diuerſité de l'aer vous ſatisface en ceſt endroit. Chacune prouince a ſes particulieres obſeruations là deſſus, aiant par longues experiences, remarqué les endroits d'où les ſemences ſont les plus profitables; à quoi ſe faudra arreſter. Comme par exemple, deſpuis Lyon juſqu'à la mer Mediteranee, comprenant trente ou quarante lieuës en trauers, les ſemences qui montent ſont les meilleures; c'eſt à dire, prinſes du Midi, pour eſtre portees au Septentrion. Es enuirons de Paris, le changer de ſemence eſt auſſi treuué profitable, par la pratique des meilleurs meſnagers: auec meſme obſeruation du monter que la ſuſdite. Mais ce monter-là, ſe prend au regard des riuieres, qui en ce païs-là, deſcendent vers la Normandie & enuirons. Ainſi des autres, chacun pais en ce tant important article de meſnage, tenant pour loi inuiolable, ſes profitables couſtumes. Et de quelque part qu'on tire les ſemences, faut touſ-jours regarder que ce ſoit de terre maigre, pour les loger en terre graſſe: ou pour le moins, en terre de ſemblable ſuffiſance, car de les mettre en pire, le profit en ſeroit douteux: ſe voians tous les jours, les plantes arrachées en lieu maigre, s'accroiſtre tres bien en gras; & au contraire, ne faire que languir, tranſplantees de fort en foible terroir. En outre, de quelque eſpece de bleds que ce ſoit, pour ſemence, en choiſirés le grain bien meur, fort peſant, de belle couleur, non langui ne ridé, car ainſi bien qualifié, ne pourra faire que bonne fin. Telle curieuſe eſlection ne ſe peut exactement faire, tirant la ſemence d'ailleurs que de chés-vous, ou ſi en eſt-ce

Qualités des bon grain.

vous contraint chacune annee. Parquoi, lors qu'il escherra d'en venir au change, faudra receuoir la semence telle que la treuuerés; toutesfois de l'endroit qu'il appartient, la conuient choisir, & la plus approchante de vostre intention que faire se pourra: mais és autres annees sera à vostre liberté d'y pouruoir à souhait. Lors destinerés pour semence, les bleds parcroiſſans en vos plus maigres terres, peu ou point fumees, & qui n'aient esté en herbe, ne tondus, ne mangés par le bestail: les laisserés meurir en perfection: estant moissonnés, tout aussi tost seront batus ou en la grange ou en l'aire, & ce fort legerement, sans violence, afin d'en tirer le bled le plus meur, qui est celui qui plus facilement se desuelope de la paille comme le premier né, à telle cause se treuuant au bout de l'espi. Cela se fait comme l'on desire, si auec le fleau on escout les gerbes par le bout sans les deslier en battant tout doucement la sommité des espis. Aucuns y allans plus singulierement, arrachent les plus beaux espis des gerbes, estans portees, ou en la grange ou en l'aire, & tels choisis, sont serrés à-part, puis batus comme dessus. Ainsi la plus franche & plus fertile semence, se retire, pour estre emploiee en saison. De ceste semence, encores par le van & crible en discernerons-nous le bon d'auec le mauuais qui y pourroit estre: pour retenir l'vn, & rejetter l'autre, à ce qu'autre semence que fertile, ne soit jettee en terre. Chacun tient que du froment vert, chanci, ridé & leger, prouient l'iuroie, degenerant en telle maligne plante, quand ainsi mal qualifié, semé en terre aquatique, ou que l'Hyuer est extraordinairement pluuieux. I'ai moi-mesme esgrené vn espi de froment, dans lequel se treuuerent quelques grains d'iuroie: qui me fait ne reuoquer en doute le degenerer du froment, en telle maligne graine d'iuroie. Aussi c'est chose creuë de plusieurs, que de l'iuroie procedee du froment, semee en bonne saison, prouient quelquesfois du froment de belle monstre: mais retenant du naturel de l'iuroie, il rapporte la malice d'icelle au pain qui en est fait, causant mal de teste à ceux qui en mangent: en outre, que ce froment semé, produit de l'iuroie & non du froment.

Choisir la bonne semence, &

L'preparer luy faire produire

A LA recerche de la bonne semence sera ajoustee l'eau, dans laquelle, pour la perfection d'espreuue, le bled prest à estre mis en terre, sera jetté & trempé, duquel la plus saine partie, comme la plus pesante, tombera au fonds: l'autre & infertile, pour sa legereté, nagera au-dessus, d'où elle sera dés aussi tost recueillie auec vne cueiller percee, pour estre donnee à manger à la poulaille, ou enuoiee moudre pour le pain du mesnage. La bonne, estant vn peu sechee, jusques à ce qu'elle ne tienne plus aux mains, ce qui se fait en la remuant & esuentant, ainsi humide sera semee: dont elle poussera de terre hastiuement & euitant par là, le danger d'estre rongee au champ par les bestioles sous-terraines, & de s'y estouffer, en attendant le temps propre à la faire naistre, qui souuent tarde beaucoup. Que ceci ne vous semble ne trop curieux ne trop penible, pour vous destourner d'vn si profitable mesnage. Deux cuuettes de pareille grandeur aurés, chacune accommodee d'vn robinet en bas, pour vuider l'eau aprés en auoir osté le bled leger nageant sur l'eau, en escumant. L'vne sera touſ-jours pleine, & l'autre vuide: l'eau de ceste-là, sera mise sur ceste-ci, & le bon bled estant à sec, prins & mis esuenter sur des linceuls, & de là dans des sacs porté au champ: ainsi alternatiuement seruans ces deux cuuettes, auec beaucoup

Abondamment.

d'vtile aiſance. Et cela, ſans perte de temps ſe fait la matinee, lors que les laboureurs & le beſtail diſnent, s'appreſtans pour leur ouurage. Ceſte obſeruation eſt neceſſaire, De ſemer pluſtoſt le bled nouueau, que le vieil, pour touſ-jours le plus recent, eſtre le plus fertile; & au contraire, le rance impropre à fructifier, voire ne faut faire nul eſtat, pour ſemence, du bled de deux ans, peu de celui d'vn; ains conuient preferer à tout autre, le cueilli la meſme annee qu'on le ſeme. Voici vn autre artifice pour faire profiter plus que de l'ordinaire la ſemence jettee en terre; dont l'intention eſt d'autant plus ſubtile, que la preuue l'a authoriſee. Le bled deſtiné pour ſemence, ſoit froment, ſegle ou orge, ſera mis tremper durant vingt-quatre heures dans l'eau engraiſſee auec le meilleur fumier que pourrés treuuer: & la façon de l'engraiſſer eſt telle, Aiés vn grand cuuier, & d'icelui rempliſsés enuiron les deux tiers, de ce fumier là; en-aprés acheués de remplir voſtre cuuier, d'eau de riuiere, laquelle y laiſſerés ſejourner enuiron deux jours; & puis en tirerés le fumier, qui par ce moien, aura laiſsé toute ſa force & vertu dans ceſte eau ainſi engraiſſee, pour la communiquer à la ſemence que mettrés trêper dans icelle, mais faut obſeruer, que ſortant de ceſte eau la ſemence qui y aura eſté miſe, la faut faire ſecher à l'ombre; & dés auſſi toſt que ſera ſeche, la ſemer, ſans attendre que par trop ſe deſſecher elle perde ſa vertu nouuellement receuë. Par ce moien, la ſemence ainſi preparee, rendra auec esbahiſſement dix-huict ou vingt pour vn. Si en l'annee ſuiuante deſirés auoir ſur le meſme bled, vne telle multiplication, vous faudra pratiquer ce meſme remede, car ceſte vertu du fumier ne s'eſtend plus loin que d'vne annee. *Merueilleux ſemens.*

LES meſures des terres n'eſtans par tout ſemblables, ni les proprietés des terroirs generalement d'vne ſorte, font qu'on ne peut juſtement ordonner, ne de la ſemence, ne du temps qu'on a à emploier au remplage & à la culture de chacun arpent de terre. Seulement le laboureur ſera auerti de ne donner tant de ſemence à la terre maigre, qu'à la graſſe: pour la foibleſſe de ceſte-là ne ſouffrir tant de charge que la force de ceſte-ci. Toutefois contre l'opinion d'aucuns qui veulent le contraire, fondés en ce que la terre graſſe, pour ſa fertilité, fait abondamment troncher ou cloſſer les grains; c'eſt à dire, qu'vn grain y fait pluſieurs eſpis, & pourtant le bled y deuoir eſtre ſemé clairement: au rebours de la maigre, à laquelle le bled ne fait autre choſe que naiſtre ſans cloſſer ne multiplier, & que n'eſtant chargee de beaucoup de bled, elle ſe treuueroit trop claire ſemee. joint que touſ-jours, en quelque endroit que ce ſoit, quelque portion de ſemence ſe perd dans terre. Ces deux contraires auis ont eſté anciennement ſouſtenus par Columelle & Pline, la deciſion deſquels appartenant à tout meſnager, fera que la patience d'vn couple d'annees, le reſoudra de ce doute pour y prendre auis, ſelon le naturel de ſon acr & de ſa terre. On eſt par tout d'accord, que plus de bled conuient donner à la terre, que plus chargee d'arbres, & plus aquatique elle eſt, & que plus tard ſe font les ſemences: parce que les ombrages, les eaux, & les prochaines froidures de l'Hyuer, en font touſ-jours perdre quelque peu, contre leſquelles tempeſtes, reſiſtent aucunement les ſemences eſtans fortifiees de la bonaſſe de l'Automne, à quoi eſt requis prendre garde. Touchant le temps, ce ſera le moins qu'on y pourra emploier, en allant à ceſte œuure (la plus remarquable de labeur *Ni la ſemence ni le labour, ne ſe peuuent juſtement preſcrire.*

rage) auec extreme diligence, tant pour le naturel de l'œuure, touſ-jours plus profitable, auancee que retardee, que pour donner temps à nos laboureurs, de continuer leur charge pour les champs qui reſtent à cultiuer.

Des diuerſes eſpeces de bleds.

APRES auoir monſtré la vraie maniere de preparer la terre pour loger toute ſorte de bleds; en ce lieu eſt maintenant à propos de traicter particulierement de leur nature, de leurs eſpeces & differences. Surquoi eſt à noter, que ce mot *Bled*, pluſtoſt Barbare, corrompu de l'Italien, que tiré d'autre langue, eſt prins generalement pour tous grains juſques aux legumes, bons à manger. Et celui de *Froment*, venu directement du Latin, & juſques à nous des Anciens Romains, eſtre vn peu plus particulier, comprenant neantmoins toutes ſortes de grains à faire pain pour la nourriture des hommes, qui ſont ceux qu'aujourd'hui nous appellons, Fromens, Eſpeautres, Segles, Orges, Millets & Auoines. En pluſieurs endroits de ce Roiaume, par le Bled, eſt entendu le pur Froment, comme anciennement par le mot de Semence, l'Eſpeaurre. Du Froment, receu par nous à la longue, ſe ſont faites des ſubdiuiſions, en eſtans recogniües de ſix à ſept eſpeces, qu'on remarque auiour-d'hui : dont les aucuns ſont barbus; c'eſt à dire, aians des areſtes en leurs eſpis, & les autres ras, n'en aians aucunes. Quant à leurs noms, & les Anciens & les Modernes, leur en ont tant donné, que qui voudroit s'y arreſter il y treuueroit que confuſion; eſtans autant diuerſifiés les vns des autres, comme il y a de terres qui les produiſent. *Triticum*, eſt le mot Latin, par lequel les Anciens ont exprimé toutes ſortes de fromens dont generalement ils vſoient, qui ſe peuuent rapporter aux noſtres de ce temps, leſquels ils ont particulariſé en pluſieurs eſpeces, comme *Siligo*, qui eſt vn Froment fort blanc & bon *Tragos*, *Olyra* & autres diuerſement nommés, qui ſont tous Fromens diſſemblables en quelque partie les vns des autres : & les aucuns comme baſtards, degenerans, aucunement des legitimes. Columelle fait mention de ſix eſpeces de Froment deux de ras, & quatre de Barbus, qu'il nomme *Blanc*, *Rougeaſtre*, *Foulle*, & le Barbu, *Marſes*, autrement *Eſcourgeon*. Sur toutes leſquelles eſpeces, les Anciens ont plus fait eſtat du Rougeaſtre que de nul autre, qu'ils ont appellé *Froment rouge*, & par honneur, *Far adoreum* : car de ce mot *Far*, eſt venuë la farine, comme voulãt dire, ceſte-ci eſtre la ſeule eſpece de Bled produiſant choſe tant precieuſe & neceſſaire : bien qu'elle ſe tire de tout autre bled, meſme des legumes; tous grains indifferemment faiſans farine. Touchant l'epithete *Adoreum*, il eſt vrai-ſemblable qu'elle lui a eſté baillee, ou par excellence, comme meritant d'eſtre adoree pour ſa valeur; ou parce que les anciens Paiens preſentoient de ce bled à leurs Dieux, en les adorans. Ce ſont la couleur & la figure des Fromens qui aujour-d'hui nous les font diſcerner, nõ les noms, diuers ſelon les lieux où l'on eſt. Dont auec raiſon l'on peut dire, le Froment rouge, eſtre celui duquel preſque par tout ce Roiaume, l'on ſe ſert le plus, appellé en pluſieurs endroits, *le Rouſſet*, à cauſe de la couleur de ſa barbe qui eſt rouſſe : duquel la ſemence a eſté cheremẽt conſeruée de pere à fils juſques à nous, tant pour la bonté d'vn tel grain, que facilité de ſa conduite, venant aiſement en terroir de moienne bonté, ſans par trop craindre les bruines, ni autres injures des temps. A ceſtui-ci nous accouplerons vne autre ſorte de froment pour la conformité de leur nature en gouuernement & rapport, en nulle autre choſe

Froment.

choſe diſſemblables qu'en la couleur, n'eſtant ſi haute, c'eſt *l'Aufegue*, ainſi appellé par d'aucuns & par d'autres, la *Seiſſete*. Le *Siligo*, ou *Blanc* de Columelle ſe peut rapporter au gros bled-blanc qui a l'eſpi quarré, fort eſtimé pour ſon bon rapport, ſemé en bonne & graſſe terre. Vne eſpece de froment y a-il diſcordante des autres au temps du ſemer; car elle ſe met en terre au Printemps comme les Orges. C'eſt le *Barbu-marſes* de Columelle, dict *l'Eſcourgeon*; des Sauoiſiens, *Primauo*, & des Piedmontois, *Marzol*. Les Italiés, Piedmontois, ceux de Languedoc & de la Prouence, s'accordent à ce mot, *Tozelle*, qui eſt vn Froment-raz, priſé par ſur tout autre pour ſa delicateſſe à faire pain, & auſſi pour ſon facile accroiſt; mis en terre de moienne bonté, ne craignant par trop le mauuais temps Columelle fait deux eſpeces de Froment-raz, preferant le plus gros aiant l'eſpi quarré, à l'autre. Le *Bouchard* à ſa couleur brune & à ſon eſpi gros, ſe peut facilemẽt remarquer: il fait bonne fin, fructifiant autant que nul autre, mis en terre graſſe & bien cultiuee. Or comme nous ne recognoiſſons en ce temps-ci, les autres noms des Anciens, ainſi les noſtres d'aujourdhui ne peuuent eſtre receus par tout. Dequoi ne ſe ſouciera pourtant noſtre meſnager, gardant telle curioſité à la recerche du naturel de ſes ſemences & de ſes terres, ſelon leurs diuerſités, pour les aſſortir enſemble: à ce que par telle correſpondãce, & le bled & le fonds, facent leur deuoir, pour remplir ſes greniers par leur abondance. *Tozelle.*

Vne autre eſpece de froment y a-il de grande valeur. Elle produit vn grãd eſpi plat, de chacun coſté duquel ſortent trois ou quatre petits eſpis auec leur queuë courte, faiſans enſemble comme vn gros bouquet porté par vn ſeul tronc. Mais pour ſa rareté le meſnager n'en peut faire eſtat certain, bien que deſirable pour ſon grand rapport. Ce froment a rendu chez moy quarante pour vn, ſemé dans vn jardin: & emploié en terre commune, douze à quinze. Quant a ſon ſeruice il fait le pain treſ-bon & fort ſauoureux, mais non ſi blanc comme l'autre bled: parce qu'aiant la pelure de grain (qui eſt aſſez gros) fort deliee difficilement ſe peut-il moudre groſſierement, comme eſt requis pour faire que le pain ſoit bien blanc, ains ſe conuertit preſque tout en farine, auec peu de ſon, tel deffaut reuenant neantmoins à la commodité du meſnage.

L'ESPEAVTRE dite des Grecs *Zeia*, & des Latins *Zea*, ou *Semen*, eſt vne eſpece de Froment: le grain de laquelle esbourré & deſpoüillé de ſes pellicules, demeure par-aprés des plus delicats Fromens, treſpropre à faire pain blanc & friand. Mais d'autant qu'en cela n'y a du profit, ne rendant que fort peu de farine, pour l'abondance du ſon qu'elle fait eſtant mouluë ou pellee, cauſe qu'en ce Roiaume maintenant telle ſorte de bled n'eſt beaucoup priſee: au contraire du temps paſsé en Italie, où par les Anciens Romains l'Eſpeautre eſtoit miſe au premier rang des bleds, par ſingularité l'appellans *Semente*, comme i ai dit. Meſme Heſiode a donné le titre principal à la terre produiſant l'Eſpeautre, la nommant, *Zeidoros arourã*, qu'aucuns ont interpreté, *Terre donnant la vie*: comme ſi de ce ſeul grain, les premiers hommes faiſoient du pain pour viure: bien que ce titre, repreſente à la lettre ſignifie, *Terre portant eſpeautre*. Encores en certains endroits d'Italie & d'Alemagne & par toute la Suiſſe elle eſt en reputation. Il y en a de diuerſes eſpeces, anciennement auſſi nommees, *Arynca*, *Cypha*, & autrement. Deux princi- *Eſpeautre.*

pales en recognoiſſons-nous au-jourd'hui, dont l'vne & plus priſee, eſt beaucoup plus groſſe que l'autre: aucune n'eſt pourtant delicate, ſouffrans les deux eſtre miſes en terre legere & argilleuſe, & en laquelle le Froment & le Segle ne peuuent profiter. Qui eſt la cauſe que les meſnagers ſe ſeruent de l'Eſpeautre, pour emploier leurs pauures terres, où tel grain profite aſsés bien, moiennant qu'on le ſeme de bonne heure: eſtant le bled le plus haſtif à ſemer, & le plus tardif à moiſſonner; demeurant en terre plus que nul autre. Sa paille n'eſt gueres bonne nourriture pour le beſtail, dure & de petite ſubſtance. L'eſpeautre a cela de commun auec le froment que de degenerer en autre eſpece: mais c'eſt en auoine en laquelle ſe change à la longue, quand la ſemence mal qualifiee de trop de vieilleſſe ou autre vice, ſe treuue jettee en terre aquatique, maigre, & mal labouree.

Segle. TOVCHANT le Segle, appellee en Latin, *Secale*, ou *Farrago*; elle eſt remarquee de deux eſpeces, dont l'vne eſt de l'Hyuer, & l'autre du Printemps: ceſte-ci par aucuns eſtant appellee, Tremeze. Tous leſquels Fromens & Segles, veulent eſtre ſemés deuant l'Hyuer, exceptés ces deux remarqués du Printemps. Mais c'eſt ſous ceſte particuliere obſeruation, comme a eſté touché, que de loger les fromens en terre plus argilleuſe que ſablonneuſe, plus humide que ſeche, & ſous aer plus chaud que froid: au contraire, les ſegles en celle qui tient plus du ſable, que de l'argile, du ſec que de l'humide, & en aer plus froid que chaud. Pour donques conuenablement ſemer les fromẽs, eſt requis attendre la venue des pluies, & icelles eſtre paſſees, pour adoucir & humecter la terre: à quoi n'eſt beſoin viſer pour le reſpect des ſegles. c'eſt ſuiuant l'ancien commandement,

Les Fromens ſemeras en la terre boüeuſe,
Les Segles logeras en la terre poudreuſe.

Bled-Meteil. LE METEIL eſt vne compoſition de froment & de ſegle, ainſi appellee en France, ſoit ou à cauſe de ce que les metaiers en font leur pain de meſnage, ou ſoit pour eſtre ce mot deriué du Latin *Metellum*. En pluſieurs lieux du Languedoc & de la Prouence eſt nommé, *Meſcle* & *Coſſegail*. On ſeme le Meteil quand & en meſme lieu que les Fromens & Segles: abondant plus en l'vne de ſes deux eſpeces de bled, que plus particulierement le fonds s'y approprie.

Orges. DES Orges, il y en a & de l'Automne & du Printemps. Ceux de l'Automne ſe ſement en terre graſſe, bien fumee & bien labouree. Ce ſont ceux qu'on appelle Cheualins, pour eſtre leur herbe, tres-bonne pour purger & engraiſſer les cheuaux à la primeuere. Ils ſont de grand ſecours aux pauures gens, quand les premiers meurs, on les moiſſonne en l'arriere-ſaiſon de l'annee, bien que de groſſiere nourriture. Et comme ce bled eſt haſtif & au ſemer & au moiſſonner, auſſi l'eſt-il au manger, ne ſe pouuant longuement conſeruer: pour laquelle cauſe, l'on n'en garde que pour ſemence. La droite ſaiſon des autres Orges, pour eſtre mis en terre, eſt aprés les froidures de l'Hyuer. Aucuns neantmoins en font en l'Automne, mais c'eſt auec hazard d'eſtre tués par le prochain froid: joint ce mauuais meſnage, que communément l'on ne loge tels grains en terre de relais (comme il conuiendroit faire les ſemans ſi toſt) ains en celle qui aiant porté ou du Froment ou du Segle, pour ſa bonté encores telle annee reçoit de l'Orge au-

Printemps. Tels Orges ſont communément appellés Paumés ou Paumoules. Il y en a de diuerſes eſpeces, dont les aucunes ont plus de deux rengees de grains en leurs eſpis. Ils profitent bien, aians le fonds & le temps propres à leur naturel: qui eſt terre plus legere, que peſante, plus ſeche, qu'aquatique; graſſe, bien fumee, facile à labourer: & qu'en la primeuere ſoit arrouſee par frequentes pluies; leſquelles defaillans, ne faut beaucoup eſperer des Orges. S'ils ne gaſtent la terre, à tout le moins la deſſechent-ils bien tant, que ce qui y eſt mis en ſuite s'en reſſent beaucoup, par-aprés n'y pouuant gueres profiter: meſme par leur grande ſiccité, faſchent-ils toute ſorte d'arbres, quand ſur leur maturité, rendent vn aer importun par trop de chaleur, ſpecialement aux jeunes plantes, dont elles ſont ſuffoquees. C'eſt d'où les Anciens ont ordõné les Orges eſtre mis en terre ſi graſſe, qu'ils ne puiſſent trop importuner; ou ſi maigre, qu'elle n'en peuſt eſtre empiree. Les Orges ſont de bon ſeruice, & pour les hommes & pour les beſtes, deſquels le pere-de-famille doit faire eſtat pour le pain du commun; tant pour rendre beaucoup de farine, que pour la vertu qu'ils ont d'eſteindre la malignité de l'iuroie: car l'Orge meſlé auec d'autres bleds chargés de tel grain vicieux, empeſche de nuire à la teſte, par telle commodité emploiant toute ſorte de bleds, pour le pain du meſnage, quoi-que chargés & non gueres nets autrement & au defaut des Orges ſeroit-on contraint donner tels bleds ſales, aux poulailles & autre beſtail. D'autre-part, les Orges ſont tres-profitables & ſains à eſtre mangés en potage, pellés & mundés; auſſi à diuers vſages de medecine qui les rend recommandables.

Millet.

Les Millets ſuiuent les Orges, c'eſt à ſçauoir, en vtilité, ſeruans comme eux, au viure des hommes: non quant au temps des ſemences, veu qu'entre-deux conuient faire les auoines. Les Millets ſont fort propres à la meſnagerie, tant pour eſtre mangés en pain fait de ce ſeul grain, cuit, ou au four, ou en l'eau boüillante, en potages pellés & mundés comme les Orges, que meſlés auec l'autre bled de l'ordinaire: leſquels en temps de famine ou de cherté, ſont de grand ſecours au pauure peuple; & touſ-jours neceſſaires pour la nourriture de la volaille. Aiant le fonds & la ſaiſon à commandement, qui ſont terres bonnes, bien labourees, & fumees, & ſouuentesfois arrouſees par les pluies de l'Eſté, multiplient eſtrangement: ce qui leur a impoſé le nom de *Mil* ou *Millet*; comme voulant dire que d'vn en procedent mille. auſſi void-on ſouuentesfois de peu de poignees de ſemence de Millet en ſortir pluſieurs charges. Il y a diuerſes ſortes de Millet, nommees auſſi diuerſement, ſelon les contrees où l'on eſt. Les plus priſees & principales, ſont celles qui ont le grain rond & jaune, qu'on appelle ſeulement, Mil & Panil. L'eſpi du Mil reſſemble à vn pennache branchu, celui du Panil, à la queuë de Renard, eſtans au reſte de ſemblable couleur, & de grain & de paille qui eſt jaune. De ces deux ſortes de Millet y en a de diuerſes hauteurs, attaignans les tiges d'aucuns, juſques à celle d'vn grand homme. En ceſte qualité ſurpaſſant les Mil & Panil vne autre eſpece de Millet. car ſon tige monte de dix à douze pieds, eſtant au reſte ſon grain ſemblable aux ſuſdits. Il rend admirablement, mis en bonne terre, vn peu humide & arrouſee. Son tige a le bois ferme comme rozeaux, ainſi noüé, mais rempli de moüelle: pour ſa fermeté & legereté l'on s'en ſert à faire des caniſſes ou ta-

bles à nourrir des Vers-à-soie, & à secher des fruicts, à quoi se treuue fort propre. Le Millet-Sarrazin en est vne autre espece, toutesfois tres-differente des precedentes en toutes ses parties, c'est celui qu'en France l'on appelle *Bucail*. Il a la paille rouge, bas enjambé, le tige branchu, le grain noir, fait à angles, la farine en dedans fort blanche. Son principal seruice est d'estre messé auec l'autre bled du mesnage pour le pain du commun. Separé aussi n'est pas à rejetter. Est propre à engraisser les pourceaux, leur en donnant en farine auec leur boire. La volaille, pigeons & poules, refusent de le manger à cause de sa couleur noire, mais l'aians gousté, s'en paissent tres-bien. Il profite en toute terre, mesmes en maigre, où communément aussi on le loge, laquelle il emmeliore. Quant au gros grain de Turquie, sa grosseur, sa couleur & la figure de son espi rendent incertain en quel rang de bleds on le doit coucher, n'aiant autre chose de commun auec les autres Millets, que le nom & la saison de les semer. Pline l'appelle *Millet d'Inde*: en Italie est diuersement nommé, selon les lieux, sçauoir, *Melega*, *Melyca*, *Saggyna*, *Sorgo*. Son tuiau ou chalumeau, est gros comme vn petit rozeau ou canne, non gueres esleué sur terre: ses grains en figure & grandeur, ressemblans à petits pois. Il y en a de diuerses couleurs, de blancs, de rouges, de jaunes, de tannés & autres, l'espi enfermant les grains couuert d'vne grosse gousse, toute semblable à celle de l'herbe que les Apoticaires appellent *Iarrus*. Il rend beaucoup de farine, veut estre semé rarement, vn grain loin de l'autre: & pourueu qu'il soit en bonne terre, fructifie abondamment. En bonne terre aussi bien cultiuee & bien fumee, desirent estre les Millets communs. C'est pourquoi plusieurs les font sur les terres de nouuelis ou de gueret-vieux, qu'on prepare pour les Fromens ou Segles, pour les y semer aprés auoir moissonné les Millets. Mais d'autres, auec plus d'auantage pour le fonds, les sement aprés auoir enleué les Fromens & Segles, comme sera monstré ci-aprés.

Auoines. PLVSIEVRS sortes d'Auoines auons-nous, en figure peu differentes par-entre-elles. C'est seulement de couleur, de grandeur & de poids, qu'elles varient selon les lieux où elles croissent, & temps de leurs semences. Les meilleures sont les plus noires, le plus grosses, les plus pesantes, esquelles qualités plus abondent, que plus le terroir leur agree, plus tost elles sont mises en terre, & en temps le plus approchant de la pleneur de la Lune, en sa descente. Comme au contraire, demeureront blanches, petites, & legeres, si on les seme en terre leur desagreant, tard, & en Lune nouuelle. Pour bonne semence, sera choisir l'Auoine qualifiee comme dessus, qui ait esté moissonnee bien meure & parfaitement bien sechee en gerbe, auant que la serrer; de peur de l'eschauffemẽt, qu'elle craint par dessus tous autres grains, jusques à en estre renduë sterile, n'estant possible de faire naistre & sortir de terre l'Auoine qui aura esté eschauffee.

Legumes. QVANT aux Legumes, ce sont les bleds qui abõdent en plus d'especes que nuls autres: diuerses en toutes qualités. Les principales & plus generalemẽt cogneuës, sont les Féves, Pois, Fazeols, Geisses, Pois-ciches, Poissillõs, Vesces, Lupins, Orobe ou Ers, Cumin, Fenugrec. Ils sont appellés Legumes, du mot Latin, *Legere* signifiãt, Arracher. Es endroits esquels la terre n'est du tout propre aux legumages, l'on se contẽte d'en faire quelque peu dãs les jardins, des especes les plus faciles à venir, selon le lieu, cõme Pois & Féves, qui fru-

ctifient presques partout. Mais où entierement le climat & le fonds leur agreent, sont les legumes exposés en pleine campaigne, comme les autres grains, pour le profit reuenant de tel mesnage : heureusement pratiqué au Puy en Velay & enuirons, d'où pour la prouision des prouinces voisines sort abondance de legumes. Ils se sement és deux saisons de l'Automne & du Printemps, exceptés les ciches qui ne pouuans souffrir de froidures, ne veulent estre mis en terre, qu'aprés l'Hyuer. Ceux qui sont faits en l'Automne, fructifient bien, si le ciel n'est trop froid & la terre non trop forte, toutesfois vigoureuse ; sur tous, les menuës féves qui sortent mieux de l'Hyuer que les grosses. Mesme consideration doit-on auoir au choix des semences des legumes, qu'à celles des autres bleds; c'est assauoir, de les prendre de lieu maigre, pour les mettre en gras ; & aussi de les tremper dans l'eau pour vingt-quatre heures, auant que les jetter en terre, tant par telle espreuue, discerner le bon d'auec le mauuais, que pour ramollir la semence, afin d'en germer & leuer plus facilemẽt. Comme les qualités des legumes sont differentes, aussi demãdent ils differentes sortes de terroirs : fructifians neantmoins, plus en bonne qu'en mauuaise terre : mesmes les ciches, qui ne font jamais bonne fin, qu'en terre neufue ou autrement fort fertile : au contraire des lupins, qui se plaisent mieux en maigre qu'en gras fonds ; les autres legumes demeurans indifferens.

RESOLVS que serons de nos semences, & le mois d'Aoust estant passé, dés l'entree de Septembre cõmencerons à labourer-à-bled nos terres, comme on parle en France, c'est à dire, à jetter la semence en terre, sans autre attente que du beau temps. Voire dans le mois d'Aoust semerons les Segles, si le païs est froid : à ce qu'elles soient en motte, auãt l'arriuee de l'Hyuer, pour pouuoir resister aux excessiues froidures, qui tuent quelquesfois les bleds, estant le Segle, la sorte de bled qui sous tous climats, veut estre la premiere semee. Les Orges, cheualins & hyuernaux viennent aprés, puis les Fromens, Meteils & Auoines-d'Hyuer. Si au gouuernement de la mesnagerie y a du hazard (comme aucune chose de ce monde n'en est exempte) c'est en ce poinct des semences que plus on y en remarque : car quelque peine qu'on aie prinse durant toute l'annee à accoustrer & preparer la terre, en toute les façons dont l'on se sera peu auiser, ce aura esté pourneant, s'il n'y escheoit rencontre de bonne saison en l'ensemencement, prouenant du temperament de secheresse & d'humidité, selon le particulier naturel des grains, plus ou moins les vns que les autres, requerant le sec ou l'humide, comme a esté monstré. Moiennant lequel, le fonds se treuuant humecté par les precedẽtes pluies, & esuenté par le beau-temps present, sec & serain, se rend propre à receuoir les semences, pour facilement germer, tost leuer & sortir de terre, sans estre exposees à la merci des fourmis, vermines & autres bestioles qui les y rongent, & ce auec tant plus d'interest, que plus demeurent à naistre : & ne seront suffoquees des meschantes herbes, qui par le labour arrachees de terre, ne s'y pourront reprendre à faute d'humeur. Autre chose ne nous peut faire jour de ce rencontre, que la diligence, pour auec elle prendre par les cheueux le vrai poinct de la bonne saison des semences, les expedians auec toute extremité de labour : craignans que les pluies de l'Automne suruenans sur l'ouurage, ne nous renuoient trop loin dans l'Hyuer, & par tel de-

Temps de semer.

ſtrac, nous facent cheoir en grande perte. L'Antiquité dit là deſſus,

Si tu veux bien moiſſonner,
Ne crain de trop toſt ſemer.

dont ſommes pouſsés à auancer noz ſemences auec eſpoir de profit. Les meilleurs meſnagers, inſtruits par longues experiences, meſpriſent les tardiues ſemences, quoi-que fructueuſes, ſouhaitans leur rapport eſtre bruſlé, pour l'exemple, ainſi que ci-deuant a eſté touché: afin que leur fertilité n'a-nonchaliſſe le laboureur. car c'eſt choſe autant rare d'en auoir bonne iſſuë; que mauuaiſe, des haſtiues, faictes en ſaiſon, & fauoriſees du temps ſuiuant. C'eſt neantmoins ſelon la faculté des terroirs & climats, voulans pluſ-toſt ou plus-tard eſtre enſemencés les vns que les autres: comme l'experience monſtre la pluſ-part du terroir d'Orange ne vouloir eſtre ſemé ſi toſt, que celui de ſon voiſinage. Auis duquel ceux du païs feront leur profit: & ceſtui-ci ſera generalement receu, *Qu'il vaut mieux s'auancer que de reculer à jetter les ſemences en terre.*

Marques generales de la ſaiſon de ſemer, receuës en tout pays.

LES premieres fueilles des arbres cheans d'elles meſmes en l'Automne nous donnent auis de l'arriuee de la ſaiſon des ſemences: les araignes terreſtres auſſi par leurs ouurages, nous ſolicitent à jetter noz bleds en terre; car iamais elles ne filent en l'Automne, que le Ciel ne ſoit bien diſpoſé à faire germer les bleds de nouueau ſemés, ce qu'aiſémẽt ſe cognoiſt à la lueur du Solcil, qui fait voir les filets & toiles de ces beſtioles trauerſer les terres, en rampans ſur les guerets. Inſtructions generales, qui peuuent ſeruir & eſtre communiquees à toutes natiõs, propres à chacun climat, chaud, froid, temperé, prouenans directement du benefice de Nature, qui par ces choſes abiectes & contemptibles, ſolicite les pareſſeux à mettre la derniere main à leur ouurage, ſans vſer d'aucunes remiſes ne lõgueurs. Six ſemaines y a-il de bon temps pour les ſemences, & non gueres d'auantage, commençans és lieux temperés, enuiron le quinzieſme de Septembre: encores les meilleurs jours ſont les dix de la fin de Septembre, & les dix du commencement d'Octobre: leſquels ou la pluſ-part, ſe rencontrans au decours de la Lune, ſe rendront du tout propres à ceſte action: ſelon la comune opinion des bons laboureurs, qui par excellence, appellent ce terme-là de l'annee, la bonne-Lune. Pluſieurs bons meſnagers ne ſe ſoucient de ceſte obſeruance, ſoit ou pour la preſſe de telle fatigue, ne leur donnant loiſir de s'enquerir du poinct de la Lune, ou que leurs couſtumes les aient reſolus n'eſtre beſoin d'en diſtinguer les termes pour ſemer les bleds, à quoi je les renuoie: meſmes à ce dont ils ſe ſont bien treuués de pere-à-fils. eſtant choſe certaine qu'au maniment de la terre ſon naturel & ſa ſituation ſont de grande efficace. Palladius tient les ouurages des champs n'eſtre trop auancés ou reculés, faits quinze jours plus-toſt ou plus tard, que de leur vrai poinct. Ce ſera à l'auis d'Heſiode où nous atreſterons: Il commande au laboureur, de cultiuer ſa terre, la ſemer, en moiſſonner le bled, eſtant nud, c'eſt à dire, en beau temps, auquel conuient diligenter ſans eſtre chargé d'accouſtremens. Partant, ſans laiſſer eſcouler les bonnes laiſons, & auant l'empeſchement de l'Hyuer, nous expedietons nos ſemences.

Pour bien ſemer.

LA ſemence ſera eſparſe le plus eſgalement qu'on pourra, & couuerte de terre ſeulement de deux à trois doigts; afin de la faire naiſtre & accroi-

ſtre auec profit : plus ou moins de terre luy eſtant nuiſible. Le bled inegalement ſemé, ne peut naiſtre qu'inegalement ; c'eſt aſſauoir, eſpeſſement d'vn coſté, & rarement de l'autre : d'où auient qu'en vn endroit par trop preſſé ne peut s'auancer qu'en langueur : en l'autre, les nuiſibles herbes s'accroiſſans parmy, au vuide qu'elles y treuuent, le ſuffoquent : & celui trop chargé de terre, s'eſtouffe à cauſe de la peſanteur d'icelle n'en pouuant ſortir : ainſi void-on telles inegalités prejudicier beaucoup à ce meſnage. Preſque tous les meſnagers ſe deçoiuent en ceſt endroit ; ceux-là ſeuls tenans la vraie methode pour bien ſemer, qui couurent les bleds à la herce laquelle eſgalement les eſpard, en les fourrans dans terre à la proportion de ſes cheuilles, ſelon la longueur que leur aurés voulu donner & treuuee propre à l'experience. De fait, il eſt raiſonnable de confeſſer que la pluſpart des ſemences ſe perdent dans terre, veu qu'elles ne ſont communément, meſme és bonnes terres, que cinquener ou ſixener, comme a eſté touché ci deuant ; au lieu que toutes les ſemences venans à bien, faudroit qu'elles rendiſſent cinquante ou ſoixante pour vn, voire & d'auantage : d'autant que d'vn grain pluſieurs eſpis viennent, & que chaſque eſpi produit plus de vingt grains, ainſi que cela ſe remarque oculairement. Les fourmis, les vermines, les oiſeaux & autres beſtioles en deſgaſtent bien vne bonne partie : mais non tant qu'il nous en manque à noſtre compte, la pluſpart de celle perte procedant de la façon du ſemer & couurir : à laquelle ajouſtant, le non-bien choiſir la ſemence, n'eſt de merueille ſi noz terres ne reſpondent à noſtre inrention. Prenant la peine d'aller aprés le laboureur lors qu'auec le ſoc il couure la ſemence, vous le remarquerés facilement. Le ſemeur quelque bonne main qu'il ait, jette la pluſ-part du bled dans le fons des lignes, où en roulant s'emmoncelle, comme dans des vallons, ſans ſe pouuoir arreſter ſur la creſte des raies, pour leur rehauſſement : dont ſe treuue plus de ſemence en vn endroit qu'en l'autre. Là où la poincte du ſoc paſſe, vn ſeul grain de bled ne reſte, ains és coſtés tous s'aſſemblent par les aureilles ou les eſcus du ſoc, qui en confuſion les y entaſſent les vns ſur les autres, cauſant que la moindre partie de la ſemence vient à bien, qui eſt celle qui ſe rencontre commodément couuerte de terre, qu'on void pouſſer la premiere, paroiſſant à la creſte & és coſtés du raion, ſelon le chemin du ſoc. Et ſi bien ſe treuue du bled parcreu au fons du raion, c'eſt par le benefice du temperament des temps & fertilités de la terre ; faiſant troncher, cloiſer & multiplier à la longue ce peu de grains qui s'y treuuent nais. ſe diſſipant le reſte, comme ſi de-propos-deliberé on le jetroit dans la riuiere, à noſtre intereſt & deshonneur de nos terres. Couurant les ſemences à la herce, eſt remedié à ce defaut, entant que l'Art a du pouuoir, parce qu'eſgalement les bleds ſont eſpars ſur terre, comme a eſté monſtré. Laiſſant les euenemens à Dieu, qui donne le naiſtre & l'accroiſſement de toutes choſes. Par tout l'on ſe peut pouruoir de bonnes ſemences, mais non par tout ſe ſeruir de la herce, pour les diuerſes qualités & ſituations des terroirs. Où le fonds n'eſt pierreux, ne trop pendant, la herce jouëra à plaiſir : auquel cas ſeruës-vous-en, ſans mettre en conſideration les couſtumes, d'autant qu'à meilleure occaſion ne les ſçauriés rompre : mais ne s'y accomodant le lieu, force vous ſera de faire vos ſemences au ſoc. Et à ce que

Diſcours ſur l'erreur qui s'y commet, &c.

L'vtilité de la herce, qui eſt ou rompante,

cela ſoit à moins de perte, en adouciſſant le naturel du ſoc, que des deux dernieres œuures, que baillerés à voſtre terre, l'vne peu deuant, & l'autre incontinent aprés le ſemer, les lignes ſoient prés-à-prés l'vne de l'autre, pour aplanir tant qu'on pourra le plan general de la terre, en imitant l'ouurage de la herce, afin d'eſpandre là deſſus vniment la ſemence: ce qui ſe pourra faire aſſés bien; pource qu'il n'y a beaucoup d'enfoncemens ni rehauſſemens en la terre ainſi maniee. Quant au couurir, ce ſera au laboureur de limiter cela, donnant à ſon ſoc autant de terre qu'il voudra, peu ou prou, & ſelon la meſure dont il ſera reſolu charger ſa ſemence: mais de reformer le vice du ſoc en ce qui eſt d'emmonceler la ſemence és coſtés, n'y a aucun remede. Pour laquelle cauſe, à ceſte action demeure la herce, le plus propre de tous inſtrumens, faiſant naiſtre & leuer la ſemence eſgalement, & ſortir de terre comme herbes de jardinages & prairies: choſe treſ-belle à l'œil, ainſi qu'auec plaiſir cela ſe remarque en l'Iſle-de-France, vers ſainct-Denys & ailleurs. C'eſt pourquoi raiſonnablement on ſe peut esbahir de voir la herce rejettee de beaucoup d'endroits, eſquels commodément elle pourroit ſeruir ſeulement retenuë en peu de contrees. erreur des plus apparentes en l'Agriculture. Encore que le fonds ne ſoit entierement deſchargé de toutes ſortes de pierres, la herce ne laiſſera pourtant de joüer, j'entens la roulante, qui facilement paſſera par deſſus les menuës pierres, n'excedans la groſſeur d'vne noix, ce que la rempante ne pourroit faire, par ſon cours eſtre en trainant & arrachant. Et quelle que ſoit des deux herces, outre l'vtilité ſuſdite, ce remarquable ſeruice ſ'y treuue, que de mener ſix fois plus de terre que le ſoc, treſ-opportun en telle preſſee ſaiſon de ſemences; en laquelle les heures & momens ſe comptent, pour auec diligence expedier la beſongne. Meſmes encore qu'il faille que pour couurir la ſemence la herce paſſe par deſſus deux fois, l'vne en long, & l'autre en trauers, au lieu que le ſoc fait cela auec vne ſeule venüe: ſi ne laiſſe-elle toutesfois d'eſtre de plus grand auancement que le ſoc, ainſi que la pratique le manifeſte. Pluſieurs au contraire, tiennẽt les bleds eſtre ſemés ainſi qu'il appartient, quand toutes les raies laiſſees ouuertes, paroiſſent euidemment auec grand rehauſſement & enfoncement: à telle cauſe, faiſant les lignes de l'enſemencement, fort loin l'vne de l'autre. fondés ſur ce que les grains ainſi couuerts, ne craignent tant les eaux de l'Hyuer, qu'autrement logés, leſquelles s'eſcoulans au fonds du raion, les bleds demeurent à ſauueté és creſtes & coſtés d'icelui. Mais cela n'eſt que creſpir la muraille, qui cheoit de vieilleſſe, au lieu de la rebaſtir: telles ſommaires vuidanges ne gueriſſans le mal que les bleds endurent par les eaux, pour leur petiteſſe; incapable de les receuoir ni eſcouler. C'eſt ſeulement par foſſés profondement creuſes, tenus ouuerts, ou comblés partie de pierre, comme ci-deuant a eſté enſeigné, qu'on eſpuiſe les eaux nuiſibles ſouſterraines: & par les raions faits ſur la ſuperficie du chãp, celles de la pluie, à l'aide auſſi deſdits foſſés: & touſ-jours demeure celle perte prouenante de l'importun & confus aſſemblage des grains ſemés au ſoc, ou tant plus y a d'intereſt, que plus grande eſt la diſtance d'vne ligne à l'autre. La crainte des eaux fait qu'en beaucoup d'endroits on diſpoſe le labourage par ſillons voutoiés & rehauſſés en rondeur, enfermés entre deux lignes paralleles, larges & profondes, ſemblables à petits foſſés, ſelon la pra-

Ou roulante

Conſideration ſur le ſemer à raies ouuertes,

& par ſillons rehauſſés.

tique de la Beausse & d'ailleurs, aimans mieux se mettre au hazard de mal labourer la terre, que d'exposer leurs bleds à la merci des extremes humidités. surquoi sans crainte d'enfraindre les priuileges des coustumes, je diroi qu'on faut, puis-que, contre les preceptes de l'Art, la terre n'est entre-croisee par la culture, pour la briser ainsi qu'il appartient : la fertilité du terroir de la Beausse (recognoeuë grande par l'abondance des grains qu'il rapporte) suppleant au defaut du laboureur. Aussi tiennent aucuns que despartir la terre en sillons, lors qu'on l'ensemence, est commodité pour le respect du moissonner, qui auec moindres frais se fait, aians les moissonneurs leur besongne esgalement taillee, dont chacun est contraint d'emploier sa journee sans fraude, que si à leur discretion ils se la donnoient, ainsi qu'ils font aians la carte-blanche par la campagne sans limite de leur ouurage. En quoi veritablemẽt y a de la raison pour brider la desloiauté des mercenaires: mais pour telle aisance, laquelle toutesfois se peut ajouster à l'ensemencement de la herce par marques, à l'imitation des sillons, n'est menage de se priuer des commodités ci-dessus representees. Or couurant la semence par quel qu'il soit de ces deux moiens, ce sera sous les obseruations susdites, & de ceste-ci, Que peu deuant le semer on espardra les fumiers par le chãp, & icelui aprés sera aplani auec la herce, si d'elle vous-vous seruës, ou lui donnerés vn œuure au soc, pour ramollir le gueret. & ce sera celle œuure dont auons parlé qu'aucuns appellent, *Retrousser*; qui vtilement sert à rendre la terre apte à receuoir les semences. *Leur vsage.*

Ces choses expediees, est necessaire faire escouler de la terre, les eaux suruenantes des pluies, à ce qu'aucune partie ne s'y arreste croupissant par dessus, de peur de pourrir les bleds. Ce sera par petits fossés ou grosses raies faites au soc lors de l'ensemencement, qu'on pouruoira à ceci, que ferés tirer en plusieurs endroits du champ, des plus hauts aux plus bas endroits d'icelui; par où l'eau superficielle vuidera hors, si que sans importune humidité, les bleds resteront libres. A cela sera ajousté, que la chauassine ou chantre, qui est l'endroit auquel la charrüe se retourne, ne pouuant penetrer jusques au bout & autres extremités du champ occupees par murailles, haies, palissades, fossés, bastimens, arbres & semblables, où la herce ne le soc ne peuuent librement jouër, seront cultiués à la main, à ce qu'aucune partie de terre ne demeure inutile, ains la semence couuerte par tout jusques au sommet des fossés & pieds des arbres (les deschargeans aussi de toutes importunités) puisse fructifier. Les fossés enuironnans ou trauersans le champ, seront curés auant que faire les semences, comme a esté dit: tant pour la vuidange des eaux, que pour en faire profiter la gresse: & afin aussi, d'en fermer les fonds & par telle re-ouuerture en rendre l'accés difficile auec le redressement des murailles, haies, palissades & autres cloisons. Chose tres-necessaire; à ce qu'estant le champ le mieux fermé que faire se pourra, ne puisse estre importuné ne par hommes ne par bestes. Autrement laissant par negligence à reparer telles closture, on ne se prendra garde que dans peu d'annees, elles viendront à neant, auec perte & honte. *Vuider les eaux du chãp semé.*

Le temps des semences Hyuernales a esté exactement remarqué: & à ce qu'il ne s'escoule auant qu'auoir mis fin à telle fatigue, dõnera ordre le pere de famille de se pouruoir de suffisante quantité de bestail de labour, pour *Est neccssaire d'expedier tost les semen-*

ces, & les moiens pour ce faire.

auec icelui deſpeſcher promptement ſon ouurage. Mais cas eſtant, que faute de paſquis & fourrage le contraigne, ſuiuant la façon commune des meſnagers, de n'entretenir du beſtail de labour que juſtement pour ſon ordinaire, qu'il ſe reſolve qu'auec icelui ſeul, ne pourra il mettre heureuſe fin à ſes ſemences, pour peu d'empeſchemens qui ſuruiennent. Parquoi n'eſpargnera l'argent au loüage du beſtail qu'il verra lui eſtre requis, pour acheuer viſtement ſes ſemences (à autre action de meſnage ne pouuant mieux eſtre emploié) de peur que les delaiant, par l'arriuee de l'Hyuer, qui eſt le commun & ineuitable deſtourbier, il ne reçoiue ceſte incommodité, ou de ne pouuoir paracheuer à temps ſes ſemeces, ou les faire ſi mal, qu'elles ne ſoient de grande valeur. Ainſi meſnagé'r, il emploiera les meilleurs quinze ou vingt jours de la ſaiſon, prins dans la fin de Septembre & commencement d'Octobre, ci-deuant remarqués, afin de reprendre par-aprés les erres de ſon ordinaire labourage, pour les terres de nouuelis, & celles deſtinees à loger les bleds du Printemps: ce qui lui reuiendra à graud auantage, à ce qu'à l'aide des gelees & glaces de l'Hyuer, ſes terres ſe puiſſent bien preparer. Et comme le commencement de la bonne ſaiſon des ſemailles nous eſt indiqué par la premiere cheure des fueilles des arbres; auſſi, par les derniers rombans d'iceux, nommément des poiriers & pommiers, ſommes enſeignés de leur fin & le terme eſtre venu de quitter telles ſemences d'Hyuer, pour le danger, ou d'eſtre tuees par les froidures, ou de peu profiter. Et parce que tel auancement d'œuure dépend du ſuffiſant nombre de beſtes de labour, comme a eſté dict, & qu'il peut eſcheoir qu'autant de difficulté y aura il d'en treuuer à loüer, comme d'en entretenir abondamment le long de l'annee, par eſtre le temps des ſemailles fort empreſſé chacun voulant faire ſes beſongnes en telle ſaiſon: vn moien a eſté inuenté pour ſatisfaire à telle neceſſité, non toutesfois communicable à tous laboureurs, ains ſeulement propre à ceux qui cultiuent la terre auec autres beſtes que bœufs, comme cheuaux, mules & ſemblables. C'eſt, que bien qu'au cours du labourage deux de telles beſtes, ou dauantage, ſoient miſes au coutre, en ceſt affaire des ſemences vne ſeule y ſuffit, tirant gaiement le ſoc ou la herce, auec vne ſorte d'araire que les Prouenceaux, Dauphinois, & ceux de Languedoc appellent, *Fourquat*, ſi bien accommodé qu'auec icelui vous faites ce que deſirés. Pourueu que, comme de raiſon la terre par bonne conduite, ſoit deuenüe ſouple & deliee: en laquelle non ſeulement vn bon cheual, mulet ou mule pourra faire gaiement tel ſeruice, ains auſſi le plus meſchant aſne qu'on y voudra emploier. Dautant qu'en ceſte action, n'eſt beſoin de rompre ne profonder la terre auec force, mais ſeulement de l'eſcarter comme en ſe joüant, pour en couurir la ſemenee. Par là aura on chés ſoi tout ce qu'on pourroit deſirer en ceſt endroit, doublant ou triplant par ceſt artifice, les beſtes du labourage auec grande eſpargne.

C'EST l'ordre qu'il conuient tenir pour bien loger les bleds hyuernaux, & les façons qui raiſonnablement leur peuuent eſtre donnees: ſous lequel auſſi, les printanniers veulent eſtre gouuernés. Car autre culture que la precedente, ne demandent-ils, excepté du temps de leurs enſemencemens, aians leur partieuliere ſaiſon d'eſtre mis en terre, ſelon leurs eſpeces. Obmettant à deſſein, tant d'autres ornemens, ageancemens, & mignardiſes

qu'aucuns y font, ou pour le moins escriuent, comme choses superflües, par estre hors cela le menager allés embesongné à la conduite de ses terres, sans se soucier d'autre curiosité, que de suiure les auis sus-escrits: comme de passer la terre par vn crible de fer d'archail, pour la rendre deliee, la rasteller de sillon en sillon auec des rateaux ferrés, afin de l'emmenuiser & ensouplir: & pour faire fructifier les semences, les tremper en jus de jombarbe, ou en eau nitree, ou autres liqueurs, selon l'enseignement d'aucuns, laissant telles subtilités pour les gentillesses des jardinages, seruans au seul plaisir & passetemps. si toutesfois telles choses sont jugees raisonnables & deuoir estre employees en aucun endroit. Sur tout, se donnera-on bien garde d'exceder en despenses superflües au maniment de la terre, de peur que le trop prejudicie au laboureur; par se treuuer au bout du negoce, plus de mise que de recepte. Mais il y faut aller retenu, à ce qu'auec la necessaire despense & raisonnable espargne, on a uure en cest endroit: & que finalement on puisse moissonner auec réjouïssance, voiant les bleds rembourser largement les frais de ce mesnage.

Puis-que de ton labeur tu veux & gain & los,
Despendre à ton terroir conuient bien à propos.

LA qualité de chacune espece de bled, sa proprieté particuliere, & quel fonds elle desire, ont ainsi esté representés, aussi comment doiuent estre accommodés en terre; aians, comme dict est, les printaniers cela de commun auec les hyuernaux, que d'estre gouuernés de mesme qu'eux. Parquoi euitant redite, ici sera seulement parlé du temps qu'on doit faire les semences de la prime-vere, appellees, *les Mars*, & en plusieurs endroits, *Transailles* & *Arrerailles*.

Semences des Printemps.

CE mot *Transailles*, tiré du verbe Latin *Transferere*, signifie resemer & replanter, en cest endroit prins pour toutes sortes de bleds mis en terre au Printemps: qui est la seconde saison de l'annee pour les semences, en laquelle les terres, qui la precedente cueillette & dans la mesme annee, ont porté des bleds d'Hyuer, sont communément resemees: sur lesquelles terres, pour leur fertilité, les Transailles sont faites. Ou bien sur celles qui aians esté semees en l'Automne, & dont le bled en aura esté tué par l'Hyuer, on est contraint pour en tirer rapport, y resemer de nouueau, non des bleds hyuernaux comme auparauant, en estant la saison passee; ains des printaniers, desquels est presentement question. Quant aux mots, *Marses* & *Tremés*, l'vn procede du mois de Mars; dans lequel, pour tous delais, telles semences se font: & l'autre, de ce que dans trois mois, elles sont moissonnees, ne demeurans en terre que durant ce temps-là. Columelle; Palladius & autres Anciens, tiennent pour erreur, d'estimer y auoir des particulieres semences de bleds marsés & tremés, aseurans tous bleds profiter plus semés en l'Automne, qu'au Printemps. Et que la necessité prouenante de ce que quand commodément on n'a peu faire les semailles d'Automne à temps, ou ont esté tuees par les froidures de l'Hyuer, on les fait au Printemps: en quoi eux-mesmes se deçoiuent. car c'est chose aseuree y auoir eu de tout temps du bled de trois mois, voire de deux, & de quarante jours auec; selon le temoignage de Pline; telle semence par les Grecs estant appellee, *Trimenos*: mesme l'ordinaire experience monstre, qu'à peine les Orges peuuent soufrir les froidures. C'est pourquoi auec raison, & selon l'immemoriale pratique,

on laisse passer les mauuais temps de l'Hyuer, auant que de loger les Transailles en terre.

POVR le temps donques de faire les transailles, ceste distinction est necessaire, que si vostre lieu est chaud, le froment appellé *Primauo*, ou *Marzol*, le Segle *Tremeze*, & l'Orge *Paumé*, seront semés sur la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier: si temperé, à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feurier: si froid, pour tout le mois de Mars: lesquels bleds seront incontinent suiuis des auoines. Touchant les legumes, ceux qui n'auront esté semés en l'Automne, le seront incontinent aprés Noël, faicte au preallable la generale & susdite distinction pour toute sorte de bleds, desquels les Féves veulent marcher les premieres, puis les Pois, & consequemment les autres legumes, comme Lentilles, Fazeols, Geisses, Vesces, Orobes ou Ers, Ciches, Lupins, de diuerses figures & noms, bons à manger, & pour les hómes & pour les bestes: desquels les plus tardifs sont les Ciches; & les Lupins pour engraissement. Touchant les Millets, aucune espece n'y a-il qui vueille estre semee auant que l'Hyuer se soit bien escoulé, le Printemps mesme leur estant fort suspect, pour les froidures qui souuent l'accompagnent bien auant, dautant qu'en leur naissance & au cours de leur vie, specialement les communs, les Millets haïssent les froidures; & sur la fin, au contraire, aiment les freschеurs: sans lesquelles, & les rozees de la nuict du mois de Septembre, ils ne pourroient faire bonne fin. Pour ceste raison, on seme les Millets-communs à la fin d'Auril, ou par tout le mois de Mai, sur les terres de gueret-vieux ou de relais, comme a esté dit: non toutesfois sans prejudice des bons bleds qui y sont semés par-aprés, selon qu'il sera monstré. Aucuns, & plus à loüer, retardent encores dauantage, en mettant ces millets-ci en terre, vers le commencement de Iuillet, sur l'esteule dés Fromens ou Segles recentement couppés, ou par le benefice de la pluie, auec vn seul labour, le fourrent en terre, souuentesfois, auec heureux succés. Mais cela ne s'accorde generalement par tout: c'est seulement és lieux fauorisés de la fecondité du fonds, & benefice du climat que cela aduient, sans quoi ce seroit peine perduë que de les semer en saison si tardiue. Par ce moié les terres ne sont nullement incommodees, dautant qu'aprés la cueillete des Millets, elles se reposent vn an; durant lequel on les laboure & prepare pour seruir comme dessus. Aussi tient-on d'experience, que ces Millets en l'ensemencement se plaisent de l'humidité: c'est pourquoi, espie-on pour les semer la prochaine pluie, laquelle cheant incontinent dessus, les fait tost leuer & croistre. Defaillant ou retardant la pluie, on seme ces Millets sur le soir, sans les couurir jusques au lendemain: afin que la rozee de la nuict les humecte; & le matin reuenu, aprés les auoir couuerts ou auec la herce ou auec le soc, on y passe par dessus vne claie pesante, pour affermir la terre: croians aucuns, que la terre ainsi tapie, voire endurcie, est plus propre pour les Millets, que celle qui est exquisement esleuee en sa superficie: pourueu qu'au-parauant elle ait esté bien labouree, pour commodément receuoir les Millets en son interieur.

Ris. NOVS ajousterons aux Transailles, le Ris, en Latin *Oriza*; afin qu'en le domestiquant chés nous, en puissions estre accommodés. Chose desirable, estant icelui la sorte de bled qui rapporte beaucoup, voire plus que nul au-

tre, des plus exquis à manger en potages & bon à faire du pain, meſlé auec d'autres grains. Et bien qu'en ce Roiaume ſon vſage ſoit plus frequent, que ſa culture, ſi n'en deuons-nous pourtant refuſer l'eſsai, à l'exẽple des Piedmontois, leſquels aians tiré des Indes (d'où encores auiour-d'hui on en apporte abondamment en Flandres, en Angleterre, & en France) la ſemence & le gouuernement du Ris, en ſont ſi bien pourueus, qu'outre leur vſage, ils en fournillent pluſieurs prouinces de ce Roiaume. Les Anciens n'ont logé le Ris entre les mars, dautant qu'ils ne l'ont cogneu. Pline ſeul en parle, aſſés confuſément. En Piedmont l'arpent de terre emploiee en Ris, par communes annees en rapporte de vingt à trente charges, choſe, pour ſa merueille, meritant faire ouurir les yeux à noſtre meſnager, afin de s'en preualoir. Et encores que ſa terre ne face tant que cela, ſi aura-il dequoi ſe contenter, quand ce ne ſeroit que du ſeul tiers ou quart de ce reuenu. Si donques noſtre pere de-famille veut entendre à ce meſnage, que principalemẽt il regarde au Ciel, à la Terre, & à l'Eau: Au Ciel, le choiſiſſant temperé, toutesfois approchant plus du chaud que du froid: A la Terre, qu'elle ſoit du tout en planure ſans nulle pente, pour retenir l'eau: Et à l'eau qu'elle ſoit fertile, & tellement obeïſſante qu'elle decoule à plaiſir au lieu deſtiné. Auec tout cela, l'apparence eſt grande ne pouuoir perdre ſes peines: car ce ſont en ſemblables endroits où les Piemontois logent les Ris. La terre de paſſable fertilité eſt bonne pour le Ris. Elle ſera bien labouree & fumee, aprés deſpartie en pluſieurs eſpaces, comme par quarreaux diuiſés de jardinages; chacune enuironnee à l'entour d'vne petite leuee ou chauſſee de terre, releuee ſur ſon plan d'vn pied & vn quart, & eſpeſſe de deux, pour ſuffire à retenir l'eau, & à porter vn homme paſſant & repaſſant deſsus pour l'arrouſemẽt, ſi bien le tout accommodé, que l'eau y decoule aiſément & ſejourne vniment par tout le parterre, ſans verſer en aucun endroit, ains y pouuoir eſtre retenuë, comme dans vn petit eſtang. c'eſt pourquoi eſt neceſsaire le fonds ne prendre du tout rien, ains eſtre en parfaite plaine. L'eau entrera d'vn cartau à l'autre, par petites ouuertures, faites en martelieres ou eſparciers, tant proprement, que fermans auec vn aix coulant en la caueure faicte ou dans la pierre, ou dans le bois, elle ſoit miſe & oſtee à volonté.

Le Ciel, La Terre, & l'Eau requis pour ſon eſleuement.

Diſpoſition de la terre.

Svr tel lieu ainſi preparé ſera ſemé le Ris au commencement du mois d'Auril, après les froidures paſsees, autant eſpeſsement comme le froment, ſoit ou à la herce ou au ſoc, comme l'on voudra. La ſemence auant que la jetter en terre, ſera trempee dans l'eau, par l'eſpace d'vn jour ou deux & toute humide, voire commençant de germer, pour tant plus toſt la faire pouſſer, ſera eſparſe, puis couuerte: & ſans ſejourner l'eau miſe par deſsus de la hauteur de deux doigts, de telle meſure l'y tenant continuellement, voire & plus grande, ſelon le beſoin. Dans peu de temps le Ris ſortira de deſsus l'eau, ſe pouſſant ſur icelle gaillardement, quelquesfois, par trop en danger de ſe perdre en verſant. Ce dont s'apperceuant, conuiendra lui oſter l'eau pour quelques jours, & juſques à ce que par faute d'humeur il ſe remette en bon eſtat. Car comme l'eau eſt la nourriture de ce bled, la lui oſtant, de meſme lui oſte-on la vie. Donques le voiant quelque peu emmati par le Soleil, l'eau y ſera remiſe & en plus grande quantité que deuant; c'eſt à ſçauoir, de la hauteur de quatre à cinq doigts, pour accõpagner touſ-jours le Ris: l'aug-

Temps d'y jetter la ſemẽce, & Moien de la preparer.

mentant alors qu'on s'apperceura le Ris fleurir, & par conſequent grener (auec les autres fromens ceſtui-ci faiſant auſſi les deux à la fois) pour n'en eſtre reoſtee qu'à l'approche de la moiſſon, tant pour l'accroiſſemẽt du Ris, que pour le preſeruer de la nielle, qui ſans l'eau en ſeroit gaſté. Il y a grand ſoin en ce meſnage, eſtant neceſſaire aller tous les jours viſiter tous les endroits du champ, les chauſſees, les aqueducts, les martelieres ou eſparciers, à ce que l'eau n'y defaille, ains ſejourne continuellement de la meſure ſuſdite: y en remettãt à ceſt effect tous les jours de nouuelle, au lieu de celle que la terre conſume. Ce bled ſera couppé eſtant meur, qui ſera dans le mois d'Aouſt, en aiant quelques jours auparauant oſté l'eau pour la derniere fois, afin de le faire du tout ſecher. Le moien de moiſſonner le Ris, & de le recueillir eſtans communs auec la recolte generale des grains, fera n'en parler ici plus auant, vous renuoiant au ſerrement de voz autres bleds, pour à leur façon retirer ceſtui-ci dans vous greniers.

Quand moiſſonner le Ris.

Il engraiſſe la terre où il croiſt.

POVR fin de ce meſnage, je dirai la vertu du Ris eſtre d'engraiſſer la terre, laquelle en aiant porté deux ou trois ans de ſuite, ſe rend par-aprés propre à produire toutes ſortes de bleds hyuernaux & printaniers, tant le fonds par ce traitement ſe treuue bien diſpoſé, comme aiant prins nouuelle vigueur. Telle fertilité lui auient principalemẽt du benefice de l'eau, dont le naturel eſt d'ameder le lieu de ſon ſejour: tant par certaine vertu engraiſſante qui la ſuit, que par les beſtioles, racines & herbes nuiſibles qu'à la longue elle eſtouffe: deſquelles nuiſances ſe trouuãt deſchargé le fonds au bout de cinq mois, que continuellement l'eau y a crouppi, demeure vigoureux pour tout ſeruice d'Agriculture. Meſnage du tout notable, approchant celui des eſtangs deſſechés, duquel le prudent pere-de-famille fera ſon profit. L'eau dormãte ſi longuement en tels endroits, meſme en la ſaiſon de l'Eſté, cauſe quelque mauuais & deſ-agreable aer, prouenant non-ſeulement de ſa qualité, mais auſſi de celle du Ris, qui eſt cauſe que pluſieurs condamnans tel bled, n'en veulent point eſleuer. Mais à cela le remede ſera de faire les Ris ſi loin de la maiſon, qu'ils ne puiſſent incommoder les habitans par leur voiſinage.

Preuue pour ſçauoir ſi la ſemẽce aura eſté bien ou mal eſparſe.

EN la concluſion de ce diſcours general des ſemences, ſera miſe ceſte curioſité, prinſe de Conſtantin Ceſar, pour cognoiſtre ſi la ſemence eſt eſparſe en terre auec juſte proportion. Il ordonne imprimer ſur la terre ſemee & non encores couuette, la main, tenant les doigts ouuerts, & aprés l'auoir leuee, cõpter les grains qui ſe treuueront dans ſa figure inſculpee au terrain: tenant pour bien ſemé le froment, s'il s'y en treuue, du moins cinq grains, ou au plus, ſept: l'orge, y en aiant de ſept à neuf: & les féves, de quatre à ſix; eſtimant neantmoins le plus deſirable, le moien d'entre ces deux nombres ſelon les eſpeces des bleds. L'eſſai mõſtrera la faculté de ceſte eſpreuue, qu'auec peu de peine l'on pourra pratiquer.

Quels bleds trauaillent le plus la terre, & quels le moins.

TOVTES ſortes de bleds trauaillent la terre, à cauſe de leur nourriture qu'ils en tirent: mais beaucoup plus ou moins les vns que les autres, pour leurs diuers naturels; y en aiant meſme de ſi malings, qu'ils en attirent la greſſe pour pluſieurs annees; comme au contraire, de ſi debonnaires, qu'ils l'engraiſſent ſans moien. Ceux-là ſont les orges, pois-ciches, & millets: & ceux-ci, les féves, pois-communs, lupins, & ris, demeurans les autres indifferens. L'importunité des orges s'addoucit aucunement par le fumier qu'on

leur donne en l'enſemencement, dont la graiſſe reſtante aide aux fromens qu'on y fait en ſuite. Touchant les ciches, s'ils ne viennent gaiement en voſtre lieu, ne vous trauaillés d'en ſemer en abondance, pour le peu de profit qu'ils rendét en térre qui ne leur agree, laquelle, pour fertile qu'elle ſoit, en eſt fort trauaillee. Parquoi ſera ce legume-ci, logé en gras fonds, ou plus toſt en terre defrichee de nouueau, és creſtes des foſſés freſchemét creuſés, ou en ſemblables endroits, dont la fecondité lui fourniſſe ſuffiſante nourriture. *Naturel des pois-ciches.*

QVANT aux Millets-communs, c'eſt choſe confeſſee de tous, qu'ils incommodent beaucoup les terres où on les loge, comment qu'on les manie. Car ſoit qu'on les face és guerets deſtinés & preparés pour les bleds d'Hyuer, ſoit ſur les eſteules des fromens & ſegles couppés, c'eſt touſ-jours au detriment du fonds: pour la grandeur de leurs racines s'attirans grande nourriture, auſſi pour leur malice contraire aux bonnes ſemences venans en ſuite: & ce qui augmente le mal, eſt, que toutes ſortes de mauuaiſes herbes s'auoiſinent volontairement du millet. Qui eſt la cauſe que moindre intereſt reçoit le fonds, que plus touffu y croiſt le millet: parce que naiſſant ſans perte, la terre s'en treuue toute couuerte, d'où les meſchantes herbes n'y pouuans auoir place, ſont bannies. Au contraire ſe fourrent parmi le millet rarement nai. De tout lequel meſlange, le fonds eſt encores plus enſalli, que par le ſeul millet, quoi-que de maligne nature, comme a eſté dit: attendu la peine plus grande de deſgager le fonds de ceſt embarras, que s'il n'eſtoit queſtion que d'vne ſeule ſorte d'herbage. Si le ciel & la terre ſouffrent de faire les millets ſur les eſteules des bleds freſchement couppés, eſliſés ceſte ſeule façon de les loger: car le repos d'vn an aprés les auoir moiſſonnés, auec frequente & bonne culture, deſchargent aucunement les terres du venin prouenant du millet. Medecine qu'on ne peut eſperer qu'au bout de pluſieurs annees, moiennant auſſi labourage exquis, en fonds, auquel aprés le millet on ſeme des bons bleds d'Hyuer, qui vient au grand prejudice du pere-de-famille. Là deſſus dit le prouerbe de Languedoc, *Et des millets.*

Qui mange lou Meillas
Mange lou Segealas,

voulant dire; Que, qui pour l'eſpargne ſe ſert du millet, ne ſe prend garde qu'il emploie le Segle pour ſa nourriture. Ainſi auiſera prudemmét le meſnager à ne troubler ſon labourage par ceſte ſemence; ains par eſtre le Millet neceſſaire à la maiſon, comme a eſté repreſenté, lui donnera quartier à part, deſtinant pour lui, quelque recoin de terre graſſe, dont il fera ſa perpetuelle millieraie: & par ce moien, ſans deſchet de ſes bons bleds, il aura touſ-jours abondance de Millets, qu'il gouuernera au ſemer, ſarcler, & moiſſonner, ſans cõtrainćte ne ſubjection ſelon leur naturel, à ſon vtilité. Mais ſi par neceſſité l'on fait le Millet és guerets des terres de nouuelis, faut qu'aprés l'auoir moiſſonné, ſur ſon eſteule l'on ſeme le froment & ſegle, auec vne ſeule œuure au ſoc, ſans autre precedent labourage: à ce qu'on ne meſle auec la terre, les pailles & racines du Millet, comme l'on feroit ſi on reïteroit le labour; dautant que le premier met à l'aer les racines du Miſſet, & le ſecond les reenterre. Choſe autant à craindre en ceſt endroit, comme à ſouhaiter eſtre curieuſement ſorties du champ telles racines, afin que leur amertume n'offenſe les bonnes ſemences. Pour toutes leſquelles incommodités, *Où faire la Millerate.* *Et comment en preparer la terre.*

meſmes pour la contrainte du ſemer-tard les fromens & ſeglès, s'accommodant à la maturité & couppe des Millets, ſera bien auiſé le pere-de-famille de ne s'amuſer à faire beaucoup de Millets, ſi quelque bonne occaſion ne le pouſſe, comme pourroient eſtre les frequentes pluies de l'Eſté, & la rarité de la generale cueilliete de la ſaiſon; au defaut de laquelle, quelquesfois treſopportunément les Millets ſuppleent. Et s'il lui eſt poſſible, qu'il ne face des Millets autrement, ni ailleurs, qu'en la maniere ſuſdite. Au contraire, ne pourra trop faire de la ſorte des bleds qui engraiſſent le fonds, pour la double vtilité de ce meſnage: ſur tout s'ils rencontrent bien en ſon terroir, & leur debite eſt facile.

CHAPITRE V.

ſarcler les bleds, & autrement les conduire juſques à leur maturité.

C'Est vne tres-notable partie du gouuernement des bleds, que le ſarcler ou eſ-herber, laquelle obmettant ou negligeant, la moiſſon monſtrera euidemment la pareſſe du laboureur, à ſa honte: ne pouuant jamais faire bonne fin le bled enueloppé de meſchantes herbes, ni eſtre moiſſonné à propos, les chardons & ſemblables plantes, picquans les mains des moiſſonneurs. La terre bien cultiuee eſpargne beaucoup de peine au ſarcler des bleds, dautant qu'elle pouſſe & auance fort les bonnes ſemences, leſquelles aians gaigné terre dés leur naiſtre, ne donnent tant de lieu aux meſchantes herbes, que ſi eſtant mal labouree, entretenoit les bleds en langueur. Mais auſſi quelque-bien manice qu'elle ſoit, touſ jours parmi les bons bleds s'accroiſſent quelques herbes nuiſibles, & tant plus, que le Printemps aura eſté pluuieux: leſquelles herbes de neceſſité conuient oſter, auec autant de curieuſe diligence, qu'on deſire en auoir du contentement. Et qu'on ne ſe flate en ceſt endroit, car par ce trou l'eau ſe perd, auec treſ-grand intereſt: eſtant ce, ſe moquer, & de la terre & de ſa culture, que faillir en ſi beau chemin. On eſpiera dõques ſoigneuſement le temps de ce meſnage, afin de ne le laiſſer inutilemẽt eſcouler.

Temps de ſarcler. Ce ſera lors le poinct de commencer à ſarcler les bleds, qu'on s'apperceura les meſchantes herbes eſtre ja parcreuës auec icelui: car de les prendre trop jeunes, ne les pourroit-on aiſément toutes diſcerner d'auec les bonnes plantes, dont il y auroit danger d'arracher du bled auec elles. Comme auſſi d'attendre qu'elles ſoient du tout agrandies, le bled en pourroit eſtre eſtouffé, ou du moins réuerſé par terre en les allans ſeparer d'auec lui. D'ailleurs, que par telle attente, grainans telles meſchantes plantes, ce ſeroit enſallir le champ pour l'annee d'aprés. Le temps de ce meſnage ne ſe peut juſtemẽt reſtraindre à aucun terme, cela procedant & du climat & du fonds, qui auancent & reculent ceſte œuure. Les Anciens ont eu diuerſes opinions ſur le ſarcler, les aucuns tenans les bleds n'eſtre nullement ſarcables, attẽdu que leurs racines en ſont deſcouuertes ou couppees: & les autres ne ſe pouuoir paſſer de telle œuure pour paruenir au poinct requis. Ces diuerſités d'auis ont produit diuerſes façons de ſarcler les bleds, & en diuers temps. Aucuns pour ce faire

Opinions des Anciens ſur le ſarcler.

remuoient

remuoient la terre & aprés en recouuroient les racines des bleds, & ce par deux fois, l'vne deuant & l'autre aprés l'Hyuer. Autres, sans nul remuëment de terre, l'Hyuer estant passé, se contentoient d'en arracher les mauuaises herbes, comme nous faisons au-jourd'hui. Il est touſ-jours requis que la terre soit humectee par quelque precedente pluie, auant qu'y aller pour sarcler; afin d'en sortir les pernicieuses racines ce qui commodément ne se peut faire la terre estant seche; dautant que les racines des malignes herbes se couppent dans terre cuidant les en tirer, dont rejettent à foiſon, d'vne plante en sortans plusieurs à la venuë de la pluie. C'est ouurage de menu peuple, que le sercler, auquel femmes & enfans trauaillent vtilement, n'y aiant autre chose à faire qu'à arracher les herbes auec la main seule, ou à l'aide de quelques petites fourchetes: desquelles herbes n'en pouuans entierement descharget les bleds à vne seule fois, on y retournera pour la seconde, voire pour la troisiesme, & en somme, tant qu'il suffise: à ce que les bleds restans seuls au chãp, puissent sans destourbier s'acheuer d'accroistre & meurir. dõt le profit qui en auiendra, recompensera largement & toſt, le soin de ceste curiosité. Pour ces raisons, toutes sortes de bleds requierent l'exquis esherbement, mais par sur tout autre, les Mils & les Panils, qui ne peuuent beaucoup auancer parmi les mauuaises herbes, leur naturel les attirant, comme a esté dit, mais à leur dam. Par ainsi desirans auoir de bons Mils, de necessité les faut sarcler plusieurs fois, vne seule n'y pouuant suffire, commenceant à y mettre la main dés-aussi-toſt qu'on void paroistre le Millet: car auec lui naissent les malignes herbes, & parmi icelles se discernent apparemment, chose qui facilite ceste œuure.

Plusieurs fois les bleds seront sarclés.

Mesme souci conuient auoir des legumes, parmi lesquels ne faut souffrir aucune herbe maligne, s'il est possible: les lupins seuls exceptés, qui n'endurent le sarcler, mourans tout aussi toſt qu'ils se sentent blessés. Les pois-ciches aussi dessechẽt sur terre, si on les touche lors qu'ils sont en fleur ou couuerts de rozee: pour ceste cause les faut sarcler auant qu'ils florissent, & aprés que les rozees auront esté consumees par la vertu du Soleil. Vne estrange façon de labourage ajoustoient anciennement les Piedmontois à leurs bleds: c'estoit de les prouigner ja grandelets & commenceans à monter en tuïau, les renuersans dans terre auec la charruë, dont ils se rechaussoient de nouuelle terre, se multiplians en tiges. Et bien que la charruë en arracheast quelques plantes, les restantes en reampliſſoient bien largement la petre. Par accident telle inuention vint en vsage. Les Salussiens & Versceillois estoient en guerre contre les habitans de la Val-d'Oste. Ceux-ci courans les terres de leurs ennemis, à faute de ne pouuoir bruſler leurs Mils & Panils, pource qu'ils estoient encores en herbes & verds, les relabourerent auec grand nombre de bœufs, les renuersans dans terre pour les degaster, & par là cuider affamer leurs ennemis. Mais l'euenement en fut tout autre. car contre leur intention, ces bleds-là, au lieu de mourir, reprindrent nouuelle vie, voire s'en rendirent meilleurs qu'au-parauant, par ce renuersement dans terre s'y prouignans, & par consequent s'augmentans en tiges, d'vne en sortans plusieurs auec profit: ce que tité en consequence pour toutes sortes de bleds, ceſt accident fut redigé en art, & pratiqué quatre ou cinq cens ans aprés.

Les anciens Piedmontois prouignoient leurs bleds en herbe.

Moiens de remedier au mal de trop de fertilité aux bleds.

SI par la fertilité du fonds & benefice du Ciel voz bleds s'agrandissent par trop, en danger, versans par terre, de ne pouuoir grener: il y a deux moiens pour leur abbatre tel orgueil, c'est de les tondre, & faire paistre au bestail, se seruant au besoin de l'vn ou de l'autre. Ce remede se doit touſ-jours emploier en temps sec, jamais en humide; afin que par le trepigner des hõmes & des bestes, on n'enfonce la terre molle au detriment des bleds. Aussi le plustost est le meilleur, afin que prenans les bleds encores endormis, on ne destourne leur course, comme l'on feroit en retardãt par trop. Ce sera donc deuant Noël, ou pour plus long delai, pour tout le mois de Ianuier. S'il escheoit de faire manger les bleds au bestail, que ce soit plustost à menu, qu'à gros, pourueu que ce ne soient pourceaux, ausquels raisonnablemẽt, l'entree est touſ jours defenduë, à cauſe du degaſt qu'ils y font, auec leur groin, fouïllans indifferemment route terre. Depuis les semences jusqu'à lors, n'est requis faire autre despense à voz bleds, que la susdite: ne de là jusques à leur mãrurité, que d'auoir soin que les eaux des pluies n'y croupiſſent jamais, ains les faire escouler par les vuidanges, qu'à ceſt effect l'on visitera souuent, prenant garde, par curer & nettoier, que telles issuës & esgouts ne se bouchent. De ne laiſſer entrer dans les terres, pendant qu'elles sont chargees de bled, aucun bestail, que lors & pour les cauſes dites. Finalement, de garentir les bleds, tant que l'entendement humain se pourra estendre, de la tempeſte des bruines, qui souuent les perdent.

Et de celui des bruines.

LES bruines ou fortes rozees du Printemps endõmagent estrangement les bleds, quand sur la fin du mois de Mai, & commencement de celui de Iuin, dés vne heure deuant le jour, elles tombent sur les bleds ja auancés approchans leur maturité: où l'eau d'icelles arreſtee, s'eſchauffe de telle sorte, par le Soleil frappãt deſſus, que l'eſpi du bled s'en noircit de pourriture, dont peu de grain sort par-aprés, & encores mal qualifié, ſi que preſque n'en faut eſperer, que de la paille. A ce mal le ſeul remede eſt d'en abbatre la rozee, auãt que le Soleil ait loiſir de l'eſchauffer; à l'exemple des fruictiers, deſquels les fruicts par ſecouër & esbranler les arbres, ſont garentis de telle tempeſte. Mais en ceci giſt la difficulté, qu'il ſemble ce moïẽ ne pouuoir eſtre emploié en ceſt endroit, pour la diuerſité du ſujet: laquelle difficulté par artifice eſt ſurpaſſee, rendant la choſe aiſee. Deux hõmes esbranlent les cimes des bleds auec vn cordeau, que chacun tient d'vn bout, roidement tendu au deſſous des eſpis, marchant à pas meſurés l'vn deça & l'autre delà le champ, en y repaſſant tant de fois qu'il ſuffiſe. En champ de grande eſtendüe les hommes ſeront montés à cheual: au col des cheuaux l'on accommodera le cordeau à la hauteur du bled; & ainſi à moindre peine, ſatisferor à ceſte entrepriſe. Pourueu auſſi que ce ſoit en raze campagne, où n'y ait aucuns arbres. car où la terre en eſt occupee; cela ne ſe peut faire qu'en portions, eſquelles le chãp ſera deſparti, en tant & telles, que les arbres le permettront, à ce que librement le cordeau puiſſe joüer par-tout le contenu d'icelle.

S'il eſcheoit d'arrouſer les bleds, comme s'y faut conduire.

L'ARROVSEMENT des bleds n'eſt tant commun ni neceſſaire, comme quelquesfois vtile. Pour la diſette des eaux ce meſnage n'eſt beaucoup recercheable, jointe l'opinion que la pluſ-part des laboureurs ont, qu'eſtans meurs les bleds deuant les grandes ſechereſſes, n'ont beſoin d'eſtre arrouſés. Mais on void plus ſouuent qu'il ne ſeroit à deſirer, les bleds perir

de secheresse : non tant seulement pour n'auoir eu les pluies telles, ni en saison conuenable, que pour les extremes vents du mois de Mai. Par le benefice de l'eau est aucunement pourueu à tels defauts, & se pourra dire heureux le mesnager, s'il est accõmodé de fertiles eaux, pour en necessité les faire couler par ses champs. Donques ne mespriſant l'excellence d'vne telle manne, disposera ses terres à la receuoir; afin que l'eau allât par tous les endroits d'icelles, les rende d'autãt plus fertiles, que les prairies d'abbruuage surpassent les seches en rapport. Il a esté ci-deuant faict mention de la prodigieuse fertilité de la terre de Tapace, venant en partie de l'arrousemẽt d'vne excellente fontaine. En outre, Pline dit ailleurs, qu'au terroir de Sulmone & Fabiano, en la bruzze, les vignes & terres-à grains sont arrousées auec grãd fruict: non toutesfois tel pour le vin, qui à telle occasion y croist rude, quoi qu'en abondance, que pour les bleds qui y profitent merueilleusemẽt, par la grande nourriture qu'ils tirent de l'eau; laquelle tuant les malignes herbes, en descharge la terre, dont la substance reste toute pour les bleds. Aussi en la terre de Babylone les bleds estoient anciennement arrousés auec grand rapport. Les auoines, millets, féues & pois, sont les grains qui plus desirẽt l'eau: aux autres n'en sera donné qu'en grande secheresse, & en la distribution faut aller auec modestie. A cela l'on accõmodera les aqueducts par petits fossés, selon le lieu, afin que l'eau puisse decouler doucement sans courir que bien peu, de peur d'escorcher le bled, & à ce qu'elle ne le pourrisse y croupissant, en puisse vuider comme l'on voudra. Ainsi le pere-de-famille garentira ses bleds de la secheresse, nonobstant la rigueur de la saison, moiennant aussi la faueur du Ciel: En ces arrousemens la presence continuelle d'vn homme est necessaire, pour touſ-jours accompagner l'eau : l'ostant des bleds autant de fois qu'il se retirera du champ, de peur qu'en son absence n'y mesaduienne; ou ce seroit que pour la planure du fonds, elle y puisse estre laissée pour quelques heures seulement, sans pouuoir sortir de ses limites.

CHAPITRE VI.

Les moissons, ensemble le recueillir des bleds & pailles selon les diuerses façons des prouinces.

LA FIN de la culture des terres-à-grains, est la moisson : recompense attendüe & digne du trauail du laboureur. Ioieusement donques le pere-de-famille, mettra la derniere main à sa terre, pour en tirer le rapport selon la benediction de Dieu, faisant mestiuer ou moissonner ses bleds auec diligence : laquelle d'autant plus grande est requise, que plus apparent est le danger de perte, par negligence, quand inopinément les vents impetueux, pluies violentes, & autres tempestueux orages, suruiennent sur la maturité des bleds dont souuent ils sont jettés & renuersés par terre auec tresf-grand desgast. Il aura de longue main fait ses prouisions pour telle fatigue, de deniers, de viures, d'ouuriers, d'outils; aura aussi reaccommodé ses granges & greniers, à ce que rien ne defaille à faute de preuoiance. Les outils seront, faucilles bien

trenchantes & autres instrumens receus és endroits où l'on est; sans s'amuser d'en rechercher curieusement ne de l'Antiquité, ne d'inuention nouuelle, d'aucune façon inusitee. La maturité des bleds se cognoist aisément à la couleur, qui est jaune ou blonde, & quand les grains sont affermis, non encores du tout endurcis. C'est lors le vrai poinct de les coupper; à quoi s'accordent les Anciens & les Modernes, auec ceste commune raison, que les prenans vn peu verdelets & non extremement meurs, s'acheuent de meurir & preparer en gerbe, & n'est on en danger d'en perdre beaucoup en moissonnant & charriant, comme l'on feroit les prenans par trop meurs & dessechés: dont grande quantité de grains s'escoulans sortent de l'espi, allans à terre sans en pouuoir estre recueillis. Par ceste raison vaut beaucoup mieux s'auancer de deux ou trois jours, que de retarder aucunement; joint que le bled pourtant n'en descheoit nullement de couleur, laquelle il s'acquiert bonne & belle, se confisant vn peu en gerbe. Le bled qu'aurés destiné pour semence, ne sera coupé qu'en parfaicte maturité, estant necessaire, pour le faire bien fructifier, de le laisser meurir en perfection, sans auoir esgard au deschet qui pourra estre, en attendant cela. De choisir le poinct de la Lune & les heures du jour pour la coupe des bleds, comme aucuns ont commandé, est chose impossible, bien-que cela fut à desirer (la vieille-Lune & les matinees & vesprees, pour telle action, estans à preferer à tout autre temps:) car les bleds ne vous donnent ce loisir-là, d'attendre ni delaier aucunement: pour s'auancer d'heure à autre, despuis qu'ils ont prins le vol de se meurir; voire se bruslent-ils presque de moment à autre, par la vehemente chaleur du Soleil. Parquoi à moissonner emploiera-on toutes les minutes du jour, monstrans par diligence combien nous cherissons ceste precieuse manne que le bled, laquelle pour nostre nourriture Dieu nous donne tant liberalement. Aussi par excellence telle saison est du vulgaire appellee, *Le temps des besongnes*; comme voulant dire toutes autres œuures de la terre, n'estre que preparatifs pour ceste-ci, ou ses accessoires. Et de peur que du grain n'en chee par trop en terre en le transportant, comme touſ-jours quelque portion s'en perd, pour doucement qu'on le manie, le bled couppé & lié, sera laissé sur terre, jusques au lendemain grand matin, pour lors auant que le Soleil frappe fort, les gerbes estre enleuees & acumulees en petits mõceaux, chacun d'vne ou de deux charretees, ou de sept à huict charges de mulet. Lesquelles gerbes, par auoir esté quelque peu humectees des rozees & freschour de la nuict, pourra-on manier sans crainte d'en faire couler ou gliſſer le bled, l'accõpagnant telle humeur, toute la journee, dont commodément il sera charrié en la grange, ou en l'aire, selon l'vsage du prïs. S'il escheoit qu'on soit contraint coupper partie de bled non-encores meur, (comme cela auient quelquesfois de celui qui se treuue és ombrages, sous les arbres, prés des murailles ou ailleurs: ou bien que la commodité d'ouuriers presse, craignant d'en auoir faute par-aprés) le moien de ce faire auec vtilité, est, qu'estant ce bled-là couppé & lié, dés-auſſi-toſt dix ou douze gerbes toutes verdes serõt entassees l'vne sur l'autre, pour ainsi demeurer tout le jour, & icelui passé seront escartees & mises debout en esparpillant les espis; afin de leur faire receuoir les rozees de la nuict. Le matin reuenu, serõt re-amoncellees comme deuant, de peur que le Soleil ne les penetre: & ainsi continuera-on.

Maturité des bleds.

Quãd coupper le bled destiné pour semence,

Quand enleuer du champ le bled couppé, afin qu'il ne s'esgrenne.

Comment gouuerner le bled qu'on est contraint coupper auant sa maturité.

deux ou trois jours de suite, au bout desquels par l'humeur ainsi enserree, les gerbes s'eschaufferont, & cela les fera meurir, pourueu que l'on les expose au Soleil pour les y faire secher en perfection.

Prouidence celeste sur les moissons.

POVR la neccessaire & prompte expedition des moissons, conuient auoir nombre suffisant de couppeurs, autrement les bleds se retarderoient auec grand deschet, comme a esté dict. Mais dautant qu'és quartiers esquels est l'abondance des bleds, les seuls habitãs des lieux n'en pourroient venir à bout. Dieu, souuerain mesnager, par sa prouidence a pourueu à ce defaut, en faisant descendre des montaignes & lieux froids, aux plaines & païs chauds, nombre infini de peuple pour moissonner les bleds: qui à poinct-nommé, sans autre auis que du temps, comme par inspiration diuine, se rendent opportunément és endroits esquels leur seruice est requis: d'où, aprés les moissons s'en retournans en leurs maisons, par tout où ils repassent, treuuent de la besongne. Dautant que marchans de païs chaud en froid, ici se meurissent les bleds de jour à autre, à mesure que la saison s'eschauffe. Par ce moien, auec de l'argent on treuue des gens extraordinaires, & à volonté, par tous les endroits où Dieu a ordonné l'accroissement du bled: & ces pauures gens là, hommes, femmes & enfans ja grandelets, gaignent leur vie & de l'argent pour leur subuention en Hyuer, n'aians aussi lors chés eux besongne à suffisance pour les entretenir. Ainsi Dieu, pere commun du genre humain, pouruoid à la nourriture de tous ses enfans, selon les diuerses vocations qu'il leur a donnees.

Diuersitès au labour de la terre & serrer des bleds par les prouinces.

EN la culture de la terre, la prenant despuis le premier défrichement jusques au serrer des bleds dans le grenier, ne se void que diuersité d'auis, comme a esté dit; seulement estãs d'accord ensemble ses laboureurs, en ce poinct, que d'en tirer les bleds pour nostre nourriture. Principalement, c'est au recueillir où plus on remarque de contrarieté entre les mesnagers: prouenãte telle derniere diuision, non tant du diuers naturel des hõmes, que de la proprieté des climats, imposant neccessité à ceste action. En païs froid, les fruicts ne sont si tost meurs, qu'en chaud, d'où auient qu'és parties Septentrionales, plus froides que chaudes, les bleds ne sont couppés qu'en Aoust; duquel mois, à telle cause, la cueillete en porte le nom, de lui, en tels endroits dite *l'Aouſt*: comme les semenees du Printẽps sont appellees, *les-Mars*, de ce mois-là auquel pour tous delais, elles sont jettees en terre, ainsi qu'à esté dit. Telle tardineté aussi a causé l'inuention de serrer les bleds à couuert, pour là sans craindre ne les pluies ne les froidures, les battre à loisir & à l'aise. Par ainsi, les bleds couppés, sont aussi-tost transportés dans la grange; où durãt l'annee sont battus petit-à-petit, selon la neceſſité & volonté, pour enuoier au moulin, ou pour vendre. Au contraire, en païs Oriental & Meridional, plus chaud que froid, au cœur d'Esté, l'on moissonne; & en suite incontinent, en l'aire à descouuert, le bled est separé d'auec la paille, serrans & l'vn & l'autre en propres greniers, auec grande diligence.

Battre le bled, & le fouler.

CES diuersités causent les diuers moiens dont l'on se sert à retirer les bleds. car en païs froid, c'est à force de les battre au fleau: & en chaud, par le trepis des grosses bestes, à la mode ancienne de l'Orient; comme se preuue par l'Escriture saincte, en la defense de lier la gueule du bœuf qui foule le grain. Lesquelles bestes marchans hastiuement en rond, vn homme les te-

Deut. 25. 4.

nant attachées auec des cordes, lui demeurant fixe au milieu du rond, comme pour centre, les fait aller par dessus les gerbes, arrangees en l'aire, l'espi contremont, tant & si longuement qu'il suffise. Ceste façon-ci est la mesme de l'Espaigne, du Portugal, de l'Italie, de la Sicile & semblables contrees chaudes, pratiquee en Languedoc, Prouence & en leur voisinage (où toutesfois le fleau est cogneu, mais rarement emploié) & ceste-là, és autres prouinces de ce Roiaume, imitans l'Angleterre, l'Escosse, la Flandre, l'Alemagne, païs froids. De representer particulieremēt comme l'on se manie en ce mesnage, cõment l'on serre les gerbes dans la grange, la maniere de les y accommoder à l'entour des murailles pour les conseruer longuement, mesme contre les rats: comment pour les mesmes causes & pour les parer des pluies, à l'aire en campagne elles sont entassees en gerbiers de figure pyramidale ou en gerbieres dextrement arrãgees, ainsi que pierres de bastiment, dont se cõpose cõme vne maison massiue: quels sont les fleaux, fourches, vans, ventoires, cribles, mesures & autres outils: quelles les bestes emploiees au fouler (qu'en Lãguedoc & Prouence on appelle *Cauca*, des anciens Latins appellé, *triturire*) si ce sont cheuaux, mulets, bœufs, asnes ou leurs femelles, quelles à ce les plus habiles, n'est possible, pour la diuersité de telles choses, chacune prouince aiant ses proprietés. Non plus peut-on asseurer laquelle des deux façõs est la meilleure pour retirer le bled. car & le battre & le fouler fõt tres-bien ce mesnage, si que peu de grain reste dans la paille quand l'on manie le fleau & les bestes ainsi qu'il appartient. Seulemēt dirai-je de l'Aire à recueillir le bled, que soit ou à couuert ou à descouuert, est necessaire d'en affermir si bien le plan, que la violence du battre ne du fouler n'en puisse enleuer la terre pour empouldrer le bled, ains qu'on l'en retire pur & net.

Façon de l'Aire.

POVR ce faire conuient remuer demi-pied de terre auec le hoiau du lieu d'où est question, afin d'en oster tous empeschemens. Aprés y mesler de pure argille assés bonne quantité, incorporant bien ensemble les deux terres: en applanir la superficie justement sans aucune pente, en l'arrousant petit-à-petit, auec de l'eau, dans laquelle l'on aura infusé du fien de bœuf, pour la garder de creuasser & fendre: & lors qu'elle sera vn peu endurcie, la battre auec vn battoir de paueur, large par bas, pour en affermir le fons. Ainsi sera l'Aire trois ou quatre fois arrousee & battuë, dont elle se rendra solide & vnie pour tres-bien seruir. Les Anciens ont bien ordonné d'autres mysteres à la façon de l'Aire, comme d'y mettre de la lie d'huile d'oliue, du sang de bœuf & autres drogueries, dont toutesfois les mesnagers d'aujourd'hui ne se soucient, se contentans de la susdite simplicité, pour faire vne bonne Aire.

L'Aire dure plus à couuert qu'à descouuert.

CESTE preparation d'Aire est commune pour les couuertes & descouuertes, toutesfois ceste-ci n'est tant durable que ceste-là, par se conseruer mieux & plus longuement dans la grange, qu'exposee à l'aer à la campagne. Parquoi chacun an à la veille de la recolte, sera de nouueau arrousee celle qui est à la merci du tẽps, auec de l'eau sus-mentionnee, & battue, en y adjoustant de l'argille où y en aura besoin, pour en reparer les ruines, & tout d'vne main en oster les herbes & autres empeschemens qui s'y treuueront. Mais si on se veut exempter de telle peine, & se faire l'aire de perpetuelle duree, en faudra conuertir le parterre en pré commun, dont l'herbe couppee:

fort rés de terre, quand l'on y veut repoſer les gerbes, les reçoit commodément pour y eſtre battues & foulees: où ſans deſchet s'y ramaſſe le bled autant nettement qu'il eſt poſſible ſans eſtre nullement empoudré: dautant que la motte tenant ferme, ne ſouffre la terre s'eſleuer.

Où ſera ſituee l'Aire de la campagne, & comment diſpoſee.

L'AIRE de la campaigne ſera ſize prés des eſtableries & greniers à fourrage, pour la commodité du ſerrer des pailles & de ne les tranſporter loin. On la fait grande & ſpacieuſe, pour à l'aiſe s'y manier: on la ferme de quelque legere palliſſade, afin de n'empeſcher le paſſage des vents, qui eſt grandement neceſſaire, & à ceſte cauſe il doit eſtre libre pour vanner ou venter le bled: ſeruant la cloiſon à engarder qu'aucun beſtail y entre, car touſjours eſt-il dommageable & fort nuiſible, bien que le bled n'y ſoit, ſur tous les pourceaux en temps pluuieux ou humide auec le groin y fouïſſans le fonds. Deux portes ſeront faictes à l'Aire, oppoſite l'vne à l'autre pour commodément y charrier le bled des deux coſtés, leſquelles l'on fermera & ouurira ſelon le beſoin. A l'vn des bouts ſera baſtie vne loge, pour y ſerrer à couuert les outils du negoce, les viures des ouuriers & eux-meſmes s'y retraire à l'ombre quand ils voudront. Si le lieu le permet, l'Aire ſera releuee ſur vn terrain, comme en platte-forme, enuironnee d'vne muraille, n'excedant le plan, pour retenir la terre de verſer en hors. Ainſi ſera l'Aire bien eſuentee, bien fermee ſans autre cloiſon, & de meſme ſeche pour vuider l'eau de la pluie, ſi bien qu'aucune nuiſible humidité n'y arreſtera, obſeruation neceſſaire.

CEST de l'ordonnance des Nations, fondee ſur la raiſon, que l'vſage de ces deux diuers moiens à recueillir les bleds; dont par toute la terre habitable l'on ſe ſert, diuerſement toutesfois, ſelon les ſituations, comme a eſté dict. A quoi nous tenans, taſcherons de trauailler en ceſt endroit ſi dextrement & diligemment; ſans alterer noz accouſtumances, que puiſſions atteiudre au but de bon meſnage. Et comme és choſes de ce monde n'y a commodité, qui ne ſoit ſuiuie de ſon contraire: ainſi remarque-on en chacune de ces deux façons de meſnage, du bien & du mal: plus pour ſçauoir comme le monde ſe gouuerne, que pour eſperer d'y apporter reformation.

Commodités

CEVX qui battent le bled ſous les couuertures, ſont fort ſoulagés au temps de la moiſſon; quand ces deux fatigues, coupper & battre, ne s'aſſemblent en vne, dont la ſeule donne de la beſongne à ſuffiſance. Mais que pouuans eſtre diuiſees, le coupper, & le ſerrer des gerbes dans la grange, eſt ſeulement ce où ils ſont contraints s'emploier alors; meſnage qui ſe fait à l'aiſe & à peu de frais. Auſſi s'accompte à commodité, de ce que les bleds & pailles ne ſont en danger d'eſtre moüillés en campagne par les pluies dont le meſnager eſt deſcharge de grand penſement. Qu'à loiſir, en tout tẽps, chaud, froid, humide; aux courts & longs jours; à toutes heures, de nuict, de jour on peut trauailler à eſcourre les grains, y emploians les ſeruiteurs, quand ils ne peuuent ouurer és champs.

Incommodités du battre les bleds dans la grange.

AV contraire, on peut dire que de telle commodité procede ceſte incommodité, quand par telle longueur ne peut le pere-de-famille ſerrer ſes bleds ſous la clef tout à la fois: ains qu'il eſt contrainct les laiſſer dans la grange preſque durant toute l'annee, expoſés à la merci des fermiers &

de toute autre sorte de mercenaires, qui ne sont touſ-jours loiaux; dont s'en perd de jour à autre quelque partie, ſoit ou pource qu'on en deſrobe de faict, ou pource qu'on en donne des gerbes au beſtail mal-à-propos, pour l'aiſance qu'apporte telle longueur. A quoi faut ajouſter, que battant le bled, peu à la fois, à meſure du beſoin, ne peut-il ſçauoir que bien tard, voire juſques au bout de l'annee, combien ſes terres lui auront rapporté: & cela encores auec rompement de teſte, pour la difficulté d'en tenir compte en petites parties, auec hazard d'erreur de calcul: Que cela meſme lui oſte le moien de commodément partager ſes grains auec ſon fermier, & d'en faire vente en gros que preſques ſur la fin de l'annee.

Grand auãcement d'œuure par le fouler des bleds en l'aire.

Ceux qui habitent plus prés du Midi conuertiſſent ces defauts en commodités, leſquelles ils treuuent d'autant plus grandes, que plus-toſt ils mettent fin à leur recolte. Par le fouler promptement s'expedie ceſte œuure: car pour mettre dans le grenier cent ou ſix vingts charges de bon bled, il ne faut que trente-deux beſtes durant vn jour; ſoient cheuaux, juments, mulets ou mules, qui font, parlans en termes de l'Art, *deux rõdes*; chacune de huict liens, & chaque lien, de deux beſtes; auec vingt hommes pour les conduire & pour manier la fourche, auec laquelle ils tournent & reuirent pluſieurs fois la paille & le grain: & les deux jours ſuiuans, ſeulement ſix hõmes pour acheuer. car moiennant que le temps ſe treuue propre, eſchauffé le premier jour & les deux autres eſuentés, comme s'accorde ſouuent, on ne faudra à cela. Sur quoi noſtre meſnager faiſant ſon compte, treuuera qu'il ſerre telle quantité de bled à bon marché, puis que trente deux journees d'hommes, & autant de beſtes y ſatisfont. Et ſi bien il y a de la deſpenſe en telle haſtiue negoce, comme il faut confeſſer y eſtre grande, tant au paiemẽt des ouuriers, qui gagnent plus alors qu'en autre ſaiſon, & aufquels conuient faire faire bonne chere pour le naturel de l'œuure: ſi n'excede-elle toutesfois celle du battre à loiſir, laquelle, tout bien compté, n'eſt moindre. Joinct que pour telle promptitude le pere-de-famille a ce contentement, que n'eſtant longuement attaché aprés ſes gens en la recolte, ſerre toſt ſes grains en lieu aſſeuré, pour, ſans laiſſer rien arriere de telle negoce, vaquer puis aprés en autres affaires. Quant à la valeur du bled, encores qu'és païs Meridionaux, par le benefice du climat, la terre le produiſe bon & bien cuit, ſi eſt-ce qu'il deuient meilleur par le garder quelques mois en gerbe, s'acheuãt là de preparer en perfection, s'acquerant ceſte qualité tãt requiſe, pour eſtre excellent en beauté & ſubſtance. Ce que par accident quelques miens cognoiſſans ont apprins, quand contraints par la peſte de laiſſer leurs bleds en gerbe juſques au mois de Mars, lors foulés & recueillis, les trouuerent tres-bien nourris, voire engroſſis, & par conſequent ſans deſchet, nonobſtant la longueur de la garde, & qu'ils euſſent demeuré tout l'Hyuer en campaigne, expoſés aux pluies, vents & glaces de la ſaiſon, entaſſés en gerbiers: Qui auec raiſon me fait dire, que ſi l'vſage de ſerrer les bleds en gerbe ſous couuertures, pour là à la longue les battre ou fouler, eſtoit commun à toutes les prouinces de ce Roiaume, que les Meridionales le gaigneroient ſur les Septentrionales, veu le benefice de leur Ciel. Ainſi, l'artifice de garder le bled en gerbe ſuppleant au defaut du Soleil, donne au bled du païs froid, autant de bonté qu'il eſt requis pour atteindre celle des meilleurs bleds qui ſe

Le grain ſe nourrit en gerbe.

recueillent és endroits chauds. Comme euidemment appert par le pain qu'on mange en l'Isle de France : mesme par celui qui se fait à Gonesse, que de là l'on porte à Paris, ne cedant en rien au plus exquis du Languedoc. C'est en somme en la paille où les Septentrionaux le gaignent, estant là battuë à couuert, hors du danger de la pluie, petit-à-petit, à mesure qu'on s'en veut seruir, meilleure que la foulee ; l'vne ressemblãt toute nouuelle par le fleau, lui ostant la mauuaise odeur, d'humidité, & de rats, qu'elle pourroit auoir acquise durant le long sejour en la grange : & l'autre pour s'attertir au bout de quelque temps, par estre trop rompuë au trepis des bestes. Neantmoins il y a plusieurs mesnagers és lieux où le seul battre est en vsage, qui ne donnent à manger à leur bestail aucune paille escousse, que premierement ils ne l'aient froissee entre les mains, ou à coups de baston sur vn banc, vne poignee aprés l'autre, l'estimans par trop roide & dure demeurant entiere. *Conclusion.*

DIVERSEMENT aussi garde-on la paille par les prouinces. L'on ne se donne en France grande peine à cela, la paille y estant emploiee au partir du fleau toute fresche : mais auenant d'en faire garde de quelque quantité, c'est à couuert hors du danger des pluies, & non ailleurs : en Languedoc & voisinage, & à couuert & à descouuert. Ceux qui n'y sont accommodés de greniers à fourrage (qu'ils appellent grange) à l'imitation des gerbiers, entassent leurs pailles en pailliers, ronds, barlongs, & d'autre figure à fantasie, qui ainsi serrees, exposees à l'aer, s'y conseruent autant longuement qu'on desire : & plus sainement que dans les bastimens, attendu que l'aer & les vents les preserent des rats, & de s'acquerir aucune mauuaise senteur, à l'vtilité du bestail qui s'en nourrit, la treuuant meilleure, que celle qui est gardee dans les granges, ceste-ci estant tourmentee des rats, & sentant l'humide lors qu'elle joint aux murailles. Mais aussi s'en pourrit-il en campaigne quelque partie, comment qu'on l'accommode (ce qui toutesfois n'est compté à perte és endroits abondants en bleds, d'autant que c'est touſ-jours du fumier) ne pouuant resister au temps, la paille qui est en l'extremité des paillets, seruant de couuerture. Toutesfois ce sera à moins de deschet, si les couuertures des paillers ont grande pente, estans droictes comme celles des maisons de France, & que par dessus y soit ad-joustee vne incrustation de bonne argille, bien pestrie auec de l'eau où aura esté infusee de la fiente de bœuf, pour la garder de creuer, de quatre doigts d'espesseur : laquelle incrustation resistant à la pluie, presques aussi bien que tuiles, preseruera la paille assés bien. La peine que ces paillers donnent à dresser par chacune annee, & la crainte de la surprinse des pluies sur l'œuure auant sa perfection, causent qu'on ne s'en sert qu'en la necessité, à faute de logis à ce cõuenable. *Garde de la paille.*

CHAP. VII.

Des greniers-à-bled. De la garde des bleds & de leur debite.

ON plus est-on generalement d'accord, sur le serrer & la garde des bleds. Aucuns font leurs greniers-à-bled, au plus bas de la maison, & rés de chaussee : autres au plus haut, prés des couuertures. Aucuns gardent leurs bleds enfermés dans des grandes quaisses : autres, ne se seruent nullement de tels meubles, chacun aiant des *Diuersité d'auis touchans les greniers-à-bled.*

des raisons particulieres pour fortifier ses vsages. tant les hommes sont diuers en opinion. Tenir le bled en bas, lui conserue beaucoup d'humeur, dõt il reste plus pesant, & en suite plus vendable que le logé en haut, où s'esuentant par trop, se dessèche à l'interest de sa vente. Mais aussi là, par humidité est en danger de se corrompre, non ici, où par sechereſſe, sain & entier, se garde tant qu'on desire. Ainsi treune-on ces deux assiętes defectueuses. Aucune de ces pertes n'est à craindre au bled sejournant en grenier assis au milieu de la maison, par, s'esloignant des deux extremes, s'y maintenir qualifié ainsi qu'il appartient. En tel endroit donques dresserons-nous le grenier, la disposition du logis le permettant. Cela ne se pouuant accorder qu'auec importunité, nous-nous accommoderons de grenier par tout ailleurs de la maison où le mieux viendra à propos, bas ou haut, sous ces obseruations.

Le grenier-à-bled comment dressé.

Si c'est en bas, Que le plan du grenier soit releué sur terre de deux bõs pieds, à ce que l'eau n'y puisse sejourner: paué, non de pierre ne de brique, ains de bois de bons aix, bien joints & vnis, au-paranant aiant enfermé par dessous, du charbon ou d'escume de mareschal, pour, par telle droguerie en bannir toute nuisible humidité: Qu'il y ait deux fenestres opposites l'vne de l'autre, du Septentrion au Midi, ou du Leuant au Couchant, pour les tenir ouuertes ou fermees, selon le temps & les occurrences; donnant autant d'aer au bled qu'il suffise pour sa conseruation. Si en haut, Que le plancher soit quarrellé de brique; à ce que par sa frescheur soit corrigee la chaleur du bois, au profit du bled sejournant au dessus. Semblables ouuertures & de mesme aspect aura ce grenier-ci, que l'autre, mais vn peu plus petites: qu'on tiendra fermees la plus-part du temps, pour temperer le trop d'exhalaison du lieu. De la capacité des greniers n'est grand besoin de parler, puis-que cela depend des terres de la maison qui en font l'ordonnance. Tant y a qu'il vaut tous-jours mieux le faire grãd que petit: afin de s'y manier à l'aise, nettoians & meslans les grains à volonté, sans se confondre: & pour la mesme cause y aura au grenier, bas ou haut, des separations d'aix ou de plastre, faisans des receptacles diuises, esquels les bleds se logeront par distinctes especes.

Des quaisses-à bled.

Quant aux quaisses ou aucuns tiennent leurs bleds, elles sont loüables, en ce que le bled s'y garde fort nettement, hors des pouſſieres, & du degast des rats, & chats & oiseaux, si elles sont bien faites. D'ailleurs, posees ou en bas ou en haut, sont tous-jours fort vtiles à la conseruation du bled, temperant & l'humidité du bas, & la sechereſſe du haut. Mais de tels meubles communément l'on ne se sert és païs abondans en grains: c'est seulement és endroits où pour leur petite moisson, les bleds y peuuent estre enfermés, pour eux aussi inuentés. En outre, ce profit se tire du seruice de ces quaisses, Qu'escheant de faire vente du bled qui est dans la quaisse, d'icelle puise auec vn cabas & mis sur la mesure tout doucement, s'en treuue plus que le prenant directement du monceau, estant sur le paué, soit à la main ou à la pelle, par ne s'entasser tant de bled mesuré d'vne façon que d'autre. Touchant la corruption du bled, elle est à craindre en quelque part qu'on le tienne, si on l'enferme mal qualifié, mesme s'il n'est bien sec, s'y engendrans des hannetons, coussons, bequerus, & autres bestioles, à sa totale ruine. A quoi conuient curieusement auiser deuant que le loger dans le grenier, & encores plus deuant que l'enquaisser; par estre plus dangereux dans la quais-

Faut serrer le bled bien sec.

se, à faute d'aer, qu'en grenier, exposé au jour. C'est aussi chose dangereuse de mesler les bleds prouenus de diuers endroits, & sans distinction les loger ensemble, comme des censes, rentes, fermes, moulins, debtes & semblables, sans au prealable les auoir fait sejourner pour quelque tẽps en lieux separés, pour là dessus prendre auis: car, comme par contagion, ne faut qu'vn peu de bled mal qualifié, pour en infecter beaucoup. Mais le mal estãt ja auenu en vostre bled; pour le guerir, tout doucement en faut enleuer vn bon pied au dessus du monceau, en l'escumant vniuersellement, & porter cela en campagne, pour exposer au Soleil deux ou trois jours, là l'esuenter auec la pelle tant & si bien, que finalement l'on recognoisse à l'œil les bestes estre mortes ou absentees, & par-apres le rapporter dans le grenier; non directement sur le monceau duquel l'aurés tiré, ains le repofer à part pour quelques jours, afin d'auoir loisir de voir si le mal s'en sera du tout allé. Ceux se trompent qui cuident remedier à tels accidents par le seul esuenter à tout la pelle. car, contre leur intention, cela leur cause l'entiere perte du bled: d'autant que ces meschantes bestioles ne se mettent qu'à la superficie, & non au milieu ni au fons du monceau; parquoi ainsi le remuant, on incorpore telle vermine auec le bled, dont il est entierement infecté. Meilleure raison ont ceux-là qui voians leurs bleds ainsi couuerts de ces bestioles, font mettre des poules dans leurs greniers, lesquelles mangent ces animaux-là iusques à vn, ne touchans au bled, tant qu'ils durent: mesmes si ce sont hannetons ou coussons, qui par leur grosseur se laissent voir, ce que tant facilement ne font les bequerus pour leur petitesse estans ces bestelettes fort menues & noires. La saumure des chairs de pourceau sert en cest endroit, laquelle ces meschantes bestioles aimant fort, laissent le blé pour l'aller manger: si d'icelle le monceau de blé est enuironné, d'vne bande de quatre doigts ou demi pied de large, par ce moien demeurant desgagé de telles nuisances. Autre moien y a-il pour preuenir ce mal selon la pratique d'aucuns, c'est de mesler parmi les bons bleds, du millet en grande quantité, lequel par sa froideur naturelle les conserue tres-bien, & d'où par-apres fort facilement on le retire, auec vn crible, aiant les trous ronds, à trauers desquels le seul millet passe, laissant l'autre bled dans le crible. D'y mettre pour la mesme cause de la brique ou croie brisees, comme certains Anciens ont commandé, ne me semble raisonnable, cela portant plus de dommage au bled, l'empoudrant de telle pousſiere que de profit, le preseruant de chaleur par la froidure de ces matieres. Reste à parler d'vne autre sorte de grenier, autant estrange à qui ne la veuë, comme il semble la raison contrarier à l'experience de bonté qu'on y treuue, par là Gascongne & par la Guienne, où plus l'on se sert de telle espece de greniers, qu'en autre prouince de ce Roiaume. Ce sont des fosses profondes creusees dans terre, qu'on appelle *Cros*, dans lesquelles on descend auec eschelles pour y porter & rapporter le bled. Pline tient telles fosses estre la plus asseuree maniere de conseruer les bleds, selon que de son temps se pratiquoit en Thrace, en Cappadoce; en Barbarie & en Espagne. Varro est aussi de son opinion, asseurant le froment s'y pouuoir garder sain & entier, cinquante ans, & le millet, cent: disant pour fortifier son auis, que du temps que Pompee le grand nettoioit la mer de pyrates, fut treuuee à

Ne faut incõsiderément mesler les bleds.

Comment garentir de ruine le bled qui commence à s'infecter.

Greniers dans terre en pro-fondes fosses, sans aer.

Ambratia vne grande prouiſion de feves, bonnes & ſans corruption, dans vne cauerne, où elles auoient demeuré ſerrees dés le temps que le Roy Pyrrhus faiſoit la guerre en Italie; & neantmoins on comptoit y auoir lors, prés de ſix vingts ans. Le naturel des bleds aide beaucoup à leur conſeruation: & comme on les void ne s'accorder generalement enſemble en qualités, auſſi leur duree n'eſt vniuerſellement ſemblable, cela prouenant de la dureté ou molleſſe de leur peau & couuerture, reſiſtant mieux aux injures des temps l'vne que l'autre. C'eſt pourquoi les legumes, d'eux-meſmes ſans moien ſe gardent plus longuement que les autres grains; & nos fromens, moins qu'autre eſpece de bled: comme au contraire, le millets ſe defendent mieux contre les temps & longue-garde, que nul autre, pour leur durté & naturelle freſcheur.

Plus ou moins ſe conſeruent ſainement les bleds, les vns que les autres, ſelon leurs diuerſités.

L'vſage des bleds.

POVR fin de ce negoce, but de noſtre labourage, nous dirons l'vſage des bleds eſtre double pour le pere-de-famille eſtant en païs abondãt en grains: aſſauoir, & pour la prouiſion, & pour la vente, qu'il tirera de ſes greniers à meſure de ſes neceſſités & volontés. Quant au moudre pour le pain de l'ordinaire deſpenſe de ſa maiſon, ci aprés au diſcours de l'vſage des alimens, c'eſt article tient le premier rang, comme eſtant le pain le principal aliment pour l'entretien de ceſte vie, & partant en ceſt endroit n'en ſera rien touché. Ce ſera à l'ordre de la debite des bleds où je m'arreſterai preſentement, lequel bien entendu, ſatisfera à toutes les neceſſités de la maiſon. De là les paiſans du Languedoc chantent en leur patois.

Faſſe que voudra la meynade
Mas que lou bouuté ſio en l'arade.

Bien procedãt du labourage.

Voulans dire, que pourueu que le laboureur marche continuellement ſon train & que les grains ſoient debités ainſi qu'il eſt requis, quelque desbauche qu'il y ait en la famille, neantmoins elle s'entretiendra par le moien du labourage de la terre. Prouerbe qui ſe treuue verifié plus naïfuement qu'il ne ſcroit à ſouhaiter, par les guerres ciuiles de noſtre ſiecle: dont les furieux rauages aians interrompu le cours du labourage, ont produit toutes ſortes de miſerables pauuretés & ruines. Par excellence ce mot de, *Labourage*, a eſté donné à la culture des bleds, encores qu'il ſoit communiqué à tout autre trauail: & le laboureur, eſtimé le principal officier de la maiſon, comme adminiſtrant le pain. D'entre les bons mots de Caton ſur ce propos, l'on tire ceux-ci,

Le principal officier de la maiſon eſt le Laboureur.

Le labourer & l'eſpargner,
Eſt ce qui remplit le grenier.

Debite des bleds.

Afin donques que noſtre pere-de-famille tire la raiſon de ſes bleds, il s'eſtudiera à rechercher le vrai poinct de leur vente, pour le profit ou perte de ce meſnage, eſtant bien ou mal conduit. Il n'en ſouhaitera tant le hauſſement du prix, pour remplir ſa bource, qu'il deſirera d'en ſecourir opportunémẽt toute ſorte de perſonnes en aians beſoin; meſme par charité, les pauures en leurs neceſſités, pour recognoiſſance des biens que Dieu lui diſtribue, lui donnant abondance de bleds & pour lui & pour autrui. Mais auſſi c'eſt Dieu qui fournit l'homme de prudence pour faire ſes beſongnes, deſquelles il ordonnera touſ-jours auec raiſon eſtant conduit par ſon eſprit. Or debitera-il ſes bleds comme il appartient au profit du publiq, & à ſa priuee

vtilité, si à Noël & non deuant, il ouure ses greniers pour vendre vn tiers de ses grains à qui lui en demandera aux prix courans : gardant le reste pour debiter petit-à-petit jusques à la cueillete. Et pendant ledit temps, fermera ses greniers lors que le prix du bled se raualera, pour les reouurir, quand il sera à prix raisonnable, bien que plusieurs, par impatience, pratiquent le contraire. Selon telle adresse, il fera ses affaires au contentement d'vn chacun. Car vendre son bled incontinent aprés l'auoir recueilli, n'est le fait d'vn bon mesnager, ne d'vn bon politique, aimant les pauures (ou ce seroit, pressé, par quelque extraordinaire euenement) d'autant que de la cueillete jusques à Noël, pour de l'argent chacun en trouue asses, y aiant plusieurs personnes necessiteuses, qui pour s'accommoder en vendent durant ce temps-là : & ce-pendant le bon mesnager aiant le sien de reserue, le fera seruir de prouision pour toutes sortes de gens en aians besoin, qui en treuueront dans ses greniers jusques aux nouueaux. Ce faisant le pere-de-famille treuuera à la fin de l'annee auoir vendu son bled, sous diuers prix, selon qu'ils se seront haussés ou baissés, cherement ou à bon marché, ce qui lui reuiendra à profit & honneur, & le gardera de la perte où ceux cheent, qui auarement en attendent l'extreme cherté ; en quoi souuentesfois ils se deçoiuent, estans contraints, après auoir longuement gardé leurs bleds, de les laisser à meilleur marché, qu'à la cueillete. D'en faire vente en gros, pour les transporter en grande quantité hors la prouince, est besoin d'vn bon auis, en distinguant le temps. Si la saison a esté fertile & abondante, c'est sans scrupule qu'on s'en peut desfaire de la bonne moitié de ce qui sera dans les greniers, dont par ce moien somme notable de deniers tumbera à la fois dans vostre bource, & cela sans faire tort au public ; en estant d'ailleurs bien accommodé. Par le contraire, aiant esté la cueillete ou sterile ou de moienne fertilité, n'est raisonnable d'en desfaire le païs, veu mesme que dans vostre maison ne pouués faillir de bien vendre vostre bled sans vous mettre en autre peine. De le faire charrier par les marchés & villes d'alentour pour le debiter, n'est chose plaisante ni profitable : par y auoir en cela trop de souci & tracas, & peu de gain, pour l'inegalité des mesures & infidelité des seruiteurs & autres gens, dont de neceſſité en tel cas vous-vous serués entre les mains desquels touſ-jours quelque chose demeure à vostre interest. N'estât si bonne vente que celle qui se fait dans vostre grenier, en vostre presence, & comme par vous mesme. Cet article sera commun pour le debit de toute sorte de fruicts & denrees, dont le pere-de-famille desire tirer argent ; assauoir, qu'il ne les doit jamais faire trãsporter à ses despens hors de la maison, que par contrainte, non de gaieté de cœur ; estant la vente touſ-jours meilleure chés soi qu'ailleurs ; quoi-qu'à moindre prix. c'est aussi le dire des marchands, qu'ils tiennent pour maxime,

Il n'y a telle vente qu'en la maison.

Achete tant loin que voudras,
Mais vends tant prés que tu pourras.

Pour à quoi paruenir est requis au pere-de-famille de mettre ses affaires en tel estat, qu'il puisse gaiement attendre le poinct de la vente de ses fruicts, & n'estre contraint de la rechercher impatiemment. Ainsi tirera-il la raison du rapport de sa terre, selon les diuerses qualités de ses biens, en leurs saisons, auec contentement. D'emmoncéler & assembler bled sur bled,

annee sur annee, quelquesfois est fort profitable & au public & au particulier : au public, quand en temps de famine ou de cherté, on treune amas de bled, dans les greniers d'vn vertueux homme, lequel à l'exemple d'vn Ioseph, en Egypte, en distribue à prix commun à toutes sortes de gens, leur espargnant la peine d'en aller cercher loin ; gardant aussi aucunefois de mourir de faim le pauure peuple : au particulier, c'est sans doute que cela auenant à propos, le mesnager en tire beaucoup d'argent à son grand auantage. Mais estant ce chose hazardeuse, que telles attentes, & lesquelles Dieu maudit, quand le but tend à l'auarice, le pere-de-famille fera bien d'essaier de se desfaire de ses bleds par chacune annee, sans toutesfois s'y peiner, si ses affaires ne le pressent. Et selon que le temps lui en fournira des auis, il auancera & reculera en cest endroit, ne refusant de secourir de bled ceux qui en auront besoin ; en ce cas tenant ses greniers ouuerts en tout temps. Obseruera ce-ci, que de garder touſ-jours ses bleds nettement & seurement, tenant l'œil qu'aucun grain ne s'en dissipe, encores que le prix en soit petit, & qu'il n'ait aucune debite. Ne faisant comme plusieurs mal-auisés qui ne tiennēt compte du bled, non plus que du sable, que lors seulement qu'il se vend bien. Trois ou quatre fois de l'an les bleds du grenier seront remués, reuisités, & esuentés auec la pelle, pour en oster la pousſiere & toute la mauuaise senteur qui y pourroit estre. Tout d'vne main, seront racoustrees les fentes & nouuelles ouuertures du grenier, pour en bannir les rats, & en suite les bleds remesurés, pour là dessus le pere-de-famille faire son compte. Escheant d'en faire vente en gros, n'oubliera pour vn preallable, tel esuentement, qui lui profitera, pour le moins, de deux ou trois pour cent, qu'il perdroit, mesurant le bled du monceau qui auroit demeuré presse durant toute l'annee. Au contraire, par tel artifice s'enfle le bled dés-lors qu'il sent l'aer, dont par-aprés il occupe plus de place. Et s'arrestant à l'auis des anciens pour vendre son bled attendra la pleneur de la Lune, dautant que le bled croist & décroist quand & telle Planete. C'est chose bien experimentee, que les bleds se diminuent d'eux-mesmes sejournans au grenier, quelques bien qualifiés qu'on les y mette, & ce depuis la recolte jusques à Noël, de quatre à cinq pour cent, plus ou moins, selon que le grenier se rencontre sec ou humide. Ainsi accouplans en cest endroit la capacité du bled, auec son poids, duquel ci-deuant auons parlé, ce sera pour ne laisser rien en arriere de ce qui appartient à ceste espece de mesnage.

Conuient tenir l'œil à la conseruation du bled, quoique dans le grenier.

Le bled se diminue de soi-mesme au grenier.

Fin du second Lieu.

TROISIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CVLTVRE DE LA VIGNE, pour auoir des Vins de toutes ſortes : auſſi des Paſſerilles & autres gentilleſſes procedantes des Raiſins. Enſemble de ſe pouruoir d'autres Boiſſons, pour les endroits où la Vigne ne peut croiſtre.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV TROISIESME LIEV, CONTENANT

Les auis neceſſaires à noſtre Meſnager, pour eſtre accommodé de Boiſſons

& Naturelles, C'eſt aſſauoir de Vin, procedãt de la Vigne: pour à quoi paruenir, ſeront monſtrees

Les qualitez des Vins, les lieux celebrés pour leur accroiſt, & profit de la Vigne. CHAP. I.

L'election de la Vigne, & de ſon complant. CHAP. II.

La diſpoſition de la Vigne. CHAP. III.

Le temps & Ordre de la planter: ſon entretenemẽt ſelon les païs & ſes diuerſes qualités. CHAP. IV.

Les façons d'ẽter la Vigne, la maniere de la guerir eſtant malade. CHAP. V.

Et en ſuite, pour en tirer le rapport ſera inſtruit, à

La preparation aux Vendanges. CHAP. VI.

Faire les Vendanges. CHAP. VII.

Façonner les Vins. CHAP. VIII.

La maniere de faire les Vins de meſnage, trempés, allongés & autres. CHAP. IX.

Eſclaircir toſt les Vins nouueaux, les diuerſifier en couleur & ſaueur: remettre les pouſſés. CHAP. X.

L'Ordre Antique pour faire les Vins, plus pour diſtinction que pour inſtruction. CHAP. XI.

Faire les Vins-cuits Sabes, Raiſinees Vert-jus, Vinaigres. CHAP. XII.

Garder les Raiſins frais, faire des Paſſerilles & Raiſins ſecs. CHAP. XIII.

L'vſage des Vins, pour la Boiſſon & pour la vente. CHAP. XIV.

Artificielles: Deſquelles l'on ſe ſert à faute de Vin és païs où la Vigne ne peut croiſtre: qu'en diuerſes ſortes & ſaiſons de l'annee, on compoſe de

Fruicts, de Fleurs, de Grains, de Miel, &c. CHAP. XV.

CHAPITRE I.

Qualités du Vin : lieux celebrés pour l'accroiſt d'icelui, & le profit de la Vigne.

APRE'S le Pain, vient le Vin, ſecond aliment donné par le Createur à l'entretenement de ceſte vie, & le premier celebré pour ſon excellence. Il eſt emploié, non ſeulement au viure des hommes, mais auſſi à la gueriſon de pluſieurs maladies, auec admiration, pour la diuerſité de ſes effects. Car il eſchauffe le corps, mis au dedans par la bouche, & le refroidit, appliqué par dehors en cataplaſme. Beu en petite quantité, eſueille & fait reuiure celui qui par defaillance de cœur, ſe meurt : & en grande, endort & tuë l'yurongne : deuenant inſtrument de toute intemperance, pour ceux qui diſſoluement en abuſent : & au contraire, eſguiſant l'eſprit, prins ſelon ſon legitime vſage. Ces choſes s'accordent au dire d'Anacharſis, Que la Vigne produit trois grappes, la premiere de plaiſir : la ſeconde, d'yurongnerie : la troiſieſme, de triſteſſe & de pleur. Le Vin a eſté dés tout temps en grande reputation, comme ſe preuue par diuers teſmoignages : meſme par la diſpute des trois jeunes-hommes de la Cour du Roi Cyrus qui mirent le Vin en rang auec les deux autres plus grandes choſes du monde ; aſſauoir, le Roi & les femmes. Ce fut la force du Vin qui attira les armes des Gaulois en Italie, quand Arrion Cluſien, irrité contre Lucumo, qui lui auoit violé & raui ſa femme, les appella en la Toſcane ; pour y faire la guerre en vengeance d'vn tel outrage, ſe ſeruant du Vin, comme pour amorce, qu'il leur porta duquel aians gouſté, furent auſſi-toſt deliberés de partir de leur païs, où telle liqueur n'eſtoit lors cogneuë, pour aller conqueſter la terre produiſant ſi precieuſe boiſſon. Mezentius Roi de Toſcane donna ſecours aux Rutulois, contre les autres habitans de la campagne de Rome, en intention de piller les bons vins croiſſans en icelle. Touchant l'inuenteur du Vin, nous-nous arreſterons à celui que la ſaincte Eſcriture nous marque, c'eſt aſſauoir, Noé, laiſſant les imaginations des Paiens, dont l'ignorance les a tant fait eſgarer, que confuſement ils ont donné ceſt excellent tiltre : les vns à Denys fils de Iupiter nommé auſſi Bacchus & *Pater Liber*, pour la liberté du Vin : les autres à Icare pere de Erigone, à Saturne, à Eumolpe, & à d'autres, que je laiſſe auec raiſon.

Vertus du Vin.

Sa reputation.

Sa force.

Son inuẽteur.

Sa longue conſeruation.

LONGVEMENT ſe conſerue le vin en ſon entier, ſi eſtant bien qualifié eſt logé ainſi & au lieu qu'il appartient. Pline dit auoir eſté fait vn banquet au Prince Caius Ceſar fils de l'Empereur Germanicus, par le Poëte Pomponius Secundus, auquel autre vin ne fut beu, que de deux cens ans, qui pour ſa rareté couſtoit cent deniers l'onee. Theuet en ſa Coſmographie afferme auoir veu en l'iſle de Lemnos vn vaſe de terre contenant demi-mui, treuué dans des vieilles mazures, rempli de bon Vin, qui y auoit demeuré plus de ſix cens ans, comme apparoiſſoit par certains mots eſcrits au vaze. L'an mil cinq cens cinquante ſept; en foüillant les ruines du vieux chaſteau de Loudun en Languedoc, pour en tirer des pierres à baſtir ailleurs, ſe deſcouurit vn caueau, dans lequel fut treuué vn tonneau entier, dont le bois aiant ſenti l'aer, tomba en poudre, laiſſant la lie affermie en la forme du tonneau, laquelle eſtant perſee fut treuuee remplie de treſ-excellent Vin, au jugement des honorables voiſins, auſquels le Baron du lieu en enuoia pour merueille. La vieilleſſe de la demolition duquel chaſteau, monſtroit euidemment ce Vin-là y auoir demeuré grand nombre d'annees.

Moien d'eſtre abondãment pourueu.

CHANTER les loüanges du Vin, & preſcher ſes vertus, n'eſt le ſujet de ce diſcours: parquoi nous contentans de ce qui en a eſté touché, viendrons au moien pour le faire produire en toute abondance & perfection de bonté. Dieu pouruoiant à la neceſſité & à la volupté de l'homme, lui a donné tant de ſortes de raiſins differens en figure, couleur, & ſaueur, que la contemplation en eſt admirable, & le recit impoſſible, tant la varieté de ce fruict eſt grãde: dont les pais & terroirs, où les plus exquis Vins croiſſent, ont eſté du temps des Anciens, & le ſont encores, plus remarquables pour telle occaſion, que pour autre rapport, ſoit du bled, ſoit de la chair, &c. Les Antiques Romains, pour les bons Vins, faiſoient grand cas des iſles de Sio, de Cos, de Sicile, de Metelin, de Falerne, de Clamozene, de Linternum (lieu auſſi remarqué pour la derniere demeure de ce grand homme, Scipion l'Africain) & d'autres parties lointaines dedans & dehors la Mer, d'où les excellens Vins eſtoient portés pour leurs banquets. Iule Ceſar reuenant victorieux d'Eſpagne, & auſſi en ſon troiſieſme Conſulat, feſtoia le peuple Romain, auec toute largeſſe, de Vins precieux & ſinguliers apportés de loin. L'Italie au temps de ſa grande proſperité, ſe meubla du plant des eſpeces de Raiſins les plus remarquables, prinſes és meilleures contrees de la terre: dont ſur pluſieurs nations, l'Italie emporta anciennement le bruit de produire de bons Vins.

Anciens lieux renommés pour les bons Vins:

Modernes abondans.

TELLES delicateſſes ne ſe ſont ſeulement arreſtees en Grece, ni en Italie, n'aiãt peu ni les Mers, ni les Alpes, empeſcher qu'elles n'aient paſſé juſques en ce Roiaume, où en pluſieurs endroits à preſent & le Vin de Grece, & la Maluoiſie de Candie, ne ſont incogneus, non ſeulement s'y en trouuant és boutiques des Apotieaires pour medecine, ains des vignes toutes entieres, complantees des plus exquiſes eſpeces de raiſins, prinſes directement en ces regions eſtrangeres, teſmoin, entre autres la Vigne du clos du Roi à Couci, façonnee du plant de Grece. Qui fait ce Roiaume ne ceder à l'Italie en telles ſingularités: en quoi l'on s'eſt ſi bien dreſſé, qu'autre choſe que curioſité n'en fait aller cercher ailleurs le bon Vin, tant precieux & delicat y croiſt il en diuers endroits. De ceci ſont preuues les excellens Vins

En Vins blancs.

blanes d'Orleans, de Couci, de Loudun en Languedoc, d'Anjou, de Beaune, de Ioieuſe, de l'Argentiere de Montreal, de Lambras, de Cornas, en noſtre Viuaretz: de Gaillac, de Rabaſtenc, de Nerac, d'Aunix, de Graue. Les frians Vins-clerets de Cante-perdrix terroir de Beaucaire, de Caſtel-nau, de Mouſſen-giraud, de Baignolz, de Mõtellimar, de Villeneuue-de-Berc ma patrie, de Tournon, de Ris, d'Ay, d'Arbois, de Bourdeaux, de la Rochelle, & autres de diuerſes ſortes, croiſſans és prouinces de Bourgongne, d'Anjou, du Maine, de Guienne, de Gaſcongne, du Languedoc, du Dauphiné, de la Prouence. Sur tous leſquels Vins paroiſſent les muſquats & blãquetes de Frontignan & Mirauaux en Languedoc, dont la valeur les fait trãſporter par tous les recoins de ce Roiaume. Ne doiuent en ceſt endroit eſtre oubliees les Paſſerilles, que de propres raiſins l'on fait és lieux ſuſdits & enuirons de Montpellier, treſ-bonnes, & en ſi grãde quantité, que toute la France s'en reſſent. *Vins clerets.* *Muſcats.* *Paſſerilles.*

L'ABONDANCE des bons Vins que la Vigne produit la rend treſ-recommandable: outre lequel rapport, donne-elle du Vin de deſpenſe pour le meſnage, qu'on fait auec de l'eau ſur le marc des raiſins: des ſarmẽs pour bruſler en la taillant: & en d'aucuns endroits, des cheueluës & des margottes dont on tire de l'argent par chacun an. Leſquelles choſes ſeruent pour d'autant deſchargeant les façons de la Vigne, lui faire rendre plus nettement ſon reuenu. En laquelle qualité elle excelle & les herbages & les terres-à-grains, ſelon le teſmoignage de Columelle, qui dit qu'en Italie de ſon temps, l'arpent de terre conuerti en foreſts, paſtis ou prairies, ne profitoit par an plus de cent petits ſeſterces, chacun de dix deniers obole, valans enſemble vn eſcu vingt ſept ſouls ſix deniers de noſtre monnoie: ne les terres-à-grain faire plus du quart, comme a eſté dit ailleurs. Mais que la Vigne rendoit ſans comparaiſon plus de profit qu'aucune de ces parties-là de terre: d'autant meſme qu'auec les herbages, la Vigne a cela de commun, que ſans aucune miſe de ſemence, par chacun an elle produit ſon fruict, ſi le temps ne lui contrarie: ce qu'on ne peut eſperer des terres labourables, leſquelles ne ſeroient d'aucune vtilité ſans miſe de ſemences, ne ſejour de quelques annees. Pline à la loüange de la Vigne fait vn grand roolle des hommes qui le temps paſsé l'ont heureuſement cultiuee, eſtant admirable le recit qu'il fait de ſa fertilité. Comme auſſi eſt choſe eſtrange ce que Columelle eſcrit des Vignes de Cato, de Varro, de Sẽeque & autres de ſon temps, qu'il fait tant fertiles, que l'arpent produiſoit les vingt, trente, quarante muids de Vin & d'auantage. Auſſi dit-il auoir veu des ſeuls ceps porter deux mil grappes de raiſins. En quoi auroit-on plus à ſ'esbahir (meſme juſques à douter de la continuelle ſuffiſance de la terre, crainte de ſon enuieilliſſement, dont parle Columelle) ſans ce que nous voions quelques recoins de Vigne, quoi-que rarement, rapporter admirablement. C'eſt à la verité choſe tres-aſſeuree, qu'vne bonne Vigne rend grand profit à ſon maiſtre, eſtant poſee en bon lieu, peuplee de bonnes eſpeces de raiſins, artiſtement & diligemment cultiuee, comme on le remarque en pluſieurs prouinces de ce Roiaume. Et n'eſt autre cas qui tant ait fait deſcrier la Vigne, (comme il s'en void en diuers lieux n'en tenir grand conte) que la brutale pareſſe: par laquelle la Vigne eſt pluſtoſt rejettee, qu'on n'en a voulu cognoiſtre les cauſes. Faiſant auſſi l'ignorance de beaucoup de *Autres commodités qu'on tire de la Vigne.* *Grand rapport de la Vigne.* Col. l. 3. c. 3. Au ſecond Lieu, chap. 11. *Exemples.* *La pareſſe & l'auarice ofuſquent le luſtre de la Vigne.*

gens, craindre telle sorte de labourage, y espargnant par auarice, ce qui fait plus honorer & priser la Vigne. Ici n'est l'application de l'humeur de Caton, en ce qu'il n'estimoit, ni les hommes, ni les terres de grande despense, quoi-que de grand rapport. Dautant que c'est folie de penser que la Vigne rapporte beaucoup, si au preallable on n'y emploie le labeur requis, qui ne peut estre sans frais: voire d'autant plus grands, que plus grande quantité de vin on desire auoir, l'abondance de raisins procedant infalliblement de la precedente despense. Ne seroit-ce pas donc preuue d'vn mauuais jugement, de ne vouloir moissonner, pour l'espargne du semer? En somme, c'est autant qu'on veut, que la Vigne porte. Sur laquelle maxime, dit Columelle, qu'aiant Paradius Veterense deux filles à marier, & pour tous moiens, vne seule Vigne, en donna vn tiers en dot à chacune de ses filles: emploia par aprés autãt de labour à la partie qu'il s'estoit reseruee, qu'il souloit faire au total; dõt par l'abondance de fruit qui en sortoit, quoi-que d'vn seul tiers de la Vigne entiere, treuua auoir marié ses filles sans diminuer son reuenu.

Autres exẽples de fertilité en la Vigne.

A LA recommandation de la Vigne tend aussi le testament de celui qui partageant son bien entre ses deux fils, en donna à l'aisné, bon mesnager & diligeant, la partie la plus facile à conduire, comme rentes, prairies, pasturages; & à l'autre, jeune homme desbauché & paresseux, celle où estoit necessaire le plus de labour, qui estoit vne belle & grande Vigne. Dequoi cestui-ci se plaignant, supplie son pere reformant sa disposition, l'approprier à l'humeur de ses enfans. Mais aussi tost cessa-il sa poursuite, que le pere lui eust dit, que dans la Vigne y auoit vn thresor caché, lequel infallibsement, auec patient labeur, il treueroit à son grand profit. Le pere decedé, incontinent le jeune homme se mit à la queste de son thresor, & tant fouïlla sa Vigne par profonds & reïterés beschemens & houëmens, que dans quelques annees, elle se rendit tres-fertile, rapportant des Vins en toute extremité d'abondance: qui estoit le thresor entendu par le pere. Dont le fils deuenu riche, pour double bien se rendit diligent au trauail, par habitude, oubliant sa precedente faineantise & desbauche.

CHAP. II.

Election des lieus & du complant pour la Vigne.

A quoi pour vn prealable conuient auiser, pour bien dresser la Vigne.

L'AER, la Terre, & le Complant, sont le fondement du Vignoble. De leur assemblage prouient abondance de bon Vin, de longue garde, non sujet à se corrompre, & charriable pour la debite: sans laquelle concordance, le vin cloche en quelque qualité. Pour à quoi ne faillir, soigneusement sera auisé à ces choses, auant que de se mettre en despense à edifier la Vigne; comme au dresser du moulin, auec la commodité de l'eau, est requise la tumbe du bled pour moudre, but de son reuenu. Le climat & le terroir, donnent le goust & la force au Vin, selon leurs proprietés, de telle façon qu'il n'est nullement possible, reduire en certaines especes, les diuersités des

D'où procede le gouſt & la force du vin.

Vins. Dautant qu'vn meſme plant de Vigne, mis en diuers lieux, produira autant de differentes ſortes de Vins, que diuerſement ils ſeront logés. Se voiant cela ordinairement, que où le ciel & la terre fauoriſent entierement le Vignoble, là indifferemment toutes ſortes de raiſins produiſent bon Vin: toutesfois meilleur, tant mieux choiſie en eſt la race. Au contraire, nul raiſin, quoi-que bon de lui-meſme, ne rend que pauure & foible Vin, en pays forcé & non du tout agreable à la Vigne: ſurpaſſant neantmoins là, de tant plus en bonté le commun, que meilleure en ſera l'eſpece. Reformer l'aer pour l'approprier à la Vigne, n'eſt ouurage d'homme: parquoi où les froidures regnent trop longuement & trop violemment, ne faut s'affectionner à planter la Vigne, laquelle n'y pourroit venir: ou y venant, elle ne produiroit aucun fruict: ou le produiſant, ne pourroit paruenir à maturité. De meſme eſt-il des ardantes chaleurs, ſous leſquelles, ni le bois de la Vigne ne peut eſtre de longue duree, par telle intemperie, trop ſe deſſechant, au danger de ſa vie; ni les raiſins y fructifier, ainſi qu'il appartient, par s'y bruſler durant les jours Caniculaires. A la merci de telles importunes chaleurs n'eſt expoſé aucun endroit de ce Roiaume, par-ce qu'eſtant poſé ſous l'vne des deux Zones temperees, eſt par conſequent en telle qualité tout temperé, dont nous ne ſerons deſtournés d'y faire des Vignes. Mais ſi ſerons bien par les froidures en pluſieurs endroits, où à cauſe des païs boſſus, y faiſans des hautes montaignes & profondes vallees, l'aer eſt tellement refroidi, que la Vigne n'y peut croiſtre. Et en outre, les prouinces Septentrionales ſont de tant plus froides, quoi-que ſizes en plattes campaignes, que plus ont le pole Arctique eſleué ſur elles, leur oſtant cela l'accroiſt de la Vigne: comme à telle cauſe l'on void la Normandie, la Picardie, la Bretaigne, & autres refuſer la production du Vin, à ſon defaut eſtant contraintes, pour boiſſon, s'accommoder de fruicts & grains. Ne pouuant atteindre le vrai milieu, ainſi qu'en aucune action humaine preſque jamais cela n'auient que par rencontre, le meilleur ſera de planter la Vigne, pluſtoſt en païs chaud, que froid: pour le naturel des raiſins mieux aimer la chaleur, que la froidure, tel le recognoiſſant és forts & excellens Vins proceder des contrees chaudes: pourueu que hors des extremités Meridionales ci-deſſus remarquees. Si voſtre climat ſouffrant l'accroiſt de la Vigne, eſt plus froid que chaud, plantés à l'aſpect du Midy: ſi plus chaud, que froid, à celui du Septentrion: ſi temperé, ſans autre obſeruation que de voſtre commodité, au Leuant ou au Couchãt logerés voſtre Vigne, preferant le Leuant à tout autre aſpect, ſous toutesfois la diſtinction de certaines eſpeces ci aprés notees.

Le trop de froid contraire à la Vigne, auſſi le trop de chaud.

Souffre toutesfois mieux le chaud que le froid.

QVANT à la Terre, la Vigne la deſire vigoureuſe & de bonne volonté; legere, non laſche, ne peſante; plus ſablonneuſe, qu'argilleuſe; plus menuë & ſubtile, que groſſe & eſpeſſe; plus maigre que graſſe; plus ſeche que humide; meſlee pluſtoſt de menües pierres & gravois, que d'en auoir aucunes, ou importunee de rochers; vuide de tous arbres, que d'auoir aucun ombrage tant petit ſoit-il, paſturages ou terres nouales & en friche, pluſtoſt que labourages: & labourages, pluſtoſt que vieilles Vignes: ainſi par degrés ſe choiſiſſant logis à la Vigne.

Quelle terre demande la Vigne.

A LA qualité de la terre conuient joindre la ſituation, dont le couſtau l'emporte, par deſſus la plaine & la montaigne, pour la commodité du re-

Quelle ſituation.

leuement, ailleurs, repreſenté, & tant vtile en ceſt endroit, que delaiſſée toute autre aſſiete, ceſte-ci eſt miſe au premier rang. Pour laquelle cauſe auſſi-toſt, pour la Vigne ſeront rejettés les fons des valees; que les ſommets des montaignes; eſtans autant ou plus à craindre les bruines de ceux-là, que les froidures de ceux-ci. A quoi ſera ajouſtee la conſideration de la maiſon, de laquelle la Vigne veut eſtre fort prés, pour la bien-ſeance du profit & du plaiſir.

Au premier Lieu chap. 1.

Remedes aux imperfections de la terre, cauſees par la peſanteur ou legereté d'icelle: Auſſi par l'humidité.

IL Y A du remede au defaut de la terre: mais c'eſt auec deſpenſe qu'on l'amendera. Ce ſeront les fumiers, les ſablons & les cendres, qui engraiſſeront la terre trop maigre, emmaigriront la trop graſſe, allegeront & emmenuiſeront, la trop peſante & groſſe: & en ſomme, prepareront la terre pour la Vigne, ſi, ſans regarder aux frais, on y fait charrier de ces matieres-là, en tant grande abondance, qu'elle ſuffiſe pour ſurmonter les imperfections naturelles. Si la terre-à-Vigne eſt aquatique, l'eau en ſera eſpuiſee par trenchees ouuertes ou fermees, auec des pierres dedans, ſelon qu'a eſté enſeigné, dont tout-d'vne-main ſera auſſi remedié à l'incommodité de la planure. Celle de la montaigne ou trop droite pente, ſera adoucie par murailles trauerſantes, appellees bancs & colles, qu'à pierre ſeche, pour l'eſpargne, on y baſtira en pluſieurs endroits, prés-à-prés l'vne de l'autre, les tirans comme à niueau; pour retenir la terre, que les pluies & frequens labeurs n'auallent en bas. pourueu que la commodité de la pierre, eſtant ſur le lieu ou prés d'icelui, fauoriſe l'œuure. Defaillant la pierre, telles trauerſes ſeront faites de haies viues, qu'on compoſera de grenadiers, coudriers, coignets; & ſemblables plantes de rejet: qui ſeruiront aſſés-bien à cela, leurs fruicts paians, en outre, la terre qui par ces plantes pourroit eſtre occupee. Corriger le vice du valon, ne ſe peut quand il eſt par trop enfoncé: lequel ne ſouffrant l'eſpuiſer, rend le remede deſeſperé; meſme pour l'injure des frequentes bruines, contre leſquelles il n'y a aucun moien de reſiſter. Quant au lieu par trop pierreux, le ſeul moien eſt, d'en oſter tout le ſuperflu & nuiſible, ou en le tranſportant dehors, ou en l'enfouiſſant ſur la place, meſme, comme a eſté monſtré ailleurs. Eſtant le fonds chargé d'arbres, ou occupé de vieux ceps de Vigne, en oſtant curieuſement tels empeſchemens, on en ſera quitte, à l'vtilité de la nouuelle plante, qui ſe réjouit d'eſtre ſeule, & par le contraire ſe faſche juſques au mourir, du voiſinage d'autre que de ſon eſpece. La vigne eſtant loin de la maiſon, ne faut que la bien clorre pour oſter l'eſperance aux larrons d'y entrer, faiſant en ſorte qu'aucun n'y ait accés, que par voſtre congé. Toutes ces choſes ſe peuuent faire auec de l'argent, aſſeuré moien pour faciliter pluſieurs difficultés. Dieu aiant donné à l'homme, liberté de manier la terre à ſon plaiſir. Si en outre ſommes contraints planter la Vigne en endroit ne produiſant de lui-meſme guieres bon Vin, y mettrons les eſpeces de raiſins, rapportans abondamment: afin de recompenſer en la quantité, ce qui y pourroit defaillir en la qualité. Eſtant le lieu plus froid & plus plat que ne deſirerions, nous y logerons les ſortes de raiſins, aians petite moüelle, pour, à cauſe de leur naturel, reſiſter mieux que nuls autres, aux bruines & frimats qui ſont plus frequents és lieux enfoncés qu'és releués: & auſſi celles qui ont les grains rares, clairs & durs, & faciles à meurir toſt, à ce que n'eſtans d'eux-meſmes ſujets par

Au ſecond Lieu chap. 1.

La Plaine, la montaigne,

Le Valon,

Les pierres,

Les Arbres,

Les Larrons.

Accommoder les eſpeces de raiſins au fonds.

trop à la pourriture, par leur prompte meureté, & y profitent raisonnablement. Ainsi compensans ces choses, par la tardiueté du fonds, & hastiueté du raisin, la Vigne se rendra de passable reuenu. Le contraire neantmoins ne doit estre obserué en l'assiete contraire à la susdite: car és lieux chauds, secs, sablonneux & esleués, fructifient touſ-jours mieux les raisins faciles à meurir, que les difficiles. Mais auſſi la qualité de telle assiete auançant d'elle-meſme la maturité des raisins tardifs, fait que les meilleurs pour tels endroits, ſont ceux qui tiennent l'entre-deux en ceſte qualité: & dont en outre, les grappes ont les grains prés-à-prés l'vn de l'autre, ſubtils & delicats, & leſquels perdans toſt leur fleur, ne craignent par trop les broüees, gelees, ni eſchaudures: non-plus ſe pourriſſent-ils ne fletriſſent extraordinairement par pluies & ſechereſſes, ains reſiſtans vigoureuſemẽt à l'vne & à l'autre intemperie, jointe la faueur de l'aſſiete, rapportent celle qualité & quantité de Vin tant recerchees.

Faire bonne election du Complant.

L'ARTICLE du Complant eſt tout à la diſpoſition du meſnager, le pouuant choiſir tel qu'il deſire. Parquoy, ce ſera preuue de ſon ignorance & à ſa honteuſe perte, s'il fournit ſon Vignoble de plant de raiſins infertiles, ou de peu de valeur. Auſſi moiennãt digne élection de cõplant, aiant l'aer & la terre propres, rendra-il ſa Vigne excellente, pour produire abondance de precieux Vins. Ce poinct giſt tout en experience, ſcience ſeure & certaine pour tel negoce. L'auis de Columelle, qu'il tire de Caton & de Celſus, eſt, DE NE *planter aucune ſorte de Vignes, que le bruit commun n'auctoriſe*: auſſi DE NE *garder longuement le cõplant, s'il n'eſt treuué bon par experience.* Suiuant lequel ſalutaire conſeil, nous nous reſoudrons de fournir nos vignes des eſpeces de raiſins, qui chés nous, ou prés, rapportent grande abondance de bõs Vins, & de longue garde: à ce qu'auec plus d'aſſeurãce de profit, & moins de hazard, puiſſiõs dreſſer noſtre Vignoble, que plus ingenieuſemẽt nous-nous ſerons maniés en ceſt endroit. Ce n'eſt toutesfois vn cõmandement ſi eſtroit, qu'on ne ſe puiſſe diſpenſer de ſe fournir de complant de Vigne, d'ailleurs que des voiſins: & qu'il ne ſoit raiſonnable, defaillans prés de nous les bõnes races, d'en aller prendre loin: autrement ce ſeroit touſ-jours en venir là, que de n'auoir autre ſorte de Vin, que de l'ordinaire. Choſe à laquelle gens d'eſprit ne s'arreſtent; ains taſchent, non ſeulemẽt à amender les defauts qui peuuent eſtre en leur meſnage, ains à exceller par-deſſus le bon & le beau qui y eſt: ſur tout en matiere de Vins, où chacun deſire de n'eſtre ſecond à aucun; pour la gloire que c'eſt d'auoir chés ſoi le meilleur vin de la contree. A cela neantmoins conuient aller fort retenu, afin que trop de curioſité ne rende vains nos projets. Le moien de ne gliſſer en ce paſſage, n'eſt impoſſible, ni trop difficile, pourueu que vous-meſme vous y emploiés, n'eſtimant que beaucoup de gens vous y puiſſent ſatisfaire. Sans vous arreſter donques aux diſcours & promeſſes d'autrui, voiageant prés & loin de voſtre maiſon, en tẽps de vendanges, contemplés curieuſement les eſpeces de raiſins qu'y verrés, pour y prendre auis: afin d'en tirer en la ſaiſon, des races, s'il y en a qui vous agreẽt. Nobmettant lors à vous inſtruire auec les gens du pais, de l'ordre qu'ils tiennent à planter & gouuerner leurs Vignes, & à faire & conſerner leurs Vins: a ce que comparant ces choſes aux voſtres, en ſemblable action puiſſiez en eſperer plus d'vtilité, que moins les qualités s'en treuueront diſ-

Col. l. 3 c. 1.

Moien d'y proceder pour n'eſtre deceu.

cordantes. Et bien qu'y remarquiés quelque difference, pour peu ne vous arresterés; mesme si voiés à l'œil telles especes surpasser de beaucoup les vostres, en delicateſſe de raisins, & rapport. Vous asseurant, que le changemẽt d'aer & de terre, ne les fera tant deschoir, qu'il n'y reste encores prou de vertu, afin qu'elles fructifient chés vous. parauenture non du tout si bien que d'où les aurés tirees, (par ne rendre le Vin entierement si exquis, que sur leur propre mere) mais si feront-bien sans doute, meilleur que vos communs. Ainsi plusieurs l'ont heureusement pratiqué en ce Roiaume, en diuers endroits duquel ont esté esleuees des vignes Grecques, Italiennes, & d'autres tirees de loin. comme le sieur de Mombasenc en a planté vne de Grece, & le sieur de sainct Dezeri vne de Maluoisie, dont les crocetes ont esté portees directement de Candie.

Gentils-hommes de Languedoc.

TOVTES sortes de plantes ont ceci de commun auec les semences, que de desirer la mutation de bon en meilleur terroir, ou pour le moins, de ne perdre rien au change: pour la crainte du deschet, auenant lors, que de bon on les remuë en mauuais endroit. Sur laquelle maxime on ne s'arreste entierement en fait de Vignes, parce que desirant en auoir des excellentes, de neceſſité s'en faut pouruoir des lieux esquels on les treuue, qui communément sont Meridionaux à nostre aspect, plus chauds & plus fertils pour la Vigne, que les nostres. Auquel cas, biaisant, surpasserons ces difficultés-ci, en les logeans si bien chés nous, dans terre curieusement preparee, qu'elles se ressentent du changement le moins qu'il sera possible. Ceci est notable, que de ne se fournir de crocetes de Vignes arbustiues, pour en faire des basses, ni au contraire; le gain estant plus asseuré, de les prendre chacune de son semblable, pour continuer leur train sans alteration: neantmoins se dispense-on quelques-fois sur ceſt article selon les occurrences, à quoi est requise prudente consideration. Que la fertilité des raisins en abondante annee, ne vous deçoiue: car en saison riche de vendange, toutes sortes de Vignes, jusques aux moins prisees, fructifient largement. En voiant vn ou deux raisins en vn sarment, ne l'estimés pourtant des meilleures races: mais plustost faites cas des especes qui en temps presque sterile, produisent à foison, & de celles dont chacun sarment jette trois ou quatre raisins ou dauantage. Gardés aussi d'estre trompé aux noms des raisins, en la recerche desquels gist plus de curiosité, que d'auãtage; voire telle confusion, que s'y arrestant, on n'en pourroit auoir aucun plaisir. La reuolution des siecles, & distance des lieux, ont tellement diuersifié les appellations des raisins, qu'à peine s'entend-l'on aujourd'hui de terroir à autre, je ne dirai pas de prouince à prouince. Car ici l'on nomme telle sorte de raisin, qui est blanche & hastiue, qui là se trouue noire & tardiue: estant tellement grande la diuersité en ceſt endroit, qu'aucun fondement n'y peut estre assis. La cognoissance du seul raisin Musquat nous reste, d'entre l'infini nombre des autres, à ce nom recognu par toutes nations. Les Antiques le nommoiẽt *Apian*, des mouſches-à-miel, dites en Latin, *Apes*; bien que ce nom puisse estre communiqué à vne autre sorte de raisin, à laquelle les Abeilles s'attachẽt comme au Musquat; à ceſte occasion par d'aucuns appellee, *Abeillanne*, estant dé couleur blanche. Quant aux autres especes, ce sont lettres-clozes pour nous, ce que les Anciens agricoles, Hesiode,

Auis particulier sur le chois du complant.

La Vigne a esté nommee

Mago, Cato, Varro, Virgile, Palladius, Columelle, Pline, Conſtantin Ceſar, & autres eſcriuent de leurs Vignes, *Aminees, Venunculles, Ceraunies, de Rodes, de Numidie, Maronnees, Veſuuiennes, Nomentanes, Viſules, Eugenies* ou *de bonne nature, Heluoles, Argites, Cocolubes, Baſiliques* ou *Roiales, Perqualanes, Fregellanes, Murgentines, Albuelis, Viſula, d'Albi, Heluenques, Duracins, Dracontion, Amethyſton, Berruieres, Archelaques, Scipiones.* *diuerſement par les Anciens.*

NON-PLVS aujour-d'hui ne ſont indifferemment recogneus par toutes les Prouinces, les noms des raiſins, dõt l'on vſe le plus en diuers endroits de ce Roiaume, qui ſont, *Nigrier, Pinot, Pique-poule, Meurlon, Foirard, Brumeſtres, Piquardant, Vgnes, Caunés, Samoyran, Ribier, Beccane, Pounhete, Rochelois, Bourdelois, Beaunois, Malnoiſie, Meſtier, Marroquin, Bourboulenc, Colitor, Voltoline, Corinthien ou Marine-noire, Grecs, Salers, Eſpaignols, Augibi, Clerete, Prunelat, Goueſt, Abeillane, Pulceau, Treſſeau, Lombard, Morillon, Sarminien, Chatus, la Bernelle,* & autres infinis, qu'il ſeroit impoſsible de repreſenter par le menu. Virgile en donnant ce teſmoignage, dit que *Auſsi par les Modernes.*

La Vigne eſt differente
En autant de ſurnoms,
Comme on void abondante
La Lybie en ſablons.

Pour laquelle confuſion de noms, n'eſt poſsible aſsigner à chacune eſpece de raiſins, ſa place & ſon particulier gouuernement, bien-que pour l'auantage de la Vigne, cela fut à deſirer. car comment pourrions-nous exactemẽt ordõner de ces choſes, veu que ne recognoiſſons du tout les noms deſquels eſt queſtion? Or quelques noms qu'aient noz Vignes, n'importe, pourueu qu'elles ſoient de la bonté requiſe. Et afin qu'elles reſpondent à noſtre intention, eſt neceſſaire en la recherche du complant, celle grande curioſité du pere-de-famille, conſiſtant en ſon œil & jugement dont auons parlé: laquelle defaillant, defaudra auſsi à ſon vignoble ce que pluſ il y deſire. Ou ſeroit qu'il fut pourueu de quelque ſuffiſant vigneron, duquel la ſcience & la fidelité ne lui fuſſent ſuſpectes: qu'il paiera largement, & non à prix de ceux qui cõmunément manient la terre. Auec raiſon inſiſtons-nous tant ſur ceſt article, puis-que la mauuaiſe plante couſte autant à eſleuer & entretenir, que la bonne: & que la terre n'eſt plus occupee à la nourriture de l'vne que de l'autre. Ce pendant qui ne void la difference de l'vne à l'autre? Ne monſtreroit-il pas defaillir en ſens commun, celui qui prefereroit l'infertile à la fertile, ou ſeulement, par imprudente pareſſe, les eſgaleroit enſemble? Dautãt meſme que c'eſt choſe qu'on ne refait tous les ans, que la Vigne (comme les ſemences des jardins & terres-à-grains) laquelle eſtant mal choiſie en ſon commencement, ne peut apporter que deſdain, voiant perdre la deſpenſe emploiee à ſon eſleuement. Donques, curieuſement doit-on auiſer à ne ſe deceuoir au planter de la Vigne, puis qu'il y a tant de difficulté à en amender les defauts; & qu'elle eſt deſtinee pour durer longuement; voire en d'aucuns païs, pluſieurs generations. *Ne ſe faut arreſter aux nõs des raiſins, ains à leur bonté.*

PAR raiſon & experience, ne doiuent eſtre retenus pour bons, autres maillots, mailletons, crocetes, (diuerſement nommés ſelon les contrees; & ainſi dits, pour la reſſemblance qu'ils ont auec les croſſes & maillets, à cauſe du vieil bois qu'on leur laiſſe au bout) & chapons, que ceux qu'on tire

d'vn cep fertile, & encores en la partie d'icelui la plus asseuree en fecondité. Où y a du chois, dautant que tout ce qui vient d'vn bon cep, n'est pourtant bon à fructifier, ains seulemẽt ce qu'il jette sur le bois tendre de l'annee precedente, qu'on appelle teste-de-rapport, ou pourtoirs, parce qu'il apporte le fruict: non és rejettons sortans du bois dur du cep en bas, qui sont faux bourgeons, ni ausi és parties plus eleuees; ains seulemẽt ce qui naist au milieu du cep. Le demeurant, bien-que gros & dru, qui n'a aucun fruict, monstre seulement l'image de fertilité, sans nul effect: dont vous prouoiant, ce sera plus-tost cultiuer la Vigne pour couuerture & ombrage, que pour la vẽdange: aiant l'ignorance de ne sçauoir bien choisir les crocetes ou maillots, cause premieremẽt noz Vignes estre peu fertiles, & aprés, par mauuais gouuernement, deuenir du tout steriles. De la fertilité requise és crocetes, font preuue les tronçons des raisins restans sur les sarmens, où sera aisé prendre auis: rejettant, comme infructueux, ceux où tels signes ne paroissent, pour le doubte de perdre & peine & despens. Ausi est-ce tesmoignage de fertilité, que d'auoir les yeux prés-à-prés l'vn de l'autre: estans tous-jours peu fructifiantes les Vignes, dont les sarmens sont noüés au large. Se faut ausi donner de garde, comme d'vn passage dangereux, de cueillir des maillots d'vne Vigne aiant esté tempestee l'Esté precedent; pour le peu d'esperance qu'il y a de faire bonne fin: attendu qu'estant le bois de rejet contraint de naistre aprés la tempeste; par trop de jeunesse, ne se peut rendre bien qualifié pour ceste annee-là, ains deuient inhabile à estre couuerti en Vigne nouuelle. Et laisse la foible opinion de ceux qui tiennent les singuliers Vins proceder de raisins n'estans bons à manger, preferés à toute autre race, ceux de meilleur goust, dont ne pourrés faillir tirer contentement. N'estant toutesfois incompatible, que de raisins rudes au manger ne puissent sortir des Vins de requeste: mais cela auient par la longueur du temps, qui donne loisir aux Vins de telle race, de s'acheuer de faire dans le tonneau: & là, par vieillesse, d'acquerir bonté. comme les pommes sauuages, se laissent manger à faute d'autres, quand le temps à la longue, les a renduës entierement meuries.

En quelle partie des cep faut cueillir la crocete.

Marques de fertilité en la crocete.

Auis necessaire en ce message.

CHAP. III.

Disposition de la Vigne.

PEVPLER la Vigne d'vne seule espece de raisins, quoi-que des meilleures & plus asseurees en bonté, est chose trop hazardeuse: dautant qu'on seroit en danger de n'auoir aucune vendange, si le temps contrarioit à ceste seule espece de fruict, de laquelle vostre Vigne seroit composee: comme il auient toutes les annees, que chacune race de raisins est tourmentee de son contraire. Celle qui aime le chaud, se perd par le froid: celle qui se plaist en l'humidité, se brusle en la secheresse: & celle qui s'accroist par la seule force du Soleil, se pourrit à la suruenuë des pluies. ainsi des autres. Partant, pour auoir la Vigne en l'estat, qu'auec raison on la peut desirer, cõuiendra la fournir de cinq à six especes de raisins, des plus parfaits en bonté que pourrés choisir: à ce que le naturel de quel-

De cinq ou six especes de raisins faut meubler la Vigne.

ques vnes, par le rencontre des saisons à elles propres, rendent par chacun an raisonnable quantité de vendange. Telles espèces seront separément plantees, & distinguees par longs quarreaux, trauersans la Vigne accommodant le naturel de chacune espece, à la qualité de la terre & du Soleil, selon les diuersités qu'on remarque en tout lieu: afin que plus elles profitent & plus facilement soient gouuernees, que mieux on les aura appropriees: mesmes au tailler, où l'interest est tres-grand, s'il n'est fait comme il appartient; pource que l'vne requiert estre couppee tost, l'autre tard: ceste-ci court, ceste-là long. Chose difficile à faire quand la Vigne est confusément plantee pour l'ignorance des vigerons, lesquels sans voir la fueille des Vignes n'en peuuent guiere bien discerner les especes. Le marrer ou hoüer par ces diuisions en est aussi rendu plus aisé, sur tout si estans esgales, les ouuriers y puissent treuuer leur besongne taillee, comme tasches: cela reuenant à l'vtilité du seigneur, qui par ces petites portions auec jugement & moins de crainte d'estre defraudé, peut faire trauailler les gens, que si les especes des raisins y estoient indistinctement emmoncelees. *Comment disposees,* *Et à quelle fin.*

CECI est remarquable pour le raisin Musquat, Qu'en païs plus chaud que froid, la Vigne veut estre plantee à l'aspect du Septentrion: afin qu'estant plus exhalee celle partie du Ciel que nul autre, les bruines soient ostees du dessus des raisins, leur plus dangereuse tempeste, car elles leurs causent des picoteures noires, dont ils perissent. à ce mal estant telles sortes de raisins, pour leur delicateſſe, plus sujette qu'aucune autre. Aussi leur profite tel aspect, par sa fresche ur, à tẽperer la maturité du raisin, laquelle de Nature estant fort auãcee; par trop de chaleur, se precipite à la ruine du raisin qui s'en dessẽche, ne pouuant faire bonne fin. Ainsi le pratique-on aujour-d'hui vers Frontignan, lieu celebré pour les exquis Vins Musquats, l'experience y aiant fait cognoistre, le Septentrion estre plus profitable aux raisins Musquats, que le Midi. Columelle s'estant prins garde en son temps de telle primeur, l'a redigee en auis; lequel aiant suiui chés moi, par heureux rencontre ai treuué la preuue se joindre à la raison. En païs plus froid que chaud, toutes sortes de Vignes indifferemment seront logees à l'abri, esloignees des froidures, tant que l'on pourra, ainsi qu'a été dit. Et touchant la taille, particulierement la Musquate sera taillee longue, pour les raisons ci-aprés representees: *Musquat.*

CESTE est la plus importante vtilité de la susdite distinction, qu'estant la Vigne ainsi disposee, on ne sera contraint en cueillir le fruict verd auec le meur, ni en danger de perdre la vendange hastiue, en attendant la maturité de la tardiue: comme cela auient à la longue, par le temps, les larrons, le bestail & autres inconueniens qui prouiennent du retarder. Ains vendengera-on les raisins en leur droict poinct, par journees separees, selon leurs especes, logeans aussi separément les Vins dans les caues, pour en-aprés les messlinger en mouſt ou autrement; afin de leur donner & le gouſt & la couleur comme l'on voudra. Dont les Vins se rendront nobles, de bon gouſt, de plaisante couleur, & de longue garde; ce qu'on ne pourroit esperer messlingeant sans distinction les raisins verds, auec les meurs: les aigres, auec les doux: les rudes, auec les delicats. Ne vous estant pas defendu toutesfois de vendãger le tout par ensemble, si en aués desir: ce que pourrés faire en prenant la Vigne par le trauers des especes des raisins afin de les messler esgalement. *Principale vtilité de telle dispositiõ.*

Les raisins noirs estimés masles: les blancs femelles.

Les raisins noirs pour leur durté sont estimés masles: & les blancs pour leur delicatesse, femelles. pour laquelle cause de ceux-là, les trois quarts de la Vigne en serõt plantés, & de ceux-ci le quart restant. Par ce moien, sur-abõdãt la couleur noire, la cõseruation des Vins en sera plus asseuree, que si c'estoit la blanche: & la delicatesse des raisins blancs, leur donnera ce precieux goust que chacun desire. Ainsi se rendra vostre Vignoble proportionnément composé pour tout ce qu'y cerchés.

A quoi, en outre, profitables telles separations d'especes de raisins.

NON moindre delectation que profitable reuenu, aurés de vostre Vignoble ainsi disposé: agreable aussi à toute sorte de gens d'entendement, voians vostre labeur. Mesme quand par telles distinctions, és allees faites à l'entre-deux des especes des raisins, on se pourmenera aisément par toute la Vigne: dont serés incité à la visiter souuent, & en suite à lui fournir les choses requises à l'augmentation de son reuenu: ainsi que par telle occasion de jour en jour prendrés auis. Au defaut dequoi, manqueront à la Vigne beaucoup de necessités & ajencemens; dautant quon ne se soucie de ce qu'on ne void point. aussi dit le prouerbe,

Le cœur ne veut douloir
Ce que l'œil ne peut voir.

Tout arbre nuit à la Vigne.

L'ON s'abstiendra de planter dans la Vigne, aucun arbre; afin que sans empeschemẽt elle jouïsse de la lumiere & chaleur du Soleil. Ce dire se treuue suffisamment verifié, que

L'ombre du bon maistre
Fait la Vigne croistre.

toute autre lui estant pernicieuse, & prejudiciable. Aussi qu'esloignee du voisinage des racines d'autre plante, aux siennes seules, soit donnee toute la substance de la terre: asseuré que touſ-iours la Vigne reçoit de l'interest par l'approche de tout arbre, quel qu'il soit. Mais si tant est qu'on y en vueille, les plus supportables sont les moins dommageables: comme les Oliuiers, qui d'eux-mesmes ne nuisent beaucoup à la Vigne, pour quelque sympathie qu'on remarque entre ces deux plantes, jointe la petitesse de tels arbres.

Moins l'Olivier, & suivans.

Les peschers, aubergers, abricottiers, pruniers, amandiers, sont les arbres qui pour leur peu de branchage (exceptés les abricotiers qui en ont beaucoup en lieu qui leur agree) nuisent le moins à la Vigne. Le figuier & la Vigne s'entr'aiment aussi, mais estant le figuier fort touffu en branchage, opprimant la Vigne, faudra estre fort sobre à y en planter: quoi-que ce soit de l'vsage de plusieurs, mais à leur perte; comme en vendangeant la Vigne, cela se recognoit. Et de quelque espece d'arbres que ce soit le moins qu'on y en pourra mettre, sera le moins nuisible; non jamais au milieu de la Vigne, ni en autre endroit, d'où la vertu du Soleil puisse estre du tout ostee au raisin: mais plustost entour d'icelle, mesme du costé du Septentrion, par estre de là moins nuisibles les arbres que d'ailleurs: ou seroit qu'il y eust des larges allees trauersans la Vigne, auquel cas l'on se pourra dispenser. Grandes diuersités se voient au gouuernement de la Vigne, où despuis le planter jusques à la façon des Vins, leur garde & debite, n'y a que contrarieté d'auis: ne se treuuans en aucun endroit, trois hommes s'accorder par-ensemble en ceste sorte de mesnagerie, si ce n'est en l'affection commune que chacun a d'auoir en toutes saisons, abondance de bons Vins. Ce qui me gardera d'er

Où planter les arbres en la Vigne, cas estant qu'il y en faille mettre.

Diuersité d'auis touchant les Vins.

vouloir particulariſer toutes les façons, comme auſſi choſe impoſſible & nõ-neceſſaire: ains me fera arreſter à ce que j'eſtime eſtre le plus requis pour toſt auoir vn profitable Vignoble.

Cinq ſortes de Vignes ſelon les Anciens,

Les Anciens ont diuiſé leurs Vignes en cinq ſortes; aſſauoir, l'vne traînante & rempante en terre ſans aucune éleuation: autre ſouſtenuë d'elle-meſme ſur ſon tige & pied, vn peu rehauſſee, ſans autre moien que de ſon propre bois: autre eſleuee & ſouſtenuë par paiſſeaux & eſchalats: autre en treillages hautement: & la cinquieſme, jettee ſur les arbres, s'agraffant aux branches. La reuolution des témps a oſté de ce nombre la premiere, n'eſtant telle Vigne rempante aujour-d'hui en vſage. Reſtent les autres quatre, que mettrons en trois ordres, pour ne ſe confondre, aſſauoir en Baſſe, Moienne, & haute, deſquelles on ſe ſert par tout ce Roiaume: diuerſement toutesfois, ſelon les proprietés des climats, froidures & chaleurs qui regnent particulierement par les prouinces. La Baſſe accouplerions-nous auec l'eſchalaſſee, pour la ſympathie qu'on remarque entre-elles, ne diſcordans beaucoup en qualités: ſi ceſte-ci ne laiſſoit la compagnie de ceſte-là, s'en montant ſur ſes paiſſeaux. Comme auſſi pour meſme correſpondance, joindrons-nous enſemble toutes ſortes de Vignes appüiees en quelque ſorte, ſans la notoire difference qu'il y a entre les eſchalaſſees & quelques perchees, à celles qui ſont portees par les arbres. Donc pour l'ordre les diſtinguerons-nous comme deſſus, donnant le nom de Baſſe, à celle qui ſans moyen ſe porte elle-meſme ſur ſon bois; de Moyenne, à l'eſchalaſſee, & à peu de perchees, comme celles à lignolot; & de Haute, aux arbuſtiues ou branchees, ſouſtenues des arbres, & autres eſleuees hautement en treillages. La plus priſee de toutes les Vignes eſt la baſſe, meſme ſelon le jugement de Columelle, auſſi c'eſt és endroits où les plus exquis Vins croiſſent, que la ſeule Vigne baſſe eſt en reputation. comme au contraire, l'arbuſtiue ne produit le Vin que petit, foible & vetd: ce que remarqua Cyneas, Agent du Roi Pyrrhus paſſant par *Rizza*, Anciennement appellee Aricie. TiteLiue premiere Decade liure ſecond, dont il profera ce mot de riſee, deſpuis tant celebré, Qu'on auoit fait juſtice d'auoir ſi hautemẽt pendu la mere, qui auoit produit ſi meſchãt Vin, que celui que là on lui auoit donné à boire. Tous les Antiques n'ont generalement eſté de ceſt auis, aians aucuns eſtimé les Vins meilleurs, où les Vignes eſtoient plus eſleuees: & plus abondans, és plus baſſes. Choſe contraire à ce que nous voions aujour-d'hui, & pour le gouſt, & pour la quãtité des raiſins, laquelle on remarque beaucoup plus grande és Vignes hautes, qu'és baſſes; & en celles-ci, beaucoup meilleur le Vin, qu'en celles-là. Le Languedoc, la Prouence, la Gaſcongne, partie du Dauphiné, de la Guienne, de l'Anjou, & ailleurs où pour la chaleur de leurs ſituations, ont preſque tous de Vignes baſſes. La France, la Brie, la Champaigne, la Bourgõgne, le Bourbonnois, le Berri, & autres prouinces, tant pour le naturel de leur Ciel, que pour continuer leurs couſtumes, n'ont que des eſchalaſſees & perchees. Et au haut Dauphiné prés de Grenoble, & en Sauoie, le plus eſt d'arbuſtiues & hautes, grimpans auec admiration hautement ſur les arbres, où pour les froidures des prochaines montaignes on eſt contrainct les y loger. En Piedmont & en pluſieurs endroits de l'Italie, auſſi les Vignes fructifient richement ſur les arbres: ce qui toutesfois n'eſt par contrainte du Ciel, qui eſt là

Aujourd'hui Trois qui ſont,

Baſſe,

Moienne,

Haute,

chaud aſſis pour les plus exquiſes Vignes: mais pour vne inueteree couſtume tiree del'Antiquité. Entre les Vignes hautes, comme j'ai dit, ſont les perchees & treilles, deſquelles on ſe ſert preſque par tout: & en aucuns endroits plus pour plaiſir, que par neceſſité; les façonnans en diuerſes ſortes d'appuis & rehauſſemens (comme ſera monſtré) ſelon la commodité du bois qu'on a, dont les inuentions de tel meſnage ſont procedees.

A la maniere du païs auquel l'on eſt, ſe plātera la Vigne.

MESME conſideration auoient les Antiques ſur le gouuernement des Vins, que ſur celui des bleds, touchant la proprieté des climats, à laquelle ils s'eſtoient entierement ploiés. Sous telle ordonnance diſpoſerons noſtre Vignoble: c'eſt aſſauoir, en n'alterant rien des accouſtumances, continuerons à planter noz Vignes, ſelon le païs où ſerons, baſſes, moiennes, ou hautes: à cauſe du danger auquel nous nous expoſerions, d'encourir perte, par la mutation; comme auſſi touſ-jours trop de curioſité eſt ſuſpecte: taſchans par induſtrieuſe & diligente culture, à les rendre parfaites en bonté, autant que noſtre aer & noſtre terre le permettront. Mais comme en la matiere nous nous diſpenſons, cercheans loin les bonnes races de raiſins, quand elles nous defaillent prés: de meſme nous licentierons-nous en la forme, empruntans, non ſeulement des prochains, mais des lointains, quelques façons d'eſleuer & cultiuer la Vigne à nous nouuelles, ſi y treuuons de l'auantage. Toutesfois auec vn juſques où: que les inuentions ſoient tant fournies d'apparentes raiſons, que ſans beaucoup hazarder ne puiſsions eſtre trop eſloignés de noz eſperances.

Conſideration ſur la cōtenue de la Vigne.

EN la diſpoſition de la Vigne eſt conſiderable la contenüe, afin de la proportionner à noz vſages. Si en noſtre païs le Vin croiſt, bon & de bonne garde, & s'y debite raiſonnablement, ne faut craindre d'exceder en grandeur de Vignoble: car les deniers qu'en tirerés, vous donneront ample moien de le bien entretenir. Ainſi qu'on le void prés des groſſes villes, des grandes riuieres, comme de Loire, d'Alier, de la Seine, d'Ionne; prenans les vins en Auuergne, en Bourgongne, à l'Auxerrois, & ailleurs, les portans à Paris, & autres endroits, & de la mer, meſme du coſté de Bourdeaux & la Rochelle, où l'on embarque les Vins en grande quantité, pour l'Angleterre, l'Eſcoſſe, la Flandre, la Bretaigne, la Normandie, & autres païs. On le void auſsi prés des montaignes froides, en diuers quartiers de ce Roiaume; pour tous leſquels païs & autres defaillans en Vin, Dieu pouruoiant à leurs neceſsités, a ordōné pour Vignoble, les terres qui abōdent en tel alimēt, ou voiſines ou bien éloignees. Mais par le contraire, voſtre terroir ne produiſant que petit Vin, ou dāgereux à ſe corrōpre; ou ſi n'eſtés en lieu pour le vēdre, que feriés-vous d'vn grand Vignoble? ne ſeroit-ce pas, à voſtre eſcient, vous ſurcharger de peine, ſans profit? Auquel cas, contentés-vous d'eſleuer des Vignes, ſeulement pour voſtre grande prouiſion, ſans eſpoir de tirer argent, par l'eſpargne de voſtre Vin. Ceſte ſera donques la regle de noſtre Vignoble, que, LA DEBITE, comme l'article du reuenu. A la Debite ajouſterons-nous ceci, que tant plus fructueuſe ſera la Vigne, que plus primeraine: pour le hazard qu'il y a à la longue garde du Vin. car encores qu'il ne ſoit ſujet à ſe corrompre, ſi n'eſt-il pas exempt de s'eſpaucher. Ioint que touſ-jours l'argent venant de bonne heure, eſt plus priſé, que celui qui ſe fait longuement attendre. Les Vins muſquats ont cela de propre, que d'eſtre en leur vente, preſques auſsi

toſt qu'on les a exprimés des raiſins, par telle haſtiueté, euitans toute crainte de les perdre. Les blãquetés & Vins de Piquardant, croiſſans à Frõtignan, Mirauaux & autres lieux prés de Montpellier auſſi. Il y a en diuers endroits de ce Roiaume, pluſieurs autres Vins haſtifs, blancs & clerets, auſquels premierement conuiendra viſer pour s'en fournir, & en ſuite des autres juſques aux derniers, qui pour leur facile garde, ſe maintiennent longuement en bõté, ſans alteration à la loüange & à la commodité du pere-de-famille. Auſquelles obſeruations prenant de prés garde & à temps, ne pourra voſtre Vigne faillir de reſpondre à voſtre eſperance.

Allees dans la Vigne, pour le plaiſir & profit.

Nous auons parlé des allees diſtinguans les eſpeces des raiſins. Encores que voſtre Vigne ne ſoit ainſi diſpoſee par ſeparations particulieres, ne laiſſerés pourtant d'y faire des allees grandes ou chemins larges, à l'entour, en trauers & en long, ſelon la grandeur de la Vigne, où mieux s'accordera: non tant pour le plaiſir du promenoir, bien que conſiderable, que pour le ſeruice de la Vigne, & commodité d'en tirer facilement la deſpouille, & y apporter les engraiſſemens, par où les beſtes de voiture, auec charrettes ou ſans icelles, puiſſent aiſement paſſer ſans y rien degaſter.

La cloſture de la Vigne.

Touchant la cloiſon, il eſt requis eſtre ſi bonne & ſi bien faite, que fermant la Vigne à clef, les fruicts s'y puiſſent conſeruer du rauage des larrons & du beſtail: encores qu'és endroits où ſont les amples Vignobles, l'on n'y regarde tant fiuement, où pluſieurs Vignes de diuerſes perſonnes jointes enſemble, ſe conſeruen d'elles-meſmes les vnes les autres. Mais eſtant queſtion de dreſſer le Vignoble particulier d'vne maiſon des champs, touſ-jours ſera plus profitable & plus plaiſant, de le tenir clos; qu'ouuert & abandonné à tous venans. De la matiere, ne de la façon des cloiſons n'en ſera ici dit dauantage, en eſtant ailleurs amplement diſcouru.

Au ſixieſme Lieu chap. xxix.

CHAPITRE LV.

Temps & ordre à planter la Vigne, & ſon entretenement; ſelon la diuerſité de ſes eſpeces.

Quand plãter la Vigne en pais chaud,

Les Anciens & les Modernes s'accordent tous à ce poinct, qu'és païs chauds & ſecs, le meilleur temps à planter la Vigne, eſt le pluſtoſt qu'on peut aprés les vendanges, la fueille eſtant cheute des ſarmens: comme deſpuis le commencement d'Octobre, juſques à la mi-Nouembre. E's païs froids & humides, le plus tard que faire ſe pourra, qui eſt deſpuis la fin de Feurier, juſques au commencement de Mai. E's temperés, en l'vne & en l'autre ſaiſon, meſmes entre les deux, les injures des temps ne l'empeſchans. Ceſte meſme conſideration a lieu pour les complants. car les raiſins, les ſarmens deſquels ont petite moüelle, peuuent eſtre plantés en tout temps: mais ceux qui l'ont grande, non en autre, qu'en la Primevere, pour la crainte de les perdre, les froidures penetrans facilement dedans.

Froid,

Temperé.

Aiant auſſi eſgard à ſes eſpeces.

Diuerſes façons de plãter

Non tant pour les diuerſes ſortes de Vignes les plante on diuerſement, que pour les differentes humeurs des hommes, qui, comme a eſté dit, diſ-

& conduire les Vignes, quoi-que de mesmes especes.

cordent plus au gouuernement de la Vigne, qu'en autre passage de la mesnagerie. Les Vignes basses & les eschalassées pourroient estre commodémẽt plantees d'vne mesme façon, pour la sympathie de leurs qualités, ne s'esloignans guieres dauantage de terre, l'vne que l'autre. Toutesfois, plus par coustume que par neceſſité, diuers en sont & le planter & la conduite és prouinces où ces deux ordres de Vigne ont le plus de cours, comme en l'Isle-de-France, és païs d'Orleans, de Bourgongne, Berri, Guienne, Gascongne, Prouence, Languedoc. En plusieurs endroits on plante la Vigne basse, à mesure qu'on en rompt la terre: en d'autres, on attend à y mettre la crocete ou la cheueluë, aprés en auoir vniuersellement desrompu le fonds. L'eschalassée se plante en la pluſ-part long temps aprés en auoir creusé les fosses, pour dõner loisir au fonds de se cuire, pour bien receuoir la Vigne: la terre desquels fosses sejournant cependant sur le terrain d'entre deux, à telle occasion ne se peut lors rompre entierement, ce qui se delaie jusques à ce que quelques annees aprés l'on prouigne la Vigne vniuersellement, selon sa particuliere façon. Quant à la Vigne haute, treillee ou arbustiue, c'est la liberté du Vigneron d'en tenir tant qu'il voudra les fosses ouuertes, pour la planter: à cause qu'estant par rengees, loin les vnes des autres, elles ne s'entre-pressent nullement.

La Vigne basse se plante en deux sortes.

POVR particulariſer les façons de planter le Vignoble, commencerons par la Vigne basse, comme à elle appartenant l'honneur de marcher la premiere, puis que par jugement vniuersel, d'elle sortent les meilleurs Vins. En deux manieres la plante-on communément: par crocetes ou maillots, & par cheueluës ou sautelles: au fossé ouuert, & à la tarauelle, d'aucuns appellee, *la fiche*, & en Anjou, *le godeau*. C'est par crocetes ou maillots qu'on plante la Vigne basse, defaillant le plant enraciné: & au fosse ou raion ouuert, quand le païs ne souffre la tarauelle. car plus profitent les cheueluës, ou sautelles dites aussi margotes, que les maillots ou crocetes, pour l'auantage des racines qu'elles ont, estans emploiees. Aussi plus commodément & vtilement se dresse la Vigne par la tarauelle, que par le fossé ou raion ouuert, moiennãt que la terre de la Vigne soit, pour vn preallable, rompue vniuersellement, comme sera monstré. A faute dequoi, l'vsage de la tarauelle a esté descrié, quand, par auarice, sans aucun remuëment, on se contente de fourrer la crocete dans le trou, fait auec l'instrument de la tarauelle, en terre ferme, laquelle pour sa dureté, refuse de receuoir les racines du nouueau plant. Si donques au dresser de voſtre Vigne ne treuués aucune sujection, esliſés pour plant les cheueluës, & en leur emploi serués vous de la tarauelle, dont voſtre vigne se diſposera profitablement & gentilement, paroiſſant alignee en tous sens auec belle representation. Mais vne petite difficulté se presente en cest endroit. Les racines des sautelles ne peuuent entrer dans le trou que fait la tarauelle lesquelles à telle occasion est-on contraint de coupper, en les fourrans dans terre. Si sont cheueluës d'vn ou de deux ans, n'importe, car seulement osterés les plus longues & hautes, laiſſant les courtes & basses; & ainsi les emploierés, sans craindre que de la souchete de la sautelle ne reſſortent tost des nouuelles racines, à suffiſance, au lieu de celles qu'aurés couppé. Estans les cheueluës plus vieilles, comme de trois à quatre ans le meilleur sera de les planter à tout leurs racines, sans rien leur roigner: au

Par crocetes, & Par cheueluës

que

quel eas, ſera force les planter à foſſé ouuert, & loger les racines au long du raion, à meſure qu'on le creuſera, comme ſera monſtré.

La façon.

Ce ſeroit grand auancement d'œuure, de treuuer des ſautelles ou cheueluës ja faites, & ce des eſpeces que deſirés : mais le peril ſeroit trop grand, d'auoir des Vignes de peu de valeur, s'expoſant à l'auarice & ignorance des reuendeurs. A raiſon dequoi n'eſperés rien de bon de ce coſté-là, ains de voſtre curioſité, comme du ſeul moien de vous fournir de bõne race de raiſins. Reſolu donques des endroits deſquels deſirés vous pouruoir de crocetes, maillots, ou chapons, les ferés cueillir en la partie du cep & au temps remarqués ci-deuant : en y laiſſant du vieil bois, qui eſt celui de l'annee precedente, quelques deux doigts (dont ils tirent leur nom, reſſemblans à des croces, & maillets) & les tenans de la longueur du rameau ou ſarment, ſans en rongner rien, en attendant de les coupper de la meſure requiſe, quand les emploierés. En decours de Lune : en beau-jour, non-pluuieux, negeux, bruineux, non-trop froid, ne venteux, cueillirés les crocetes pour auſſi-toſt, ou gardees durant quelques jours, eſtre plantees ; ou miſes barber ou cheueler, pour en faire des ſautelles, comme ſera monſtré, ſi ainſi le deſirés. Eſcheant de tirer vos maillots prés de vous, ou non beaucoup eſloigné, ſans autre myſtere, les ferés porter liés à faiſſeaux à dos de beſtes ou par charretes, à l'vſage du païs ; en temps beau, ſi tel le pouués eſlire : mais eſtant venteux, les enueloperés auec des linges, pour les garder qu'ils ne deſſeichent. car ainſi ſe conſerueront-ils trois ou quatre jours. Plus de façon conuiendra emploier pour leur conſeruation, ſi les faites venir de region loingtaine, comme de Grece, Candie, & ſemblables. car par la longueur du chemin, ne peuuent paruenir juſques à vous, qu'à la longue, en danger de s'eſuenter, s'il n'y eſt pourueu par artifice. En ce cas, aurés des longues barilles, comme celles à harences, dans leſquelles enfermerés vos maillots, entre-meſlés auec de la terre deliee, & arrouſés de fois à autre, par vn trou, qui à tel effect ſera laiſſé à l'vn des bouts de chacune barille. Ainſi les maillots ſe maintiendront longuement ſains & entiers, voire deſpuis le mois d'Octobre, juſques à celui de Mars. Eſtans vos maillots arriués chés vous, auſſi-toſt ſeront mis tremper dans l'eau dormante, pour trois ou quatre iours, afin de les rauigorir, & en ſuite plantés, ſelon voſtre deſir.

Et le temps de cueillir les crocetes.

Auſſi le moïẽ de les tranſporter.

S'il eſt queſtion de cõuertir vos maillots en ſautelles ou cheueluës, pour, enracinees, en compoſer des Vignes de toutes ſortes ; cõuiendra y proceder en ceſte maniere. Deſtinerés vn recoin de terre-à-Vigne, legere & vigoureuſe, que curieuſemẽt ferés deſcharger de tous empeſchemens juſques à l'emmenuiſer & reduire en poudre. Elle ſera en lieu arrouſable, ſi faire ſe peut, pour au beſoin humecter le jeune plant, & par ce moien le garder de deſſecher : meſmes ſi eſtes en Languedoc, Prouence, ou autres endroits chauds de ce Roiaume, cela n'eſtant à craindre en France & prouinces circonuoiſines. En tel lieu que cela planterés vos maillots, dans des raions, d'vn pied & demi de profondeur, tirés à ligne droicte, equidiſtans d'vn pied. Mais ce ſera ſans les y recourber aucunement ; ains tous droits les y poſerés, loin l'vn de l'autre de trois à quatre doigts, les faiſans reſortir hors de terre vn quart-de-pied. Auant que les mettre en terre ſeront rongnés tous d'vne meſure, d'vn pied trois-quarts, peu plus ou moins : & du vieil bois en ſera oſté tout ce qu'ima-

Pour faire enracimer les crocetes.

gineres pouuoir empescher l'entree dans le trou de la tarauelle, en les replãtans. En creusant les raions, la terre se rompra vniuersellement, sans qu'aucune partie endurcie reste entre-deux, dont sans empeschement s'enracineront les maillots, moiennant la bonne culture: sans laquelle aussi ce seroit trauailler en vain en cest endroit. La culture sera de hoüer ce nouueau plant trois ou quatre fois durant l'Esté, & vne en Hyuer, ne souffrant qu'aucune herbe y surcroisse jamais, l'arrousant és extremes chaleurs, le lieu le requerant. Ne vous souciés de fumer ces cheueluës, de peur qu'estant contraint les transplanter en lieu maigre, elles ne décheussent, auec hazard de les perdre. A l'arrouser n'est à douter la consequence: parce que quand il pleut, c'est vniuersellement sur toutes sortes de plantes, dont elles s'arrousent, & à cela s'accoustument. Mais auec plus d'auancement s'accroissent celles qui le moins endurent la soif: comme ces cheuelües-ci, qui n'en sont jamais tourmentees, aians l'artifice joint au naturel. Par tel gouuernement, dans vne annee seront les cheuelues capables d'estre replantees, en ce peu de temps aians acquis des racines à suffisance. Et si tant est que les vueilliés laisser dauantage en terre, n'estant en commodité ou volonté de les transplanter dans tel temps, ainsi le pourrés faire jusques à quatre annees: pourueu qu'en chacune les sautelles ou cheuelües soient taillees comme Vigne ja faite, & touſjours profitablement labourees, à ce que le fonds ne produise aucune herbe, qui ne pourroit estre que nuisible au nouueau plant. Toutesfois le meilleur sera de les replanter sur leur second an, ne les laissans en terre plus longuement, si ce n'est par contrainte. En abondance ferés enraciner des maillots, voire en beaucoup plus grand nombre qu'il ne vous faudra de sautelles: afin que venant à les choisir, n'en emploiés que des mieux qualifiees, sans que soiés contraint de vous seruir d'aucune languissante, ne d'autre que de bonne esperance: veu l'vtilité de la bonne élection du plant, la perte de le mal choisir, & la facilité de ce mesnage. De tel plant ainsi enraciné, & choisi, ferés des Vignes fructifiantes dans peu de temps; à quoi ceste voie vous aura acheminé, voire le complant aura en ce lieu-là auancé autant, ou peu s'en faudra, que s'il eust esté planté en crocete pour la derniere fois en sa Vigne. En quoi y a de l'espargne, dautant que le peu de terre où les cheueluës auront sejourné, n'aura tant coussté à cultiuer pendant ce temps-là, que toute la Vigne auroit fait: joint que le rapport du fonds destiné à Vigne aura ce-pendant serui à quelque autre vsage, & ce auec plus de profit, que plus valeureux il sera de Nature. A l'asseuree reprinse des cheueluës & auancement à s'accroistre, est jointe ceste notable vtilité, que la consideration du replanter, lequel par certaine faculté de Nature, apporte tres-grand profit & affranchissement à toutes sortes de plantes, qui de tel artifice se res-jouissent fort. Les jardiniers ainsi le pratiquent heureusement, replantans presques toutes leurs herbes, restans sauuages les autres, ou la pluspart, qui ne sont traitees de mesmes. Cela treuuerés certain, que la Vigne composee de plant enraciné, se rendra plustost fructueuse, que par maillots, & durera longuement en seruice.

Profit de se seruir de cheueluës, à l'edifice de la Vigne.

Autre moien pour auoir des cheuelnës.

ON tient vne autre methode à se pourueoir de cheueliües, és enuirons de Paris & autres lieux. C'est que sans coupper les sarmens du cep, on les enracine, les recourbans dans terre où ils les tiennent deux ou trois ans, jusques

à ce que sevrés de leur mere, sont transplantés ailleurs, pour estre conuertis en nouuelle Vigne. Le cep duquel on desire tirer de la race, est margotté, en tout ou en partie; c'est à dire, preparé à donner des margottes ou cheuelües. Si c'est en tout, il est vniuersellement couché dans terre & là prouigné, faisant seruir toutes ses branches & icelles ressortir à l'aer: si en partie, on se cõtente d'en prẽdre vne ou plusieurs des mieux nourries, qu'on ploie & enfonce dans terre, tant auant qu'on peut, demeurant la mere à descouuert. Du bout des sarmens ainsi couchés, sort sur terre deux ou trois œils, là estans justement couppés. On laisse ces margottes, appellees aussi prouins, ainsi accommodees jusques à trois ans, plus ou moins, comme l'on veut: alors on les couppe de leur mere-souche, & sans sejourner on les porte planter en la nouuelle Vigne. Quand on les tire de terre, on fait vne fosse, deschaussant les ceps: desquels, couppees les margottes, les tronçons restans produisent par-aprés abondance de raisins, si on laisse la plus grande partie de la fosse descouuerte en rond, à la figure d'vn plat-escuelle, pour donner aer aux nouueaux bourgeõs ressortans des troncs des vieux ceps. Par tel ordre vous estes priué d'auoir des Vignes estrangeres, ne vous pouuant seruir d'autres especes de raisins, que de celles de chés vous ou de vostre voisinage. Pour laquelle cause ne vous arrestés à telle façon de margotter: joint que c'est sans necessité que de se donner tant de peine, veu qu'auec beaucoup moins de labeur, s'enracinent les crocetes & maillots, comme a esté monstré.

Trois degrés de terre à Vigne.

PLVS fructueusement se plante la Vigne en vn endroit qu'en l'autre, selon l'ordre de la diuision susdite: dont le premier lieu est donné à la terre nouuale, n'aiant jamais esté defrichee: le second, à celle à grains: & le dernier, à la Vigne vieille: laquelle si par necessité conuient replanter, ce sera à condition d'en arracher si profondement & vniuersellement les racines des vieux ceps, qu'auec icelles, s'en aille le venin procedant du deschet de vieillesse. car faillir en ceci, ce seroit se trõper trop euidemment, attendu que la nouuelle Vigne par l'importunité des reliques de la vieille, ne pourroit se reprendre, ou du moins que viure en langueur, sans nul profitable accroist. Ne vous arrestés à l'auis de ceux qui pour renouueller les vieilles Vignes se contentent, aprés en auoir couppé les ceps entre deux terres, d'en labourer le champ & y faire du bled pour quelques annees. car ils se deçoiuent, ne pouuans les racines de la Vigne par ce seul moien, se perdre de fort long temps, voire y en demeurera-il, quel bled qu'on y seme, plus de vingt-cinq ans aprés. Or quelle que soit la terre, pour la preparer dignement à receuoir la Vigne, sera vniuersellement rompuë vn pied & demi de profondeur, & de telle sorte, qu'en la renuersant s'en-dessus-dessous, la bonne & cuite de la superficie soit mise au fonds: & la mauuaise & cruë du fonds, à la superficie: dont par tel eschange, à la longue les temps cuiront la cruë, pour finalement les deux terres se rendre du tout propres, pendant que la bonne nourrira au fonds les racines de la nouuelle Vigne. Ce faisant, toutes ordures & empeschemens de racines & pierres sortiront du dedans de la terre, pour rester libre à l'entretenement de la Vigne.

Ordre à la preparation de la terre, pour la Vigne basse.

POVR en cest endroit ouurer ainsi qu'il appartient & auec espargne, l'on commencera à rompre la terre par l'endroit le plus bas & enfoncé. car auec plus d'aisance y besongneront les ouuriers, que la prenant au con-

Comment prendre la terre.

traire, jettant la terre de bas en haut, rendant l'ouurage plus long, & par cõsequent plus cher, que de raison, non de guiere meilleur. Mais ainsi n'est pas de la culture ordinaire de la Vigne apres lauoir plãtee: car pour la bien maintenir, conuient ne la prendre touſ-jours d'vn meſme coſté, ains diuerſement ſelon les œuures qu'on lui donne: vne fois d'vn endroit; vne autre fois, d'vn autre; afin de bien meſler & renuerſer la terre. Auſſi, afin que la terre ne s'aualle par trop (à quoi tant plus eſt ſujette la Vigne, que plus pendante en eſt la ſituation) conuiendra des trois œuures de labourage requiſes pour ſon entretenement chacune annee, l'vne eſtre prinſe au plus haut & eſleué endroit de la Vigne: à ce que les trauailleurs auec leurs inſtrumens tirent la terre à-mont, par ce moien la remettant au lieu d'où les eaux de la pluie l'auroient aualee, maintenir la Vigne en bon eſtat. Auis pour toutes ſortes de Vignes, tant pour les planter, que pour les enttetenir.

ET à ce que telle preparation ſe face ſans confuſion, la terre premierement eſpierree en ſa ſuperficie, ſera tracee d'vn des coſtés, auec le cordeau en lignes droictes & paralelles, equidiſtantes d'vn pied & demi, dont les ouuriers auront chacun leur portion egale & leur part taillee de la beſongne: leſquels, ou auec le ſeul hoian, ou à l'aide de la pelle, mettront la terre au poinct que la deſirés, l'applaniſſant par le deſſus, à meſure qu'ils la romprõt. Ainſi ſe rendra preſte voſtre terre à receuoir le nouueau plant, ſoient crocetes ou cheuelnës, qu'on emploiera aprés en ceſte ſorte. Premierement, on ſe reſoudra de la maniere qu'à l'aduenir on cultiuera la Vigne pour ordonner de l'entre-cep. Si on a à labourer la Vigne auec des beſtes, ſelon la pratique d'aucuns endroits de Languedoc, comme vers Narbonne, la faudra planter plus au large, que ſi c'eſt à main d'homme. Pour ceſte-ci, d'vn cep à l'autre ſuffira la diſtance de trois pieds en tous ſens: mais pour ceſte-là, nous y ajouſterons trois quarts de pied dauantage, ou peu plus; à ce que les beſtes de labourage y puiſſent commodément ouurer, ſans rompre les ceps. Sous leſquelles meſures, planterons noſtre Vigne. où ne nous diſpẽſerons que pour l'amplifier ſi on veut, mais non la reſtreindre; ce qu'on ne peut faire ſans notable intereſt de la Vigne, qui s'en treuueroit trop preſſee. Applanie que ſoit la terre par le deſſus, ſera retracee d'vn coſté, auec le cordeau par lignes equidiſtãtes, ſelon leſdites meſures, auſſi paralelles & droites: de l'autre endroit ſera poſé le cordeau, croiſant en trauers par angles droits, les lignes tracees: & là où le cordeau entretaillera la ligne tracee, là ſera plantee la crocete ou la cheueluë, en la fourrant toute droite dans le trou qu'on y fera auec la tarauelle ou fiche, où on l'affermira auec vn long baſton pointu par l'vn des bouts, rempliſſant peu à peu le trou auec de la menuë terre. Par ce moien, non ſeulement aucun vent n'y entrera, mais auſſi le nouueau plant, ſoit crocete ou cheueluë, y ſera ſi bien affermi, que difficilement en pourroit eſtre arraché en le tirant à la main. Pour faciliter l'entree dans ce trou à la crocete & à la cheueluë, leur faudra roigner de la teſte, tout ce qui apparemment la pourroit empeſcher, à ce qu'elles puiſſent attaindre juſques au fonds du trou, accommodant auſſi la tarauelle à la qualité du complãt; dont eſt requis eſtre plus groſſe pour la cheueluë, que pour la crocete, par auoir plus de groſſeur l'vne que l'autre. Cet inſtrument reſſemble aux grãds tarieres des charpantiers. Il eſt compoſé d'vne barre de fer, longue de trois pieds,

Meſure d'vn cep à l'autre.

Plãter la cheueluë ou crocete.

Deſcriptiõ de la tarauelle.

& groſſe comme le manche du hoiau, le bout entrant dans terre, eſtant arrondi en pointe, bien forgé & aceré. L'autre regardant en haut, eſt attaché à vne piece de bois trauerſante, faiſant le tout la figure d'vn T, pour le tenir auec les mains. Et à ce que la tarauelle ne profonde trop dans terre, ains juſtement y entre ſelon la reſolution qu'aurés prinſe d'y enfoncer le complãt, vn arreſt ſera mis à la piece de fer entrant dans terre & en l'endroit remarqué à telle cauſe: lequel arreſt eſtãt auſſi de fer, ſeruira en outre à y mettre le pied deſſus, pour, preſſant en bas, aider aux mains à faire entrer la tarauelle dans terre, cas eſtant qu'on la rencontre dure & forte.

En telle maniere eſtant dreſſee voſtre nouuelle Vigne, ſe treuuera proprement ageancee, droictement alignee en tous ſens & de tous coſtés, par en eſtre le complant poſé d'egale diſtance, dont, outre la beauté, ſera-elle facile à cultiuer. Bien qu'en plantant à la tarauelle, preſques toutes les racines des cheuelües ſe couppent, ne doutés pourtant de leur repriſe: car de leur ſouchete en ſortent tant de nouuelles qu'il ſuffit. Toutesfois auec quelque peu plus d'auancement, pour le reſpect de la fructification, ſedifie la Vigne par ſauteles entieres, que ſi on leur roigne aucune racine; meſme ſi ce ſont cheuelües vieilles, comme de trois à quatre ans. Dont je conſeille, aiãt de tel plant en main, l'emploier, non à la tarauelle, ains au taion ou foſſé ouuert, le logeant en terre. comme arbres fruictiers, auec toutes ſes racines, à meſure qu'on creuſera les foſſés: ſans auoir eſgard ni au curieux alignement, ni au peril de bien rompre la terre, ſur quoi conuiendra ſe diſpenſer. Ne craignés que la meſure ſuſdite de planter la Vigne ne ſoit de ſuffiſante profondeur, obſeruant toutesfois les diſtinctions des terres ſablonneuſes, argilleuſes, plattes & pendantes, pour profonder plus en vn endroit qu'en autre, cõme a eſté dit: ſans vous arreſter aux couſtumes inuetcrees de pluſieurs, qui font leurs plantemens trop profonds, auec deſpenſe, autant ſuperfluë que nuiſible, pour l'amertume de la terre que le complant, à ſa perte, rencontre, plus grande, que plus on le profonde auant. Aucuns plantent, & leurs crocetes & leurs cheueluës, quand & le defrichement, ſans ſe ſeruir de la tarauelle, pour la mauuaiſe opinion qu'ils ont de tel inſtrument. En quoi ils ſe deçoiuent, parce que, ne tant artiſtement ne taſt profitablement auec, ne ſe dreſſe la Vigne par quelconque autre maniere, que par la tarauelle, moiennant la precedente rupture de la terre, comme a eſté mõſtré: attendu la confuſion qui s'y engendre, en faiſant, à la fois, ces deux œuures, rompre la terre & y loger le complant: & que la terre ne ſe rompt ni remue ſi bien, ne ſi vniuerſellement, qu'il eſt à ſouhaitter, que lors que ſeule on la manie, pour le deſtourbier du complant qui empeſche le hoiau de librement joüer, dont certaine durté reſte dans l'ouurage, au detriment du complant. Ou ce ſeroit qu'on poſaſt le complant derriere le talon du trauailleur contre la terre mouuee, ſelon la pratique d'aucuns qui ſe ſont prins garde de telle curioſité. Mais par ce moien la Vigne ne ſe peut alligner en perfection, dautant qu'en ouurant ainſi, les traces des meſures s'effacent: & pour double incommodité, la deſpenſe, tout bien conté, en eſt plus grande qu'à la tarauelle. Les racines du nouueau plant entrent tres-bien dedans le fonds egalement remué, où gaignans terre ſans empeſchement d'aucune durté ni d'autre mauuais rencontre, ſe fortifient dans peu de temps, pour la bonne nourriture de terre.

Les vieilles cheueluës ſe plantent au foſſé ouuert, non à la tarauelle.

Obſeruation du naturel des terres ſur le profonder de la Vigne.

Le planter à la tarauelle eſt à preferer à tout autre moien.

Effect profitable à la Vigne, de l'vniuerſel remuemet de la terre.

qu'elles y treuuent. A cela aidant beaucoup les pluies, lesquelles penetrans facilement la terre mouuee de nouueau, les arrousent opportunément. Dont la Vigne, comme s'esgaiant, s'aggrandit auec beaucoup de vigueur, à veuë d'œil. Mais si par cõtrainte des rochers, ne permettans à la tarauelle de jouër ou autre notable empeschement on plante au fossé ouuert: c'est à dire, à mesure qu'on défriche ou rompt la terre, ce sera en asseant les crocetes toutes droites dans le fossé, sans nullement les recourber, comme font aucuns (car les cheuelnës ne se peuuent planter que droitement) qui par telle ignorãce, se priuent du plus fertil de leurs crocetes: les contraignãs par là, à faire leurs jettons par les bouts, qui sont touſ-jours ou infertiles, ou les moins fructifians endroits du sarment. C'est vne erreur inueteree, que ce recourbement-ci, tant blasmé des Antiques, par le tesmoignage de Columelle & Pline, que par mespris, le bout du sarment a esté par eux appellé, *fleche*, comme ne seruant qu'à estre jetté au loin; aussi l'ont-ils nommé en Latin, *Flagellum*, pour le vent qui le bat à cause de sa foiblesse: lequel rejetté, ont defendu de s'en seruir, pour crainte d'en faire des Vignes infructueuses. Et de faict, puis que les crocetes ou maillots ne doiuent estre esleuës qu'elles n'aient porté du fruict, pour auec moins de hazard planter la Vigne: par quelle raison nous voudrions-nous seruir en ceſt endroit, de ces bouts-là de sarment, qui n'ont fait aucune preuue de leur valeur? Là ne croissent jamais des raisins, ou s'il y en croist, ce sont des auortons de nulle estime. Des œils les plus approchans du vieil bois sort l'abondance des raisins, dont le nombre & la valeur se restraignent à mesure que les œils se reculent de tel endroit: dont c'est se tromper à son escient, que de se priuer tant soit peu, de ces recommãdables parties: ce qu'on fait en recourbant la crocete dans terre. car d'autant de bons œils qu'on y enterre, desquels nous nous priuons, d'autant de manuais sommes-nous contraints de nous seruir par-aprés, qui sont ceux qui ressortans à l'aer font le fondement de nostre Vigne. Les Anciens ont commandé qu'en cueillant les crocetes ou maillots, leur soit laissé du vieil bois: non que cela de soi serue à la fertilité; mais afin que par là l'on fust bridé de ne planter que des œils les plus profitables, lesquels, comme a esté dit, sont touſjours les plus prochains du tronc. Ainsi ce vieil bois y demeurant, l'on ne peut estre deceu en celà. autrement seroit facile d'vne longue crocete en faire par tromperie, deux ou trois, contre l'intention de tout bon Vigneron. Par ceste mesme raison, l'enter des ceps est tant prisé. car puis que des œils de sarmens, ne s'en perd en les entant que trois ou quatre; il s'ensuit qu'au quatriesme ou cinquiesme, la Vigne commence à jetter ses fondemens. pour laquelle cause, ne peut estre que tres-fructueuse. Et si bien l'on vueille dire, que plusieurs bonnes Vignes ont esté faites les crocetes recourbees: la response est, que comme il y a bon & meilleur, meilleures se treuueroient elles aians les crocetes esté logees droitement. l'experience prouuant telles raisons. Comme aussi, c'est l'experience qui monstre tous les jours, la partie recourbee se pourrir dans terre, ou du moins y faire tresſ-petit accroist: quand en proignant les vieux ceps (aians esté plantés recourbés) ou par autre occasion les descouuraus jusques au fondement; on remarque y defaillir ce que du maillot a esté recourbé en plantant: ou: le treuue-on tant languissant & lasche, que presſque demeure il sans vie,

Comment poser les crocetes en la fosse.

A quoi sert le vieil bois laissé à la crocete, en la cueillãt.

n'aiant produit aucunes racines, ains toutes s'estre logees au défaut de la recourbeure en haut.

Espierrer la nouuelle Vigne.

Povr fin de ceste action, dirons qu'en quelque sorte qu'on ouure en ceſt endroit, ſoit pour planter à la tarauelle ou au raion ouuert, le lieu eſtant pierreux, les pierres ſortans du fonds, ſeront jertees hors de l'œuure; afin de n'en charger le gueret, ſur lequel ne les repoſera-on nullement; ains ſur la terre ferme, à meſure qu'on les tirera, pour de là les tranſporter de meſme és entours de la Vigne, pour y ſeruir de cloiſon, & és trauerſes, pour banes ou colles, la pente de la piece le requerant. Et aprés en auoir curieuſement aplani le parterre, ſi faict n'a eſté deuant que planter le nouueau plant, cheuelu ou maillot, ſera taillé ſur terre enuiron quatre ou cinq doigts, contenans deux œils ou bourgeons qu'on y laiſſera pour fondement des jettõs à venir. *La tailler.* I'obmettrai à deſſein tant de myſteres antiques & ridicules qu'on treuue par eſcrit emploiés aux Vignes nouuelles, comme de tremper dans la poix fondue les deux bouts du complant, pour le garder d'eſuenter: & pour lui faire prendre racine, meſler parmi la terre des pepins de raiſins roſtis, des féves, de l'auoine, des veſſes & autres drogueries. Seulement ajouſterai-je ici, que les fumiers bien pourris ou pluſtoſt quelques bons terriers ſeruiront beaucoup à la reprinſe & accroiſſement de la nouuelle Vigne, deſquels toutesfois ne ſe faut ſeruir, ains s'abſtenir de tous engraiſſemẽs, en ce commencement, ſi ce n'eſt en terre fort maigre & legere. *L'amẽder, de quoi, & à quelle condition.*

C'est beaucoup fait que d'auoir planté la Vigne, mais ce n'eſt pas tout. car ſans bon entretenement la peine qu'on y aura prinſe tournera à neant; la Vigne pour ſon infirmité ne pouuant ſouffrir la negligence du Vigneron. Sur tout, en ſon commencement conuient de neceſſité la bien gouuerner, ſe deſcheant à veuë d'œil, ſi pendant qu'elle croiſt n'a toute la culture requiſe, voire juſques à ne pouuoir aprés eſtre releuee par aucune diligence. Donques auiſera-on de ne lui eſpargner jamais le labour, afin que ne ſoions fruſtrés de l'eſperãce de ce meſnage. A voſtre nouuelle Vigne ne toucherés deſdeſpuis l'auoir plantee juſqu'au temps qu'il la faudra houër ou marrer pour la premiere fois, qui ſera diuers ſelon que diuerſement aura eſté plantee. Si elle eſt de l'Automne, la premiere façon que lui donnerés ſera dans le mois de Mars: ſi du Printemps, par tout celui de Mai, aprés vne bonne pluie; ſans laquelle ne doit-on entreprẽdre d'ouurir la terre à l'entree des chaleurs, craignant icelles deſſecher le nouueau plant. Telle œuure ſe fera autant profondement que ſi la Vigne eſtoit vieille, afin de contraindre les nouuelles à s'enraciner bien auant dans terre. Ce qu'on ne pourroit eſperer la marrant ſommairement, comme font aucuns ignorans, cuidans bien beſongner: dont à la ruine de la jeune Vigne, ſes racines ſe logeroient à la ſuperficie de la terre, expoſees à la merci des chaleurs pour en deſſecher dans peu d'annees. La ſeconde, la troiſieſme, & autres œuures n'ont aucun terme limité. Elles ſe donneront lors que verrés la nouuelle Vigne en auoir beſoin, qui ſera quand les herbes y recroiſtront tant ſoit peu, ou que le fonds s'affermira de ſoi-meſme, ou par fortes pluies. Car jamais ne faut ſouffrir en voſtre Vigne herbe aucune, ni que ſa ſuperficie s'endurciſſe par trop, pour les grands maux que la Vigne endure de telles incommodités, la menant juſques au mourir. Eſpierés à telle cauſe, la commodité de la pluie, *Soigneuſemẽt la labourer, comment, & Quand.*

pour la prendre quand elle se presentera; c'est assauoir, hoüant ou marrant vostre Vigne durãt son premier Esté, à toutes les fois qu'il aura pleu abondãment, si possible est, & cela sera le limite des œuures que lui donnerés en son commencement. conduite qui la solicitera à s'accroistre auec beaucoup de vigueur: entre lesquels beschemens, est de grande efficace celui du mois d'Aoust, par nouueau effort auanceant la Vigne: comme on le recognoist par ses jettons qui s'en allongent jusques aux froidures qui les retiennent de s'accroistre. En tel estat demeurera la Vigne jusques au mois d'Octobre ou de Nouembre, qu'on la rehoüera de la sorte de labourage, dite hyuerner, pour la saison; afin que pour la faueur des gelees & glaces, sa terre se cuise & prepare, en aiant d'elle-mesme bon beioin; par estre encores cruë, cõme nouuellement tiree du fonds de la fosse, en la creusant, lors du planter de la Vigne.

La bien clorre. CELA expedié, autre despense ne faudra emploier à la nouuelle Vi-
La tailler; & au preallable la deschausser. gne (que de la tenir bien close) jusques au temps de la tailler, qui sera aprés l'Hyuer: & lors le jour estant beau & ferain, non froid, pluuieux, negeux, ne trop venteux on y mettra la serpe. Elle sera au preallable toute deschaussee par vne petite fossete qu'on fera à l'entour de chacun cep, assés profondemẽt pour auoir moien d'en curer le pied, en couppant toutes les racines parcreuës en la partie descouuerte, afin de faire mieux affermir les autres qui sont au fonds. Tel deschausser s'espargnera, si deuant que tailler la Vigne on la houë à cheualier, par lequel se treuuans descouuertes toutes les rengees des ceps, à plaisir, l'on les cure & descharge des importunes racines. Grande peine n'y a-il à ce premier tailler, deux coups de serpe à chacun cep en faisans la raison: assauoir couppant entieremẽt le plus haut jetton, sorti de l'vn des yeux qu'y aurés laissé en plantant (j'entens vieux & nouueau, comme en retecant le tronc d'vn arbre) & l'autre venant de l'œil bas, sera justement roigné prés du tronc, en y laissant seulement vn œil ou bourgeon pour produire le bois requis. Les beschemens & labourages susdits se feront tant vnimẽt qu'on pourra; c'est à dire, la terre s'applanira par le dessus sans y laisser aucun releuement. Ouy pour la premiere annee, mais non pour les suiuantes. car durant cinq ou six ans de suite au Printemps & pour la premiere fois de
Houër la jeune Vigne à cheualier. l'annee, la jeune Vigne sera labouree de ceste sorte d'œuure appellee hoüer ou fousser à cheualier, dont je viens de parler, tres-profitable aux nouuelles Vignes: dautant que par icelle, les racines s'arrestent profondement, comme on le doit desirer pour le bien & duree de la Vigne. Car ainsi maniee la terre, vne creste esleuee en doz-d'asne se fait entre deux raions, dont estans descouuerts les pieds de la Vigne, elle se manie commodément, comme il appartient. Ce mot de, *cheualier*, vient de ce que le trauailleur assemble la terre entre ses jambes, qu'à telle cause il tient eslargies, la tirant auec son instrument des deux costés, dont il deschausse les ceps, par ce moien se faisant vn releuement sur lequel il se treuue comme à cheual. Ceste façon de gouuerner la terre, vous fait voir les rangs de vostre nouuelle Vigne tous descouuerts d'vn costé, qui est chose plaisante & encores plus profitable. car sans estre la Vigne trop chargee de terre, produit ses ra-
Double-cheualier. meaux à volonté. Plus belle & plus vtile œuure, est le double-cheualier, qui se fait de telle sorte, qu'entre quatre ceps y a vn releuemẽt, pointu cõme vne

pyramide, que le manœuure fait, y emmoncelant la terre de tous costés; à la façon qu'en Hyuer on cultiue les cheneuieres en Berri: ainsi voiés-vous ouuerts de tous endroits les rangs de vostre Vigne. Outre le bien de faire profondement enraciner la Vigne, but de tout bon Vigneron, par telle adresse la terre s'apreste parfaictement bien: car par ces crestes & monticules, les gelees passans à trauers, en preparent si bien la terre, qu'elle en demeure par-aprés tant souple & deliee, qu'à la bisner, qui est la seconde œuure, ne faut que trainer le hoiau pour en abbatre tels rehaussemens; afin d'en rechausser la Vigne, pour la parer contre les secheresses de l'Esté. Par tel ordre, la terre se remuë & renuerse diuerses fois, touſ-jours à l'extirpation des herbes, racines, espines, ronces; par ne treuuer place aucune en la Vigne, laquelle joüissant par ce moien de toute la vertu du fonds, s'agrandit auec esbahissement.

Est requis de cõseruer droictement la jeune Vigne.

PRENÉS ce-pendant garde que vos nouueaux plants soient touſ-jours droitement tenus, sans estre renuersés par aucun euenement, soit ou de la cheute de terre, ou pierre, ou de la violence des vents. Surquoi est à desirer auoir commodité de bois, pour fournir des petits paisseaux à suffisance, afin d'en mettre vn à chacun cep, comme entre autres endroits l'on fait à Viuiers en Vinaretz, pour là fermement attaché, estre preserué de tout nuisible esbranlement: & qu'ainsi, aidant à la jeunesse de la Vigne, elle s'auance à s'accroistre tant plus, que moins en sera destournee.

De ne l'espãprer de ces deux premiers ans.

NE vous mettés en peine de l'espamprer ou esbourgeonner aucunement, durant ces deux ou trois premieres annees; c'est à dire, d'en oster les rejets superflus: de peur que les vents rompans les bons drageons (comme cela auient souuentesfois aux mois de Mai & Iuin) n'eussiés par-aprés moien de la remettre par bas, ainsi que commodement l'on fait par tels rejettons, estimés auparauant inutiles; dont la Vigne d'elle-mesme s'en repare tres-bien, moiennant le bon & frequent labourage, qui à ce la pousse auec grande vigueur.

Au lieu des ceps morts, tost y en seront remis des vifs

AVSSI donnerés ordre qu'en la place des ceps morts, en soient subrogés des vifs, lesquels y ferés planter tous enracinés, & ce dans la premiere ou seconde annee, car d'attendre plus longuement, seroit peine perduë: dautant que les racines des premiers ceps auroient tellement occupé le terroir, qu'elles n'en pourroient souffrir d'autres prés d'elles. Encore faudra-il que tel plant enraciné, soit de l'aage de vostre Vigne; afin que mieux se reprenne parmi la trouppe de l'autre ja agrandie, que moins d'antipathie y aura-il entre telles plantes. par ce moien vostre nouuelle Vigne se remplira de bonne heure, sans y demeurer aucun vuide.

Quand doit estre taillee,

QVATRE ans de suite, à compter de son commencement, la nouuelle Vigne sera taillee en la vieille Lune, ou en decours, pour lui faire grossir le pied: à ce que, comme sur vn ferme fondement, les testes de rapport se puissent edifier. C'est le propre de tel poinct de la Lune, que de faire produire des racines, comme au contraire, celui de la nouuelle, des rameaux. Par laquelle obseruation, vostre Vigne se fortifiera durant ce temps-là, ce qui sera autant de gaigné, puis qu'en telle jeunesse, n'en pouués attendre vendange de grande valeur. Autrement la taillant en croissant, elle s'en monteroit trop tost, & demeureroit le pied du cep, foible & branlant, incapa-

ble de pouuoir porter plus d'vne ou deux testes, au lieu de quatre ou cinq, que faut qu'aie vn cep raisonnable, pour le moins. Ceſt auis de tailler la nouuelle Vigne, n'eſt indifferemment receu par tout, y aiant pluſieurs, comme j'ai monſtré, qui n'emploient en ceſt endroit, que la montee de la Lune, fondés ſur leurs couſtumes, auſquelles je les renuoie. A la façon de la premiere annee, la ſuiuante, la Vigne ſera taillee; aſſauoir, fort court, & ſi juſtement, qu'en chacune teſte ne reſte qu'vn œil le plus prochain du tronc. A la troiſieſme ſera donné au jeune cep, vn bourgeon dauantage, & ſeront deux, dont chacune de ſes teſtes ſera chargee, y comprenant celui attenant au bois dur, nommé par d'aucuns, *agaſſin*. Le nombre des teſtes ne ſe peut preſcrire, cela dependant de la ſuffiſance du pied. Communément chacun des premiers ans on y en ajouſte vne dont auient, qu'au bout de quatre ou cinq ans, le cep ſe treuue chargé d'autant de teſtes: ce qui facilement ſe fait, moiennant l'exquis labourage, qui en fournit le pouuoir. Donnerés ordre tant que pourrés, que les teſtes viennent du pied du tige: à ce que profondement fondees, demeurent fermes contre les vents, pour tant mieux ſupporter leur charge. Et commenceant lors voſtre Vigne à ſe façonner, commencera auſſi à vous rembourſer de la deſpenſe: paiant le maniment de la ſerpe, par les premiers fruits qu'elle vous produit, ce qui auient communément la troiſieſme annee de ſon aage. Pluſieurs ſe trompent en ceſt endroit, preferans l'eſpargne à l'auancement de leurs Vignes, comme voulans aſſeoir leur plus certain reuenu, à les entretenir eſcharſement. Tout au rebours, qui deſire auoir profit de ſon Vignoble, l'entretienne pluſtoſt prodigalemẽt que liberalement, ſans crainte d'exceder en culture. le fruit, comme j'ai dit, procedant de la precedente deſpenſe. Se donnant garde, de conduire la jeuneſſe de la Vigne auec auarice, ains appariant ceſte eſpece de meſnage, auec la nourriture de toute ſorte de jeune beſtail, auancera la nouuelle Vigne par bon traictement, tant qu'il ſera poſſible.

Et comment.

La tailler pour le fruit.

PASSE'S que ſoient les quatre ou cinq premiers ans, & ja la Vigne eſtant aſsés bien fortifiee, la ſaiſon ſera venuë de la preparer à la production des raiſins, accommodant ſa couppe à tel vſage, comme gouuernant le fruit, puiſ-que juſques alors elle n'a eſté emploiee qu'à fortifier le cep. Des œils ou bourgeons ſortent les raiſins, d'où enſuit, que tant plus d'œils y a en vn cep, tant plus produit-il de fruit. A cela conuient aller retenu, craignant de perdre la Vigne par ſurcharge, icelle ſe conſumant ſouuentesfois, par trop grand rapport & fertilité. car non plus qu'vn jeune & vigoureux cheual, ne la faut abandonner à ſa bonne volonté. C'eſt preſque l'ordinaire, que le dernier œil eſtant au bout de la teſte, eſt celui qui le plus charge de fruit, comme au contraire, le premier attenant au tronc du cep, le moins. Pour laquelle cauſe, compenſant telles facultés, trois œils ſont donnés pour charge à chacune teſte de rapport: car puis que le premier, dit agaſſin, ne ſert preſques de rien, que rarement, faut que les deux qui le ſuiuent ſatisfacent à noſtre intention. Indifferemment ne conuient tailler ainſi toutes ſortes de Vignes baſſes, y aiant aucunes eſpeces qui deſirent la taille plus longue, comme le Muſquat & le Piquardant, qui ne veulent preſque rien produire taillés de court, & autres races de raiſins, que particulierement chacun remarque par les prouinces, où eſt ne ceſſaire s'arreſter, comme à

Faut cognoiſtre les diuerſes eſpeces de raiſins, pour les tailler ſelon leur particulier natural.

l'article du vin. Ainſi auec le raiſonnable rapport, tient-on la Vigne en office ſans l'expoſer à l'extremité du trauail: dont bonne & fructifiante ſe maintient-elle long temps. Il a eſté dit que le nombre des teſtes de rapport ſe limite par la ſuffiſance du fonds & l'entretenement. Toutesfois l'on void qu'en bon terroir bien cultiué, quatre ou cinq, eſt le moins qu'on en puiſſe loger ſur vn bon cep, ſi on deſire auoir raiſonnable reuenu de la Vigne: comme auſſi, dix ou douze, eſt tout ce que la Vigne peut porter, eſtant l'entre-deux de ces nombres-là le plus deſirable. En cela ne pouués eſtre deceu, car voiant voſtre cep jetter des rameaux par les coſtés de ſon tige, ſortans d'endroit endurci de ſon tronc, monſtre ne ſe contenter des iſſuës que lui aués donnees par ſes teſtes; car abondant en humeur, eſt contraint la vuider en creuant; ainſi que la fontaine ſon eau, par n'auoir ſes canaux proportionnés à ſon abondance. Comme au contraire, faiſant par ſes teſtes les jettons petits, leur bois demeurant court & langui, ſe plaind de ſa trop grande charge. Auſquels cas, par la prudence du Vigneron ſera pourueu, en augmentant ou diminuant le nombre des teſtes, ſelon les circonſtances dont la Vigne ſe rejoüira, à meſure qu'elle ſe ſentira chargee ou deſchargee. Auant qu'on pouë ou taille la Vigne, on la deſchauſſera, comme a eſté enſeigné: mais tant à profit, que la foſſe à l'entour du pied ſoit profondement creuſee: pour deſcouurir les racines naiſſantes prés de la ſuperficie de la terre, & les coupper; contraignant par là, les autres & principales, à ſe nourrir en bas. *Deſchauſſer la Vigne deuant que la tailler.*

La taille ſe fera auec des ſerpes bien trenchantes, legeres & ſubtiles, pour n'eſclater le bois: eſloignant tant qu'on pourra la trenche du dernier œil, de peur que mourant quelque peu de bois, cõme cela auient ſouuent par les froidures, l'œil ne ſoit enuelopé en ce danger. On la fera en biais & pendante derriere l'œil, pour de ce coſté-là, faire vuider les eaux de la pluie; & celle que la Vigne jette d'elle-meſme en pleurant, ſans incommoder le bourgeon: oſtant au reſte tous autres rejettons ſuperflus, les couppans rés du tronc. Et ſi vous voiés n'y pouuoir accommoder le nombre des ceps requis ſelon la portee du cep, & que par bas le cep rejette abondamment, ne ferés difficulté, pour la baſſeſſe des vergettons, d'en laiſſer là quelques brins, pour ſur iceux l'annee d'aprés, façonner des teſtes: qui ſe pourront rendre ſi bonnes, que dans quelque temps, le principal du cep ſe formera en tel endroit, en couppãt tout le plus haut: par ce moien, rajeuniſſant voſtre vigne. Auſſi s'accorde bien ſouuent és Vignes vieilles, que tel ſarment venant du bas du cep pendant de lui-meſme vers terre, couppé long d'vn pied ou d'auantage, recourbé en archet contre le tige, & là attaché auec vn ozier, rapporter en abondance du fruit la meſme annee: & la ſuiuante recouppé plus bas, faire là vne bonne teſte. Gouuernant à la ſerpe de telle ſorte voſtre Vigne; la tiendrés touſ-jours baſſe, ſans la laiſſer monter plus que de raiſon; dont elle durera longuement. Ce qu'elle ne feroit, ſi la laiſſant vager à l'aiſe, on lui donnoit les longes à ſa ruine. Dautant que telle ſorte de Vigne, n'eſtant appuiee que ſur ſon propre tige, ſe doit fermemẽt ſupporter elle-meſme: autrement, les vents, par leur agitation, l'esbranlent tellement, que les raiſins en periſſent, s'en allant ainſi en fumee l'eſperance de leur reuenu. *La trenche de la Vigne ſera en pente pour vuider l'eau.*

Le poinct de la Lune pour la taille de la Vigne, parcreuë & eſtant en *En croiſſãt &*

en decours, annees alternatiues, sera taillee la Vigne ja fortifiee

port, seta vne annee en croissant & l'autre en decours: afin de l'entretenir en bon estat, par les diuerses proprietés obseruees en telle Planete. Car puis que par influence celeste, toute couppe de bois, faite lors que la Lune croist, produit plus de bois, que quand elle decroist: & au contraire, plus de racines; la Vigne par ce moien est accommodee de ce qu'elle desire, par compensation de differentes facultés, se fortifiant du pied en vne annee, & se fournissant de rameaux, en vne autre: dont elle se rend capable de fructifier abondamment, & longuement. Quant au temps, il sera limité par le fonds de la Vigne & especes de ses complants, selon l'adresse du planter. Si la Vigne est assise en coustau chaud, de terre maigre & seche, & composee de races aians petite moüelle; sera couppee le plustost qu'on pourra aprés que ses fueilles seront cheutes: au contaire, le plus tard, celle qui est posee en platte campaigne, de terre grasse, humide, & froide, fournie de complant de grosse moüelle. Et où qu'elle soit assise, ne de quelles especes complantee, touſ-jours choisira-on vn beau jour pour la tailler, non importune de froidures ni d'humidités, comme a esté remarqué. Parquoi en vn endroit faudra mettre la serpe deuant l'Hyuer, & en l'autre aprés.

Le temps de la taille sera distingué.

Le plus-tost est limité au mois d'Octobre, le plus-tard en celui de Mars: l'entre-deux sera bon pour les Vignes qui sont és lieux temperés, dont le plus desirable temps, est le mois de Ianuier; pourueu qu'il souffre le trauailler. Ceci est tout asseuré, que la taille primeraine, faite en la montee de la Lune, cause abondance de bois aux Vignes: & la tardiue en sa descente, au contaire, n'en fait produire que bien peu. L'obseruation de ces deux contrarietés est du tout necessaire. Car par le premier moien, on remedie aux Vignes languissantes; & par le second, aux trop abondantes en bois: dont les vnes & les autres se perdent, bien que par contraires chemins, mais par là, sont-elles remises en estat de bien fructifier. A ceste-là donnant vertu & force, la taille auancee, pour lui faire produire du bois, dont elle a faute: & à ceste-ci, la retarde, lui rabbatant son trop d'orgueil & luxure, qui la surcharge en rameaux, l'empeschant de fructifier, par y emploier toute sa substance. Et ce en lui faisant voider en larmes telle sur-abondante humeur, qu'en grande quantité l'on void distiller au Printemps. Ne craindrés donques d'vser de ces remedes autãt longuemẽt que vos Vignes le requerront: assauoir, deux, trois, ou quatres ans de suite, & en somme jusqu'à ce que verrés y auoir de l'amendement. Aussi noterés ceste maxime generale; *Que plustost la Vigne est taillee, plus elle jette de bois. Et plus tard, plus de fruict.* Ce qui s'accorde à la pluspart des terroirs, mais non tant generalement en toutes les especes de Vignes. Or le fruit ne pouuant venir sans bois, il est donques necessaire d'en auoir ne peu ne trop pour estre accommodé de vendange, but de la culture de la Vigne. Les especes des complants aians petite moüelle, seront taillees en toutes saisons, le fonds n'y cõtrariant: mais ceux qui l'ont grande, où qu'elles soient plãtees, touſ-jours aprés l'Hyuer, de peur des froidures penetrans dedans par leur grosse entree.

Les races auſſi

Aprés que la Vigne aura plantureusement fructifié, pour aucunement la deslasser, conuiendra la tailler court, lui donnant peu à nourrir. Et au contraire, n'aiant satisfait à son deuoir, lui baillera-on grande charge la tenant longue en sa couppe: car par telle diuersité, elle rapportera contentement ce que toutesfois conuiẽt ciuilement entendre, afin de n'alterer l'ordre.

TAILLÉE que ſoit la Vigne, les ſarmens en ſeront diligemment liés en faiſſeaux, petits ou grands, ſelon l'vſage des lieux, auſſi toſt tranſportés dehors la Vigne, à couuert, & là conſerués pour le chauffage : afin d'en labourer le fonds incontinent aprés. Telle premiere œuure appellee, *Fouſſer*, ſe donne par hommes robuſtes, auec beſches & hoiaux, en profondant tant qu'on peut, pour mettre la terre en bon gueret, & tout-d'vne-main en ſortir toutes importunités de pierres & racines. Si on la veut faire à cheualier ſimple ou double, tant mieux vaudra, encore que telle ſorte de culture ſoit particuliere pour les nouuelles Vignes, en toutes autres s'en abſtenans pour l'eſpargne. Auſſi c'eſt l'eſpargne, qui a treuué l'inuention de labourer la Vigne pour la premiere fois de l'annee, auec le ſoc trainé par vne ou deux beſtes. Cinq ou ſix lignes en ſont faites en l'entre-răg, & en ſomme, autant que l'approche du ſoc & pieds des beſtes le permet, ſans l'offence des ceps. A quoi vn homme eſt adjouſté, ſe prenant garde que mal n'y auienne, & tout-d'vne-main, auec le hoiau acheuant de cultiuer les pieds des ceps où le ſoc ne peut mordre. Et moiennant que la Vigne ſoit diſpoſee à cela, dés le commencement, comme j'ay monſtré, & que le fonds ne ſoit beaucoup pendant ne pierreux, y a du meſnage. Car on fera deux ou trois paſſades à la Vigne, ſe entre-croiſans auec autant d'vtilité que le marrer & moins de deſpenſe. Ceſte premiere façon, à la main ou au ſoc, s'emploie dans le mois de Mars ou au commencement de celui d'Auril, auant que les Vignes bourgeonnent. La ſeconde, dite, *Biſner*, aprés qu'elles auront produit leurs rameaux auec les raiſins, non toutesfois deuant la mi-Mai, aprés auoir pleu, car lors les herbes mourront entierement. Pour l'empeſchement du brancheage, ce labeur-ci ne ſe fait par les beſtes, ains par les hommes auec le hoiau, les raiſins n'eſtans en fleur, de peur de les faire eſcouler par eſbranlement, & par là ſe priuer de vendange, mais à telle cauſe faudra s'auancer ou reculer. Sera bon en meſme temps qu'on biſne la Vigne, qu'en certains endroits de Languedoc on appelle, *Reclorre*, de la faire eſpamprer & esbourgeonner; c'eſt à dire, d'en faire oſter les pampres & rejettons ſuperflus croiſſans ailleurs qu'és portoirs ou teſtes de rapport dont les ceps deſchargés plus facilement nourriront leurs raiſins, qu'enueloppés de ces importunités. Cela ſe fera à bon marché par femmes & enfans, leſquels marchans deuant les biſneurs, à tout les mains arracheront telles nuiſances. I'ai dit pourquoi l'eſpamprer eſt defendu aux Vignes les plus nouuelles, & combien dommageable en eſt l'vſage les deux ou trois premieres annees; à quoi faudra s'arreſter. Mais ce terme eſtant paſsé, on le treuuera treſ-vtile, & pour le fruict, comme i'ai dit, & pour le cep, qui par telle curioſité ſe rend facile à eſtre taillé, au ſoulagement du Vigneron : toutesfois cela n'eſt de neceſſité, y aians des bons meſnagers qui ne s'en ſoucient. La raiſon s'accorde auec l'experience, que les raiſins s'engroſſiſſent, quand à la fin de Mai ou au commencement de Iuin on couppe le bout & cime de ſarmens où ils ſont nais, par attirer à eux & faire profit de la ſubſtance du cep, qu'inutile-ment ces extremités-là conſument. Leſquelles, auec tous autres tendrons des pampres, meſmes ceux oſtés du deuant des biſneurs (ſi ja ne les ont enfouïs dans terre, pour y ſeruir d'autant d'amendement) ſeruiront à donner à manger aux pourceaux, opportunément, par faute preſque d'autre vian-

Les ſarmens ſeront retirés.

Premier labour à la Vigne, dit Fouſſer.

Biſner.

Eſpamprer.

Couper les cimes des ſarmens engroſſiſſent les raiſins.

de ; eſtant ce temps-là, l'arriere-ſaiſon de ce beſtail. En ce roignement l'on ira retenu juſques-là, que de n'en coupper par trop, afin que du reſtant l'on en puiſſe tirer des crocetes en ſaiſon. Durant le reſte de l'Eſté, ne faut faire autre choſe à voſtre Vigne, que la viſiter ſouuent, pour preuenir le dommage qu'elle pourroit receuoir des larrons, du beſtail, des vents, du trainer des raiſins par terre, & autres euenemens, la ſecourant ſelon les occurrences juſques à la vendange, qu'en patience on attendra de la benediction de Dieu. Ne vous ſouciez d'arrouſer voſtre Vigne, bien qu'euſſiés l'eau à plaiſir, dautant que le raiſin hait l'eau, plus qu'il ne la deſire, eſtant la chaleur du Soleil ce dont le plus il a beſoin : ou ce ſeroit que par extraordinaire ſe chereſſe, deuant vos yeux viſſiés deperir les raiſins, ſe bruſlans de chaleur : auquel cas, quelque peu d'eau donnee à propos, les garentiroit de ruine ; ſelon la pratique de certains endroits de la Breſſe en Piedmont, & façon ancienne de la Bruze en Barbarie.

Hyuerner. LA troiſieſme & derniere œuure de la Vigne, ſe donne aprés les vendanges, treſ-requiſe pour l'auancement de la Vigne & augmentation de ſon rapport. La ſaiſon lui donne le nom, d'*hyuerner*, bien qu'elle s'emploie commodément en l'Automne. Si on ne veut attendre la cheute des fueilles, on pourra, dés que les raiſins ſeront enleuez, mettre les manœuures à la Vigne, deuant leſquels marchans des femmes & enfans (comme auons dict au biſner) arracheront les fueilles des ceps, qui pour fumier ſeront meſlees auec la terre. On pourra auſſi dilaier juſqu'à ce que les fueilles ſoient tumbees d'elles-meſmes, mais ſeches ne ſeruent tant au fonds, que vertes : joint que pour le racourciſſement des jours, eſt mieux meſnagé de s'auancer que de reculer. Toutesfois le temps gouuerne le plus ſouuent, lequel conuient prendre comme il ſe preſente : vous donnant loiſir en ceſt endroit d'ouurer en voſtre Vigne deſpuis la vendange juſques à Noël, que choiſirés le plus beau, ſelon vos commodités. C'eſt alors la vraie ſaiſon de fumer la Vigne, ſi fumer on la veut ; afin de faire par les humidités du temps, profonder la vertu du fumier dans terre : ce qui n'auient tant profitablement au Printemps, comme j'ai monſtré ſur le propos des bleds. Le fumer de la Vigne n'eſt vniuerſellement requis : ſeulement celle qui eſt en terre trop maigre, a beſoin d'amendement : car en fonds aſſés bon, elle ne deſire que la bonne culture. Auſſi d'emploier indifferemment toute ſorte de fumiers à la Vigne, n'eſt bien entendre ceſte ſorte de meſnage. Les fumiers des pigeons & poulailles ſont les meilleurs ; pour la qualité & quantité du Vin. preſques tous autres ne faiſans que l'augmenter, en empirant ſon gouſt : ſur tous les puants & trop pourris, deſquels vous vous abſtiendrés en ceſt endroit. Telle conſideration a bien tant ouuré à Gaillac, que par decret public, le fumier de la Vigne y eſt defendu, n'eſtant permis, meſmes au particulier, de fumer ſa propre Vigne : de peur de raualler la reputation de leurs Vins blancs, deſquels ils fourniſſent leurs voiſins, de Tholoſe, de Montauban, de Caſtres, & autres : & par ce moien, ſe priuer des bons deniers qu'ils en tirent, où conſiſte le plus liquide de leurs reuenus. Aprés les fumiers du colombier & poulailler, faites eſtat des cimes & tronçons du boüis, du gros foin de mareſts, immangeable par les beſtes, des deſpoüilles des baſtimens, comme ſables & chaux meſlingees, des nouueaux & vigoureux

Temps de fumer la Vigne.

Et de quels fumiers.

terriers (car toute terre de meilleure nature, que celle de la Vigne, lui eſt fumier agreable) des balieures de la maiſon & baſſe-cour, & ſemblables drogueries, qu'incorporerés dans le fonds de la Vigne au temps ſuſdit. La terre de la Vigne ainſi, & en telle ſaiſon remuee, ſe cuira par les froidures & glaces de l'Hyuer, ſi bien, que ſoupple & deliee, les racines de la Vigne facilement la penetreront; dont elle maintiendra ſa vertu & force, pour produire abondance de fruit: ſe preparant de longue-main à ſe charger de raiſins. Et encores que telle œuure couſte plus que les precedentes, tant pour la petiteſſe des jours, qu'empeſchement des rameaux de la Vigne, ſi eſt-ce que le bon Vigneron ne l'obmettra, pour le bien de ſa Vigne, l'heureuſe pratique l'aiant ja authoriſee.

Trois mouuemens en toutes plantes.

Les Anciens tiennent eſtre entre toutes plantes, trois diuers mouuemens; aſſauoir, bouter, fleurir, meurir: & qu'aidant à Nature, doiuent eſtre excités par labourage. A quoi pour le regard de la Vigne, les trois houëmens & œuures ſuſdites ſe peuuent rapporter. Et en les approprians à leurs vſages, treuuerons que chacune d'icelles fait ſon particulier office, au profit de la Vigne: & toutes enſemble tendre là, que de la faire abondamment fructifier. Telles facultés ſemblent eſtre ſpecifiees par ce prouerbe au patois du Languedoc, *Qui fouoï, buoï: qui bine, vine: qui terce, verſe*: Monſtrant par degrés ce qu'on doit eſperer de la Vigne, bien ou mal cultiuee. Cela eſt tout certain, que trop ne peut-on cultiuer le fonds de la Vigne, pourueu que le temps fauoriſe: mais afin d'auoir quelque limite en ſon labeur, par experience a-on recogneu, que la Vigne ſe contente d'eſtre dans l'annee deſchauſſee & taillee vne ſeule fois, & labouree ou marree, trois. Encores que la troiſieſme n'eſt de neceſſité, veu qu'auec deux ſeules, pluſieurs bons Vignerons entretiennẽt leurs vignes. Mais à ces exemples ne s'arreſtera du tout le bon meſnager, ains dreſſera l'ordinaire de ſa Vigne ſuiuant l'ordonnance ſuſdite, dont il la maintiendra en bonne volonté pour longuement fructifier. Treuuera auſſi par experience, que lui continuant ce train-là ſans interruption ne diminution, qu'auec grand rapport ſa Vigne s'entretiendra, ſans exceſſiue deſpenſe: voire les trois œuures dont eſt queſtion ne lui couſteront guieres plus que deux, cela prouenant de la facilité de la culture, eſtant vn coup la terre de la Vigne miſe en bon gueret. Ce qu'on recerche en ceſte ſorte. A vne Vigne de vingt journees, qui peuuent eſtre enuiron deux arpens, peu moins, à la hoüer ou fouſſer pour la premiere fois de l'annee, faut emploier vingt hommes durant vn jour, ou vn ſeul durant vingt-jours: quinze, à la biſner: & autres vingt à l'hyuerner, à cauſe de la petiteſſe des jours & deſtourbier des ſarmens. Cela s'entend pour la premiere annee qu'on commencera à mettre la Vigne en ce train-là, car les ſuiuantes, pourueu qu'elle ſoit taillee & vendangee en temps non trop humide, de peur d'en endurcir le fonds en le trepignant, quarante-cinq ou cinquante journees ſatisferont largement pour les trois œuures: attẽdu que le fonds par tel traictement deuenu maleable, ſe laiſſera facilement labourer: Moiennant laquelle culture, ne ſerés contraint de fumer voſtre vigne: car ſans autre engraiſſement, elle produira abondamment: & d'autant meilleurs Vins, & plus ſeruables, que moins la Vigne aura ſenti de fumier.

De quelles façons ſe contente la Vigne.

Le prouigner en la Vigne baſſe, ne ſe peut dire labeur ordinaire, ains *Prouigner.*

reparation : par n'en vſer que lors que par vieilleſſe ou accident, les ceps defaillent ; deſquels eſt neceſſaire la Vigne demeurer touſ-jours fournie, ſi on en veut tirer ſuffiſant reuenu. Car autant couſte de cultiuer la Vigne rarement complantee, que celle qui eſt toute occupee de ceps : & ce pendant le rapport eſt bien different de l'vne à l'autre. Partant le bon meſnager ne ſouffrira jamais aucun vuide en ſa Vigne, ains la tiendra touſ-jours remplie de ceps autant que le lieu le permettra. L'aage de la Vigne change l'ordre d'en reparer ſes defauts. En ſon commencement, au lieu des ceps morts, on y en ſurroge des vifs entacinés, ainſi qu'a eſté monſtré : mais paruenuë en accroiſſement, cela eſt hors d'vſage, pour l'impoſſibilité de faire reprendre les nouuelles plantes parmi les vieilles : à cauſe du preplantement de celles-ci, opprimans celles-là, dont faut recourir de neceſſité au prouignement, ſeul & aſſeuré moien de remedier à telles defectuoſités. Le temps de prouignement, ſeul & aſſeuré moien de remedier à telles defectuoſités. Le temps de prouigner, eſt celui-meſme du planter, auec remarque des circonſtances repreſentees des lieux, chauds, & froids : ſecs & humides ; des complants aians grande ou petite moüelle, pour les employer ſelon leurs proprietés. La plus part des Vignerons couchent dans terre les meilleurs ceps, s'accordans à la neceſſité des lieux, afin de tenir touſ-jours la Vigne fournie de bonnes races. Mais d'autres, plus oculés, pratiquent, le contraire, choiſiſſans à telle occaſion les infertiles ſouches qui ont beaucoup de branches, comme le plus ſouuent cela ſe void, les moins fructueuſes abonder le plus en bois : leſquelles couchans dans terre ils entent tout-d'vne-main au bout de chacun ſarment, à la maniere ci-aprés enſeignee. Ainſi en y mettant de bons greffes, on le peuple des meilleures races de raiſins qu'on puiſſe choiſir, de meſme ſe défaiſans des mauuaiſes, qui eſt faire deux bonnes œuures à la fois, car autant requis eſt-il de ſe deſcharger des plantes infertiles, comme vtile, de s'en acquerir des fructueuſes. Defaillant rameure pour prouigner la Vigne és lieux vuides, faudra laiſſer à tailler les ceps voiſins, pour vne annee, dans laquelle jetteront du bois à ſuffiſance pour ſatisfaire à voſtre deſir.

N'eſt de neceſſité de fumer le prouin.

DONNER du fumier au prouin, c'eſt choſe qui le faut bien reprendre, non que cela ſoit de neceſſité. car ſans engraiſſement, moiennant la bonne culture, ne laiſſera de bien profiter. Mais pour le faire toſt accroiſtre, pour pouuoir attaindre les ceps ſes voiſins, qui ſont de plus grand aage, ſera bō leur diſtribuer quelque peu de fumier, du mieux qualifié. Aucuns en prouignant, ne rempliſſent du tout la foſſe la premiere annee, ains la tiennent pour quelque temps demie comble de terre, à ce que le prouin ſoit contraint de ſ'enraciner profondement, pour aprés, à la longue, reamplir la foſſe en l'vniſſant au plan de la Vigne. En tous lieux indifferemment cela n'eſt bon, eſtant ſeulement propre és endroits ſecs, legers, & pendants : car és humides, peſants & plats y auroit à craindre les eaux croupiſſantes dans la foſſe, en pourrir entierement les racines. ce que prudemment l'on diſcernera, afin de ne ſe deceuoir.

Remettre la Vigne vieille & langoureuſe.

RESTE pour fin de ce negoce, monſtrer le moien de remettre en vigueur vne vigne languiſſante ; ſe perdant, ou par mauuais gouuernement, ou par vieilleſſe, à ce qu'encores l'on en puiſſe tirer ſeruice. Cela ſe fera en l'hyuer-

nant

nant extraordinairement: c'est à dire, en la beschant plus profondement qu'on n'a accoustumé; & ce en Hyuer, tant à profit, que comme vn replantement nouueau, la terre se renuerse s'en-dessus-dessous, prenant la Vigne presques dés son foudement, tout-d'vne main, couppant toutes les racines, par là se descouurans: afin que les ceps deschargés de telles superfluités, puissent par-aprés, reprendre nouuelle force. Ce qu'ils pourront faire par le moien de la bonne terre de la superficie mise au fonds, parmi laquelle seront meslees les fueilles vertes de la Vigne qu'on arrachera de deuant les trauailleurs, si tant est qu'elles ne soient encores cheutes, des pailles, bale des bleds, & semblables engraissemens, pour lui donner tant plus de vigueur. Cela ne satisfaisant à vostre intention, tenés pour desesperé le renouuellement de vostre Vigne, & asseuree la fin de son seruice, par la trop grande descheute ne pouuant estre releuee. A ce que sans vous attendre à autre remede, cestuici estant l'extréme, vous resoluiés à la replanter si en aués desir, ce qu'auec peu dauantage de despense ferés aisément, mesme de ses propres especes la reedifierés, si elles vous agreent, par des crocetes qu'en ferés cueillir, auant que de l'arracher. C'est ce que l'on peut dire du gouuernement de la Vigne basse, selon que par les meilleurs Vignolans est pratiqué en Languedoc, Prouence, Dauphiné, & ailleurs où elle est en seruice. Qui est celle ditte des Grecs *Orthampelos*, par se soustenir d'elle-mesme: appellant *Dactylidos*, celle qui en bois n'excede la grosseur du doigt, & qui de necessité est appuiee, laquelle l'on peut rapporter à la Françoise.

La Vigne moienne.

LA seconde & moienne sorte de Vignes en comprend plusieurs, comme l'Eschalassee, la Perchee, à Lignolot, en Treillages & autres de diuerses façons, comme sera monstré. La principale desquelles est celle, qui par souuent prouigner, ressemble tousjours nouuelle, n'en laissans beaucoup engrossir les ceps de vieillesse. Telles sont celles de l'Isle-de-France, d'Orleans, de la Brie, Bourgongne, Berri, & d'autres quartiers de ces climats-là: lesquelles l'on supporte auec paisseaux, eschalats, charniers diuersement nommés selon les endroits, vn seul mis à chacun pied de Vigne. La qualité de ceste Vigne eschalassee est d'autant plus à priser pour la bonté de son Vin, que plus elle approche des basses, desquelles ne differe beaucoup: par n'estre que bien peu releuee sur terre, dont le voisinage, en saison, aide à la maturité des raisins: ce petit releuement les preserue de pourriture; & de la violence des vents, la ferme attache de ses rameaux aux eschalats. Touchant la quantité, tant plus grande est elle, que plus y a de bourgeõs ou œils logez sur le nouueau bois du cep, comme en ce point-ci, ceste Vigne surpasse toutes les autres. Dautant que par frequent prouigner les ceps couchés dans terre, s'augmentent en nombre, & par consequent, en rameaux, lesquels taillés longs, se chargent en suite de beaucoup d'œils ou bourgeons, d'où vient celle abondance de Vin, tant admiree en telle sorte de Vignes. Tres-vtilement peut-on planter la Vigne Françoise ou eschalassee, à la mode de la basse, mais suiuant l'ordre le plus receu, on s'y conduira en ceste sorte.

Ordre requis à la plantee.

DE longue-main la terre qu'on destine à la Vigne, sera profondement labouree & deschargee de tous empeschemens, puis vnie par le dessus, aprés vniuersellement raïonnee en trauers, par fossés tirés en droicte ligne, lar-

ges d'vn pied & demi, de pareille profondeur, & de trois pieds en distance l'vn de l'autre : lesquels demeureront ouuerts, si longuement qu'on pourra, pour donner tant plus de loisir à la terre des costés & du fonds de se preparer, en se cuisant pour le bien du complant. Ce-pendant, sur l'entre-deux des fossés, (qu'en aucuns endroits l'on appelle, *cheualiers & condors*) sejournera la terre qui en aura esté tiree : auec ceste distinction, que la premiere prinse à la superficie, sera posee d'vn costé, & celle du fonds, d'autre, pour separément & non confusément les emploier, ainsi qu'il sera monstré. Comme les humeurs des hommes sont diuerses, diuersement aussi manie-on en ce mesnage, y en aians aucuns, qui sans se soucier de la preparation de la terre faicte par le temps, plantent la Vigne quand & le creuser des fossés : de-mesme auient du complant, car & la crocete & la marquote ou cheueluë sont emploiees separément, toutesfois selon la fantasie du mesnager. Mais plus facilement se reprend le cep en terre cuite par l'attente du planter, qu'en cruë, ce qu'on ne doit mespriser (commodité qui n'est au planter de la Vigne basse, par n'auoir où sejourner la terre des fossés, veu que tout le fonds se rompt en plantant) & plus s'auance la Vigne par marquottes, que par crocetes, selon le jugement de tous bons Vignerons, & les experiences. Selon les distinctions des temps, lieux, & complants ci-dessus remarqués, sera la Vigne plantee, auis seruant aussi, en son temps, au prouigner. Aux bords du raion ou fossé, des deux costés joignant la terre dure, mettra-on le complant, crocete ou cheueluë, qu'on chaussera, premierement de la meilleure terre sejournee sur le cheualier, auec celle du bord du fossé qu'alors on rompra, & aprés de la moins valeureuse, l'on acheuera de reamplir le fossé : laquelle se trouuant au dessus exposee à l'aer, se preparera à la longue par le temps & la culture. La distance d'vne crocete ou margoute à l'autre n'est limitee à certaine mesure, n'en estant besoin, attendu qu'on la confond au futur prouignement. Aucuns ne leur donnent qu'vn pied, d'autres les plantent encores plus estroictement ou largement, selon leurs coustumes, qui par tout ne sont semblables. Se recognoissant à clair, de la difference à la maniere du planter & de l'entretenir des Vignes, entre celles de Paris, d'Orleans, & de leur voisinage, quoi-que toutes eschalassees. Ainsi l'aiant remarqué, comme j'ai dit cideuant, auoir fait de mesme des diuerses sortes de labourer la terre pour les bleds, entre Paris & Montargis. Sur la terre reaplanie, fera-on resortir deux œils du complant, là justement le couppant pour y fonder ses jettons, à ce que rés de chaussee le cep se fortifie. De là jusques au prouigner, ceste Vigne eschalassee se gouuerne comme la basse, la solicitant à s'accroistre & fortifier par reïterés beschemens, qui comprendront les cheualiers & condots, à ce qu'aucune partie du fonds de la Vigne ne demeure inculte. La Vigne sera chacun an taillee fort justement, les deux ou trois premiers, à la vieille Lune, & le troisiesme ou quatriesme, à la nouuelle, pour la faire jetter en bois, afin de pouuoir souffrir le prouigner.

A la prouigner.

MOIENNANT tel traictement, au bout de trois ans ou de quatre, la Vigne se rendra propre à prouigner, & lors prendrés auis sur la qualité du fruit (commençant en ce temps-là, la Vigne à produire des raisins) pour, d'vn costé, vous desfaire des races ne vous agreans : & de l'autre, par proui-

gner, augmenter le nombre de celles que treuuerés dignes d'estre retenues, afin de rendre vostre Vigne du tout fructueuse. Sur les cheualiers ou coudots, couchera-on les ceps, en y ouurant la terre en trauers autant profondement que la Vigne est plantee, pour de mesme loger les prouins. Et lors la terre desdits endroits, qui auoit demeuré affermie depuis le planter, se rompra toute de rang, sans rien y rester de dur: & par ce moien, la Vigne se treuuera entierement remuee. Sans distinction d'ordre ne de rang, en prouignant, asseoit-on les sarmens où mieux se rencontrent, prés ou loin les vns des autres: comme aussi vn, deux, ou trois ceps sortiront de chacune souche, ainsi que mieux s'accordera: car sans nulle sujection de lignes ne de distance, ouure-l'on en cest endroit. Par telle methode, la Vigne eschalassee perd son alignement & mesure, se confondant entierement és rangs & ordre, sous lequel aura esté plantee, que la basse conserue jusqu'à sa fin. Aussi de droicte & large qu'elle estoit en son commencement, par le prouigner, se rend tortuë & estroite, voire tellement pressee de ceps, que l'accés par entre-eux estant touſ-jours difficile & quelquesfois nuisible, on n'y passe que par necessité. Pour laquelle cause espargne-on au trauers de la Vigne, des sentiers ou petites allees, comme és jardins, qu'on y aligne droictement de dix en dix pas, plus ou moins: lesquelles, outre le seruice qu'elles font à la Vigne, à en attirer la despoüille & y apporter les amendemens, y causent ce profit tant requis, Que de la presence du maistre, par telle aisance facilement s'y promenant, & par ces petites diuisions, se rendant le Vignoble de plaisante representation.

Petits sentiers en la Vigne.

Voici la Vigne formee, & paruenuë en aage d'estre traictee comme parcreuë. On la taillera aprés l'Hyuer, passees que soient les grandes froidures, en jour non importuné de pluies ne de broüillars, ains beau & serain, tel le pouuant choisir, vne annee en la nouuelle Lune & la suiuante en la vieille (s'entend si son port a esté presque egal par l'entre-suite des saisons) afin que par les diuerses facultés de telle Planete, la Vigne soit maintenuë en estat moderé de fructifier & pour longuement durer. Defaillant la Vigne ou par trop de force, ou par trop de foiblesse, par la taille donnee à propos selon les auis representés, sera remedié à tels defauts. C'est le propre de ceste sorte de Vignes, que d'estre souuent prouignee, toutesfois plus ou moins frequemment, en vn endroit qu'en autre, cela est pratiqué: tant par la coustume que pour la necessité. Pour maintenir la Vigne en jeunesse, & la guerir de ses maladies, le prouigner est inuenté: estans ce les raisons qui limitent ceste action en la Vigne. Partant, lors qu'il vous plaira rajeunir vostre Vigne, ou que la verrés malade, serués-vous de ce remede en tout ou partie, selon le besoin, sans vous assujetir à autre temps. A chacun prouignement, est necessaire sortir du fonds de la Vigne abondance de racines des vieux ceps, voire tant plus grande, que plus la Vigne sera auancee en aage, afin de la descharger de telles nuisances. Faute dequoi faire, se rendroit-elle, à la longue, du tout infertile: dautant que les racines enuieillies dans terre, occuperoient tellement le fonds, qu'il n'en resteroit, ni aussi de sa substance, que bien peu, pour l'entretenement de la Vigne. Et non seulement és choses susdites est salutaire le prouigner, ains donne grande vigueur au fonds, par en estre souuentesfois remué: dont la terre se ramol-

Quand & comment tailler la Vigne ja fortifiee, pour le fruit.

Proprietés du prouigner, & sa façon.

liſſant, en deuient touſ-jours plus fertile, au grand auantage de la Vigne: laquelle, comme reprenant nouuelle force, auec merueille, rapporte fruit: auſſi le prouigner eſt eſtimé, demi planter. Deux pieds, plus ou moins, ſortiront de terre les ſarmens prouignés, dont ſe formeront les ceps, là les couppans juſtement, y laiſſant autant d'œils ou bourgeons, que Nature y en aura mis. Prés & joignant chacun deſquels ceps, mettra-on vn appui, diuerſement nommé ſelon les lieux (*Charnier*, *Eſchalat*, *Paiſſeau*) façonné du plus droict & ſolide bois qu'on pourra choiſir. Il ſera de la longueur de ſix à ſept pieds, dont les deux ſeront fichés dans terre par l'vn des bouts, qui à telle cauſe ſera apointé, & le reſte ſortira droictement en haut, pour là fermement attacher le cep, auec vne ou deux ligatures d'ozier, non trop ſerrément, de peur de l'offencer. Mettre l'eſchalat du coſté de la Bize au reſpect du cep, ce ſera pour tenir aucunement en abri le cep, dont il en pouſſera pluſ-toſt ſes jettons, qu'eſtant à deſcouuert expoſé au froid: à laquelle curioſité, ſera bon de prendre garde. Il n'eſt neceſſaire emploier l'eſchalat incontinét aprés auoir prouigné la Vigne, ſuffit que ce ſoit peu de temps aprés qu'elle aura bourgeonné, pour commencer lors ſon ſeruice. Et dautát que l'eſchalat de ſoi-meſme, ainſi droitement poſé, ne peut ſeruir qu'à tenir ferme le cep, ſans en ſouſtenir les rameaux, comme il eſt treſ-neceſſaire pour preſeruer les raiſins de pourriture trainans à terre; le bon Vigneron, à la fin du mois de Mai, & pluſtoſt, ſelon la ſaiſon, releue le premier ject de la Vigne contremont le charnier, là l'attachant auec de la paille longue moüillée, qu'on appelle à Paris, *du pleïon*, ou bien auec du jong, ou autre matiere douce, afin de ne bleſſer les tendrons, ou les raiſins s'accroiſſent ſans deſtourbier des vents ne de la pourriture: meſme ainſi accommodés, expoſés au Soleil, ils en meuriſſent plus facilement. Vne ſeule fois ne ſuffit de lier ainſi la Vigne, ains y faut retourner pluſieurs durant l'Eſté, y adjouſtant ce que des rameaux s'accroiſt de jour à autre, & reattachant ce qui par defaut des liens, verſe par terre. Sur tout ne faut faillir à y reuenir vniuerſellement au Mois d'Aouſt, pour de nouueau lier au haut du paiſſeau, le dernier jetton de la Vigne: n'oubliant à chacune fois, principalement à la premiere, d'arracher les rejects ſuperflus par-croiſſans ailleurs qu'és bons endroits, pour d'autant deſcharger les ceps, à ce que les raiſins aient tant plus de ſubſtance. Pour l'engroſſiſſement deſquels ſeruira beaucoup de roigner les cimes de leurs rameaux, comme a eſté touché ailleurs. Or comme ceſte Vigne eſchalaſſée rend plus de fruit que la baſſe: plus auſſi deſire-elle de culture. Communément deſpuis l'auoir taillee juſqu'à la vendange, on lui donne trois œuures: on la laboure ou hoüe au mois de Mars. à la mi-Mai, on la biſne: & on la tierce à la Sainct-Ian. En outre, au commencement d'Auril, aprés y auoir planté les eſchalats, on la ligotte, qui eſt oſter les pierres, mottes, & herbes qui pourroient empeſcher le bourgeon: en Iuin à cela retourne-on de-rechef, ce qu'on appelle *bignoter*. Aucuns ne ſe contentent de telle culture, quoi-que grande, l'amplifiant ſelon le beſoing & l'affection qu'ils ont à telle ſorte de meſnagerie. Si la Vigne eſt aſſiſe en plaine, pour la cultiuer, ſera prinſe de tous coſtés qu'on voudra: mais pour le mieux à la maniere des terres-à-grain, ce ſera vne fois d'vn coſté, & la ſuiuante d'vn autre: ainſi entrecroiſant le labour,

l'Eſchalaſſer.

La lier.

Roigner les bouts des ſarmens.

Ligoter.

Bignoter.

De quel coſté prendre le labour de la Vigne, & comment le faire.

le fons s'en maintiendra en bon estat. En pente, cela ne se peut si bien accommoder: par le plus facile endroit, le vulgaire commence à cultiuer ses Vignes. Les mieux entendus à ce mesnage, ne s'arrestans à l'espargne, font mettre les piocheurs au plus haut endroit de la Vigne, tirans la terre à-mont: preuoiant par artifice au mal qui auient à la Vigne, & par les pluies & par le naturel de la terre, dont elle est aualee en bas: si que n'estant par là retenuë, les ceps d'en-haut, à la longue se treuueroient desnués de terre, & ceux d'embas, trop couuerts, à la ruine de toute la Vigne, comme a esté veu ci-deuant. Aprés vient en son rang la vendange: passee laquelle, approchans les froidures, la Vigne sera hyuernee, œuure du tout necessaire & fructueuse. En certains endroits, comme en Berri, ce faisant l'on enfouït les ceps, les couurans entierement de terre pour les parer de la rigueur de l'Hyuer, demeurans ainsi cachés durãt tout ce temps-là, si bié, qu'on diroit les eschalats enleués & retirés ailleurs, en ces quartiers-là n'y auoir lors aucunes Vignes. Mais reuenu le Printemps, comme sortans du sepulchre, les ceps sont deterrés & remis en leur premier estat. Chose necessaire est d'auoir soin des eschalats, charniers, ou paisseaux, à ce que les faisant longuement durer, pour l'espargne, l'entretien de la Vigne en soit plus facile, sans se dõner peine d'y en remettre de nouueau chacune annee. En leur application y a de l'artifice, moiennant lequel, ils sont de bon seruice: pourueu aussi que leur matiere soit d'elle-mesme profitable. La meilleure est, le bois de chastaguier, celle d'aprés de chesne droit, & de refente: puis viennent les ormes, fresnes, fousteaux, erables, & autres arbres jusques aux aquatiques, qui fournissent à ce seruice: toutesfois, tant mieux & plus longuement, que plus droit & plus durable en est le bois: comme en ceste qualité-ci, les saules, peupliers, & aunes, cedent à tous autres arbres. leur facile pourriture ne leur permettant durer en la Vigne plus d'vn an. Pour donques entretenir en bõté tels appuis, autant longuement que leur naturel le permet, dés l'entree de l'Hyuer, on les arrache de la Vigne, pour estre portés reposer sous les prochaines couuertures durant le temps des froidures: afin de n'estre exposés aux injures de la saison: les pluies & gelees leur hastans la pourriture. Passé l'Hyuer, rapportés en leurs lieux, & reappointés par le bout entrant dans terre, sont remis prés des ceps, pour y continuer leur seruice. Au defaut de logis, on emmoncelle les paisseaux dans la mesme Vigne, en diuers endroits, desquels on fait des faisseaux liés en deux ou trois lieux, qu'on laisse par terre, non couchez de plat (de peur que l'humidité du fonds n'en pourrisse grande partie) ains releués d'vn costé, par deux paisseaux se trauersans l'vn l'autre, en croix Bourguignonne, dont ne touchans la terre que de l'vn des bouts, se conseruent assés bien.

Où les ceps demeurent enterrés durant l'hyuer.

Conseruation des eschalats pour la duree.

QVANT au fumer, s'il y a aucune Vigne qui le desire, c'est ceste-ci, pour pouuoir satisfaire à son port, excedant tout autre. Communément l'on lui donne du fumier la troisiesme ou la quatriesme annee de son aage, qui est lors qu'elle commence à monstrer son fruit, continuant aprés par annees, selon le besoin & les commodités. On applique le fumier par raions (mesmes pour la premiere fois, auant que la Vigne soit prouignee (lesquels on creuse entre deux rangs de ceps, & remplis de fumier sont recouuerts de terre enfermant ainsi la vérm, avec vélle. Nous auons parlé [illegible] de ce-

Fumer la Vigne, quand, comment, & de quoi.

mesnage, & aussi des qualités & differences des fumiers : j'ajousterai ici, que le fumier de cheual est bon pour les Vignes de païs froid, & celui de vache, de chaud : Ausquelles choses auiserés, auec raisonnable distinction pour l'honneur du Vin : la bonté duquel, comme j'ai dit, est tous-jours empiree par le fumier, quel qu'il soit, hors-mis par celui du colombier & des cimes de rameaux de boüis. A cela donques conuient aller fort retenu : auec asseurance, que mieux vaudroit faillir au fumer, qu'au labourer. Comme cela

Des Vignes de Paris.

s'experimente au Vignoble de Paris, qui plus fumé que de raison, & non du tout si bien cultiué qu'il appartiendroit (par auoir plus de commodité de fumiers, sortans de telle grosse ville & de ses faux-bourgs, que de Vignerons y venans des villages d'alentour) rend le vin moins bon, plus verd, & plus petit, que de la portee de son Climat, dont il semble estre deshonnoré.

La Vigne eschalassee plus fructueuse que la basse.

CESTE Vigne est voirement de grande despense, mais aussi de grand rapport : pour laquelle cause, sans auoir esgard aux frais de l'entretenement, est elle beaucoup prisee, couchee au premier rang de fertilité, & au second de bonté de Vin : & en ceste qualité-ci, ne cederoit gueres à la basse, si de mesme qu'en Languedoc & autres semblables endroits, le Climat la fauorisoit, & l'on s'abstenoit de la fumer. Estant raisonnable de conclurre, que, ou le defaut de bois pour le soustenement des Vignes, ou l'ignorance des Vignerons, cause és païs meridionaux, se seruir plustost des Vignes basses, que des eschalassees. Et est vrai-semblable, que si en Languedoc & enuirons la Vigne estoit façonnee à la Françoise, la quantité du Vin s'y augmenteroit merueilleusement, à cause du grand nombre de ceps dont la Vigne eschalassee est composee, & de sa conduite, sans que la bonté du Vin en fut de beaucoup empiree, croissans les raisins assés prés de terre. Auec aussi ceste notable vtilité, qu'estans les ceps fermement attachés aux paisseaux, & les jettons de la Vigne, & les raisins, demeureroient asseurés contre la violence des vents (frequente tempeste de tel pays, degastant la pluspart des fruicts) & de la pourriture, ne trainans à terre.

Vignes à lignolot.

TOVCHANT les autres Vignes appuiees, aucune d'icelles ne requiert estre generalement prouignee, ains seulement à la maniere des basses, auec lesquelles ont de commun telle œuure : aussi, comme elles, maintiennent leurs rangs, jusqu'à leur fin, sans s'y confondre. Desirent pour leur appui, grande quantité de bois, estant necessaire d'y employer des paux, fourches, perches, & oziers. Moins toutesfois à celles à lignolot, qu'aux autres, dautant qu'elles se contentent d'vne barriere à droicte ligne, dont elles tirent le nom, posee sur des petits paux fichés droictement dans terre : de laquelle n'estans ces barrieres-là, releuees gueres plus de deux à trois pieds, cause le Vin prouenant de telle sorte de Vignes, estre tenu des moiens en bonté. De chacun cep sortent deux sarmens, contenant chacun huict ou neuf œils, lesquels sarmens on attache des deux costés à la perche, les y recourbans en archet, comme aussi y estant le pied de la Vigne fermement lié, où sans par trop craindre les vents la Vigne produit ses jettons auec les raisins. Au ploier des sarmens gist la maistrise. c'est qu'entre le troisiesme & quatriesme œil, le Vigneron recourbe le sarment auec violence, afin d'arrester là, la principale seve du cep, pour en tel endroit, le contraindre à jetter le plus de sa force, & pour le fruict & pour le bois de l'auenir : à ce que sur icelui

bois, l'annee ſuiuante, les teſtes de rapport puiſſent eſtre façonnees comme deſſus par ce moien, la Vigne ſe conſeruera en bon eſtat pour y durer longuement, ce qu'on ne pourroit eſperer, la laiſſant jetter à volonté, qui ſeroit touſ-jours au bout des ſarmens, loin du tronc, à ſa ruine, par s'en monter trop toſt: choſe qu'il conuiẽt euiter en toutes ſortes de Vignes perchees.

Des oziers & autres ligatures pour les Vignes.

Les oziers ſont communément emploiés pour ligature des Vignes, en eſtant la plus vſitee & meilleure matiere. Il eſt vrai, que trop bonne pourroit-elle auſſi eſtre: car il y a des oziers ſi forts, qui non ſeulemẽt ne laſchent jamais prinſe, ains au contraire, ſe renforcent touſ-jours dauantage, à meſure qu'ils ſe deſſechent: au prejudice de la Vigne, qui craint fort d'eſtre ſerree trop eſtroictement, juſques là, que quelquesfois elle en eſt couppee. Parquoi faudra curieuſement diſtinguer ces ligatures, donnant les plus fortes, à l'attache du bois mort, comme paux & perches; & les ſoupples & deſliees, pour les liens de la Vigne.

Vignes treillees.

Mesme conſideration eſt requiſe au gouuernement de la Vigne treillee, de quelque forme & figure qu'elle ſoit, platte, en pendant, en berceaux, tonnelles, voulceures ou autrement diſpoſees: excepté, que plus hautement on les releue ſur terre, que celles à lignolot; & plus auſſi qu'elles, les charge-on de teſtes, ſans reſtriction de nombre, icelui dependant de la faculté de la Vigne. Sur le lier de la Vigne, le Vigneron notera ceci pour maxime, que, *De ſure appuier les drageons ſur les perches,* pour d'elles eſtre ſouſtenus, & non du lien: de peur que le lien rompant, la Vigne ne verſaſt par terre: ou tenant bon, elle n'en fuſt offenſee, ſa propre peſanteur faiſant entrer l'ozier dedans ſon bois comme fer trencheant, dont finalement elle en ſeroit couppee. La Vigne qu'on fait grimper contre les murailles des jardins, veut meſme traictement que les precedentes, excepté que ſon tige vient de plus bas, pour tant plus couurir de murailles, laquelle (à l'aide du treillis de bois poſé au deuant d'icelle, ſouſtenant la Vigne) s'en couure entierement, en y eſpardant ſes rameaux, comme tapiſſerie, à plaiſir s'y agraffans les jettons. Elle eſt delectable à la veuë, & profitable, pour l'abondance de bons raiſins en procedans: leſquels par la chaleur venante de la reuerberation que cauſe la proximité de la mutaille, ſe cuiſent en perfection, meſnageant ainſi la chaleur du Soleil, qui, par tel artifice, en eſt de beaucoup augmentee. auſſi telle ſorte de treillage eſt inuention de païs froid: en chaud n'eſtant gueres en vſage. Hors l'approche des murailles, telles Vignes treilliſſees s'accommodent és jardins par allees, auec ornement & meſnage: mais ne donnent les raiſins tant meurs, que celles qui joignent aux parois.

Manire de lier.

Comment plãter les Vignes appuiees.

Le planter de toutes ſortes de Vignes appuiees, ne differe en rien de celui des baſſes, excepté des plus releuees, qui ne peuuent eſtre edifiees que par cheuelues. Tout à la fois on plante & eſleue ces Vignes-ci ſur leur appui, pourueu qu'on aie des cheuelues aſſés longues pour attaindre la hauteur des treillages. Les cheuelues & les paux ou fourches, pour les ſupporter, ſont miſes enſemble dans la foſſe, deux cheuelues à chacun pau, l'embraſſant de deux coſtés, & là attachees, demeureront pour touſiours droites, ſans tortuoſité, comme celles qui s'en montent par annees. Cela eſt bien le plus beau, mais non le plus profitable: dautant que le cep ne ſe peut ſi bien renforcer du pied, qu'il ſeroit à deſirer, aiant à nourrir trop de bois en ſa

premiere jeuneſſe, dont la Vigne s'en rend moins fertile pour l'auenir. Parquoi, plus profitable ſera d'attendre que le temps ait engroſſi les ceps, que ſi par impatience on gaſtoit la Vigne en ſon commencement. Trois ans en feront la raiſon, au bout deſquels la Vigne aura attaint la hauteur du treillage, en l'allongeant chacun an, de ce qu'on verra eſtre neceſſaire pour y paruenir : & lors on ajoindra aux ceps, les paux, fourches, colomnes & autres ſouſtenemens des treilles : donnant ce termelà, loiſir de les dreſſer bien à propos ſans ſe precipiter, dont la Vigne, moiennant auſſi bonne culture, ſe rendra tres-fructueuſe.

Hautaignes. CES Vignes treillees, appellees és Ceuenes de Viuaretz, *Hautaignes*, ainſi dites pour leur hauteur, ont quelque conformité auec les Hautains qu'on void le long de la riuiere de Loire, au païs d'Anjou, en Piedmont, en Italie, & ailleurs, hors-mis, qu'il n'y a aucuns arbres pour aider à les ſupporter, ains ſeulement du bois mort. Ce n'eſt le defaut du climat qui contraint au pais de Viuaretz, à façonner les Vignes de telle ſorte, ains, comme i'ay dit de l'Italie & du Piedmont, l'accouſtumance inueteree en eſt la cauſe. A quoi peut-on ajouſter ceſte raiſon, qu'eſtant ce quartier-là des Ceuenes, eſtroit en terroir, & icelui aſsés fertile, meſnageant la faueur du temperament du ciel, le peuple le fait heureuſement ſeruir à porter bleds vins, & fruits des arbres : & vers Alex en l'Vzege prés du Viuarés, parties du Languedoc, au lieu du bled, y cueillent du foin, plantans leurs Vignes treillees dans les prairies. Si qu'auec merueille y void-on s'acroiſtre par-enſemble ces diuers fruits : meſme l'oliuier & le chaſtanier, quoi-que de diuers & preſque contraire naturel. Les hautaignes ſont arrangees par proportionés interualles, comme en lignes paralelles, pour donner lieu au bled ou au foin, & aux arbres de s'accroiſtre entre elles. La diſtance de l'vne à l'autre n'eſt limitee à certaine meſure, accordant neantmoins tout bon meſnager, que tant plus grande elle eſt, tant-mieux à leur aiſe & plus abondamment les fruits de ces trois genres y pareroiſſent. Tant y a, que la largeur de dix à douze toiſes de l'vne à l'autre treille, ſera raiſonnable pour ſatisfaire en ceſt endroit à l'intention de ceux qui ainſi deſirent diſpoſer partie de leur terroir. A quoi ne ſe doit-on nullement affectionner, ſi ſur les lieux, ou prés de là, l'on n'a bonne prouiſion de bois de couppe pour le ſouſtenement de telles Vignes, qui en conſument plus que nulles autres : car d'en aller cercher loin auec de l'argent, ne ſeroit ni agreable ni profitable meſnage. Le bois, aprés auoir ſerui à la Vigne le terme de duree que Nature lui aura donné, ſelon ſon eſpece, ci-deuant repreſentee, eſt enuoié au feu, quand oſté de la Vigne, en ſa place en eſt ſurrogé de nouueau.

Vigne haute ou arbuſtiue. A BONNE raiſon appelle-on, haute, la Vigne arbuſtiue ou branchee & jettee ſur les arbres, puis qu'elle eſt plus eſleuee que les autres. Et ſi bien l'on communique ce nom à quelque treillees, c'eſt pour la difference qu'il y a d'elles, aux baſſes, eſchalaſſees, & à lignolot. Telle Vigne eſt inuentee pour la maturité des raiſins, s'accommodant au païs : car au plus froid païs de Vigne, les raiſins ne veulent meurir prés de terre, pour ſa grande humidité, meſme en l'arriere-ſaiſon de l'Automne, deuant laquelle communément ne vendange-on en ces quartiers-là, pour la tardité du climat : parquoi eſt-on contraint à les eſloigner, en eſleuant les ceps. Au con-

traire des païs chauds, où pour le bien de leurs vendanges, approchent les raisins de terre le plus qu'ils peuuent, auec grande vtilité, se seruans de la reuerberation du Soleil contre le fonds.

CESTE Vigne arbustine se plante de sautelles ou cheuelüës, non de crocetes ou maillots, pour l'impossibilité de les faire reprendre prés des arbres ja aucuns. cela estant encores assés difficile, quoi-que de plant enraciné. Pour ce faire, est creusee vne fosse longue de quatre à cinq pieds, large & profonde de deux & demi, joignant l'arbre de l'vn des bouts: en l'autre bout sont plantees deux cheueluës, toutes droites sans recourbeure, esloignee l'vne de l'autre, autant que la fosse est large. Là par bon traictement sont solicitees à s'accroistre, afin de pouuoir attaindre l'arbre en s'allongeans, ce qui pourra estre dans vn couple d'annees, estans supportees auec des paux & perches. Lors la fosse recouuerte jusques au pied de l'arbre, & d'icelui couppees toutes les racines paroissans, les jettons des cheueluës seront couchés le long d'icelle fosse, jusqu'au pied de l'arbre, attachés au tronc; & grimpans contre-mont à mesure qu'ils croistront, s'agraferont aux branches. Deux cheueluës jumelles plante-on, à ce qu'vne mourant, l'autre satisface à vostre intention, & toutes deux reprenans, tant mieux ouurer en cest endroit. Si pour la grandeur de l'arbre, deux cheueluës ne suffisent à le reuestir ainsi qu'il appartiẽt, on y en ajoustera autres deux, par vne secõde fosse qu'on fera de l'autre costé de l'arbre, dans laquelle on les plantera & prouignera cõme dessus. On creusera les deux fosses plus tendantes du costé du Midi que du Septentrion, à ce que les cheueluës estans plantees en cest aspect-là, soient tenues en abri, tant que faire se pourra, & ce par le tronc de l'arbre. Ainsi marierés la nouuelle Vigne au vieil arbre, moiennant aussi que d'icelui plusieurs brãches soient ostees, pour inuiter les jettons du cep à se loger dessus sans importun ombrage. *Comment la planter.*

BEAVCOVP mieux & plus profitablement, les Vignes arbustiues s'edifient par le plãter des jeunes arbres auec les cheuelües tout ensemble, que par la susdite maniere: se reprenans tres-bien de compagnie, les arbres & les ceps de mesme aage, & par telle esgalité, s'entretiennent par-ensemble, pour durer longuement: dautant que chacune plante reçoit sa portion de la substance de la terre pour sa nourriture particuliere: ce que ne pourroit faire la Vigne plantee aprés l'arbre, lequel, comme plus robuste, attireroit à soy le meilleur du fonds, au detriment de la Vigne. Ainsi vaut mieux se disposer à cela tout d'vne-main, plantant & arbres & Vignes ensemblement, pour auoir des meilleures Vignes de ceste sorte, que de se cõtenter des moins fructueuses, en les façonnans par intervalles.

POVR donques sans sujection dresser vne bonne Vigne arbustine, on y ouurera en ceste maniere. Que le lieu, pour vn preallable soit choisi comme il appartient, selon les generales adresses: vuidé de tous empeschemens, comme d'arbres de toutes sortes, de racines, & pierres importunes. Aprés sera prinse resolution, si parmi la Vigne on veut semer du bled, ou non, pour dés le commencement disposer le lieu à ces deux vsages, selon qu'en chacun d'iceux on treuue du masnage. Ceux qui font du bled dans la Vigne, tiennent que toute la despence de l'entretenement de la vigne, sort des bleds qui en prouiennent, de sorte que le Vin & les sarmens qu'on en tire, restent *Discours sur le dresser de ceste Vigne, & les considerations y requises.*

de liquide reuenu. Les autres ne croient point que de Vigne meſlangee le Vin ſorte en ſi grande quantité, qu'eu-ant ſeule : la terre ne pouuant que langoureuſement ſatisfaire à la nourriture de diuers fruicts; & d'abondant eſtiment que c'eſt ſeulement apparence de bon meſnage, que de tirer la deſpenſe de la culture de la Vigne, du bled croiſſant parmi elle ; & qu'il vaudroit mieux la tirer du Vin meſme : attendu que le reſtant, tout bien compté, forme vn raiſonnable reuenu. Ioint que le Vin en eſt beaucoup meilleur, que celui qui croiſt auec les bleds : à quoi eſt requis auoir eſgard, tant pour le choix qu'il y a de Vin à Vin, que pour l'honneur du climat. Meſme que c'eſt de l'vſage des plus exquis terroirs à Vigne, qu'ils ne ſont emploiés a autre port qu'à celui des raiſins.

PLVS au large conuiendra planter & arbres & Vigne, au lieu où l'on pretend ſemer du bled, qu'en celui deſtiné pour le ſeul Vignoble. Pour ceſtuilà, les arbres ſeront plantés loin l'vn de l'autre, de cinq à ſix toiſes en rangees equidiſtantes de huit à dix : & pour ceſtui-ci, ſuffira la meſure de trois toiſes en tous ſens, & pour les arbres, & pour les rangees : par ce moien ſe treuuans diſpoſés à la quinqu'once. En chacune deſquelles ordonnances, les arbres ſeront plantés par rangees droites, parfaictement allignees, à ce que la charrue y paſſe librement ſans rien gaſter. Ces arbres ſeront plantés, non par trous ſeparés, ains par foſſes longues & ouuertes, qui trauerſeront le fonds : afin que leurs racines & celles des ceps, puiſſent librement courir le long du foſſé dans la terre freſchement mouuee, ſans qu'aucune durté les en deſtourne, dont telles nouuelles plantes prendront grãd & prompt accroiſſement. Ces foſſes ſerõt larges de quatre à cinq pieds, & profondes de deux, ſi c'eſt en terre forte & argilleuſe ; mais en foible & ſablonneuſe, conuiendra leur donner moindre largeur, & plus grande profondeur. Le temps de faire ces foſſes, ſera le mois d'Octobre & celui de Nouembre, ou plustoſt, ſi le loiſir le permet : leſquelles demeureront ouuertes juſqu'à la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, qu'on y logera les plantes, & cependant les gelees de l'Hyuer en auront preparé la terre pour les bien receuoir. Le Printemps eſt meilleur pour telles plantes, que l'Automne, quelque ſeche que ſoit la ſaiſon ou la terre : attendu que c'eſt touſjours en lieu froid qu'on les edifie. L'arbre ſera choiſi de la groſſeur du bras, pour bien ſeruir en ceſt endroit : car moindre, ne ſeroit de grande vtilité, pour le haſtif accroiſſement de la Vigne, qui trouuant foible l'arbre, l'opprimeroit dans peu d'annees. Quant à la Vigne, elle ſera touſ-jours propre à planter, pourueu qu'elle aie belle cheuelure, moiennant laquelle ſe reprendra & agrandira-elle treſ-bien joignant l'arbre : ce qu'elle ne pourroit faire, n'aiant des racines à ſuffiſance pour tenir rang de compagnie auec l'arbre. Tout à la fois, l'arbre & les ceps ſeront plantés, quatre ceps à chaſque arbre, deſquels il ſera enuironné : tous leſquels ceps joindront le pied de l'arbre, ſeulement par le bout du ſarment, car les racines de la ſautelle ou cheuelue, s'en reculeront tant qu'on pourra, à telle cauſe les couchans le long de la foſſe. & ce ſera pour donner à chacune de ces diuerſes plantes, ſa portion du terroir. Par deſſus & joignant les racines des arbres & des ceps, ſera miſe la plus cuite & meilleure terre tiree la premiere de la foſſe, & l'autre en ſuite, comme deſſus, & pour les raiſons dittes. La foſſe ne ſera du tout recomblee

de terre pour la premiere annee (ou seroit que le fonds fust par trop humide) ains seulement à demi remplie de terre, pour contraindre les racines du nouueau plant à se fonder profondément, laquelle fosse, l'annee d'aprés on acheuera de remplir, en la reünissant au plan du lieu. En plantant l'arbre, on l'éteſtera sur terre, sept ou huit pieds, sans lui laisser aucunes branches, ains seulement des longs chiquots en l'endroit où mieux s'accorderont. Pour l'espargne ainsi edifie-on la Vigne arbustiue; mais pour le mieux, en lieu plain, le champ est raionné ou fossoié des deux costés; les fossés s'entrecroisans l'vn l'autre, faisans par ce moien, des grands quarrés au champ. L'arbre est posé à l'entre-croiseure, & en suite les quatre sautelles cheuelues, chacune à part en vn fossé; toutes ensemble enuironnans l'arbre de tous costés, au grand auancement de l'œuure: tant pour le brancheage des plantes, que pour leurs racines, s'esgaians presques par tout le champ, moiennant la terre mouuee des fossés. Ce qui ne se peut faire si bien par l'autre maniere, y defaillant la moitié des fossés requis à l'accroist de la Vigne, comme la besongne le monstre. Autant que les precedentes Vignes, ceste-ci sortira de terre en la plantãt, c'est assauoir, quelques quatre doigts, non guiere plus, couppant là justement le bout de la cheuelue au pied du tronc de l'arbre; afin que son tige s'engrossisse de bonne heure pour le bien fonder. Au troisiesme ou quatriesme an, on jettera la Vigne sur la fourcheure de l'arbre, l'aiant à ce preparee au patauant en la ramontant le long du tronc de l'arbre chacun an petit à petit, jusques à ce poinct là. Tandis l'arbre produira ses jettons, lesquels à mesure de leur accroist, seront disposés pour seruir au support des rameaux de la Vigne, couppant tous les rejets superflus, roignant & accommodant les autres à propos, guidé par l'ouurage mesme. Aucuns façonnent l'arbre à deux & à trois estages, pour en autant de lieux, former comme des treilles rondes & plattes, sur lesquelles les jettons auec les raisins se reposent & accroissent. Mais ceste ordonnance n'est la meilleure: dautant que seulement sont soleillés les raisins croissans au superieur estage les autres par trop ombreux, ne pouuans du tout bien profiter. Parquoi, vaudra mieux s'arrester à vn seul estage, lequel on façonnera grand & suffisamment large, pour contenir tous les rameaux de la Vigne, qu'aussi à ce l'on accommodera à tout la serpe, la deschargeant de tout le superflu. Il n'est toutesfois impertinent de laisser escarter aucuns vergettons de l'arbre, ramontans contre-mont plus hautement que les autres, s'il s'accorde par la gaillardise de l'arbre; pour faire grimper sur iceux quelque rameau de la Vigne.

Accõmoder l'arbre pour l'appui de la Vigne.

Quãd mettre la Vigne sur l'arbre, pour y estre portee. & Comment.

AVTANT curieusement que celles d'autre espece, ceste Vigne sera taillee en sa saison, laquelle est aprés l'Hyuer, selon les raisons du planter. Autrement, la laissant sans la façonner à la serpe, cõme font aucuns mauuais mesnagers, de franche que la desirés, par son importune charge se rẽdroit sauuage, & ne produiroit que lambrusches. La maniere de la tailler, est celle-mesme des autres Vignes: assauoir, en ostant tout le bois qui a apporté fruit la precedente annee, exceptés quelques sarmens de nouueau bois, longs, qu'on y laisse pour la production du fruict, ostant au reste, tous rejets superflus. Ce faisant, la Vigne se deslie, & comme pour rafreschissement, se deslasse, estant nettoiee de toutes ses importunités: aprés elle est reliee auec des

Ceste Vigne sera taillee aprés l'Hyuer.

oziers doux & flexibles; afin que moins en soit blessee. A quoi ceste consideration seruira, que de ne mettre le lien deux ans de suite en vn mesme endroit, de peur d'en offencer le cep; ains par annees alternatiues, remuer la ligature plus haut ou plus bas. L'arbre aussi tout-d'vne-main sera esmundé par chacune annee, & d'icelui osté ce qui apparemment empeschе l'accroissement de la Vigne; auquel sera laissé seulement le necessaire pour le support des rameaux des ceps. La Vigne, pour sa grande fertilité, produit quelques fois telle abondance de drageons, que les branches de l'arbre ne sont capables de les contenir; ains, comment qu'on les dispose, versent en hors, se precipitans en bas à l'interest des raisins: desquels, ainsi suspendus, s'en perd beaucoup, par l'esbranlement des vents. A cela le remede est, de roigner les cimes des jettons que verrés forjetter en hors, contraignant, par ce moien, la Vigne, de se maintenir en ses limites. remede qui seruira aussi au profit des raisins, restans sur leurs appuis, pour s'en engrossir, par la raison notee ci-deuant. Si d'auenture il vous fait pensement de tondre ces drageons-là, pour l'abondance des raisins qu'y verrés, afin de ne les perdre, vous vous en abstiendrés jusques à la fin des vendanges, & lors sans delaier ni attendre la couppe generale de la Vigne, telle reparation lui sera faite; la deschargeant par ce moien, de l'importunité des vents de l'Hyuer qui la trauailloient fort. Or comme ceste espece de Vignoble (ainsi que toute autre) est estimee pour l'abondance de son fruict, & cela ne pouuant estre qu'auec sustisant nombre de ceps, & d'arbres requis pour les supporter: aussi doit-on mettre peine que les arbres en soient bien nourris & bien proportionnés, d'autant que plus paroit que de nulle autre Vigne, la laideur de ceste-ci, quand les branches de ses arbres se trouuent manques & defectueuses. Pour l'honneur du mesnage, & pour le bien du reuenu auec, est necessaire de la maintenir par bonne culture, en l'estat qu'il appartient, & d'en reparer les defauts aucunes par vieillesse ou accident.

L'on esmundera l'arbre.

Pourquoi roigner les cimes des jettons de la Vigne.

Prouigner les ceps.

Non les arbres

C'est l'ordre obserué à l'entretenement de toutes sortes de Vignes, que de les prouigner. On vsera donques de ce remede enuers le Vignoble, particulierement pour le regard des ceps, lesquels non seulement souffrent, ains se rejouissent de telle culture. Des arbres n'est pas ainsi, pour la difficulté de les renouueller par prouignemens: laquelle se treuue plus grande en terroir de Vignes, qu'en autre: pour la qualité, plus seche qu'humide, qu'il requiert, contraire à tout prouigner d'arbres, icelui ne pouuant estre sans beaucoup d'humeur: & encores conuient choisir les especes d'arbres, à ce particulierement propres, qui ne sont de celles qu'on emploie à l'appui des Vignes. Sans donques s'amuser au prouigner des arbres, pour les raisons dites, ne d'y en replanter de nouueaux, ne se pouuans edifier parmi l'embarras des racines de la Vigne, icelles aians occupé tout le fonds: nous remedierõs à tels defauts, auec des paux, & perches, dont nous supporterõs les ceps qui en auront besoin, les accommodans en treillages, comme s'accordera le mieux: par ce moien, façonnant des Vignes bastardes, participantes des arbustiues & treillees; lesquelles ne pourront faillir de se rendre bonnes, & autant belles, que communément la diuersité est agreable.

Hauteur du trõc des arbres

L'a hauteur du tronc ou fourcheure des arbres, n'est tellement limitee à huict pieds, qu'elle ne puisse passer plus outre. Ce sera le naturel du fonds,

qui imposera loi à ceci. Si la Vigne est assise en lieu auquel elle se plaist le plus, comme sont coustaux & terroir maigre & sec, la mesure susdite suffira: mais en basse campaigne & terroir gras & humide, sera besoin la hausser jusques à vnze ou douze pieds, voire & dauantage, selon la fecondité du fonds; mesme si on seme du bled au par-terre: auquel cas, la hauteur des arbres ne sera restrainte à certaine mesure. Car les bleds aians besoin d'estre fauorisés du Soleil & des vents, il est requis que le brancheage des arbres s'esloigne beaucoup de terre, pour leur nourriture. Comme auec merueille l'on void en certains endroits de la Sauoie, les arbres porter la Vigne fort hautement. *pour l'appui de la Vigne.*

Ces Vignes hautes s'entretiennent à peu de frais, s'y espargnant le bois pour les supporter, & les joürnees des ouuriers à en cultiuer le fonds: à l'vn satisfaisans les arbres, & à l'autre la charrue, puis qu'auec elle se fait le labourage, hors-mis où elle ne peut jouër, qui est prés des arbres qu'on acheue à la main. Telle commodité y fera reïterer le labourage, tant que la terre se reduise en poudre, sans souffrir y laisser croistre herbe aucune, encores que le fonds ne soit destiné à porter du bled: car sans autre consideration de profit, que des raisins, la chose vaut bien la peine. Ioint, que la disposition de la Vigne, facilite l'œuure, entant que sous les arbres, la charrue passe sans y rien gaster. Les pieds des arbres & ceps, où le soc ne peut passer sans apparent danger d'en rompre quelque partie, seront (comme dict a esté) cultiués à la main, d'où on ostera toutes nuisances, pour laisser les bonnes plantes en liberté. Et comme c'est chose asseuree, ceux-là recueillir meilleur Vin, qui plus de façons donnent à leur Vignoble; se resoudre en ceste endroit nostre mesnager, de n'espargner le labeur à ses Vignes, mesmes à celles-ci pour adoucir la sauuagine de leur uaturel, prouenante principalement de la qualité de son climat, à ce qu'il en tire abondance de bon Vin, selon sa capacité. *Despense pour l'entretien de ces Vignes.*

I L a esté ci deuant pourueu à l'election du complant de la Vigne, & de quelles especes de raisins, en ceste endroit, l'on se doit seruir. Quãt aux arbres pour supporter ceste Vigne, auec mesme curiosité les faut-il choisir. Ceux-là seulement retiendrons-nous, dont les racines & les rameaux, ne sont de maligne nature; ne contraires à la Vinee, ne trop abondans en ces qualités-là: & qu'aient suffisante force pour soustenir la Vigne, sans s'accabler eux-mesmes. Il est doncques requis les arbres auoir peu de douces racines, & moiennement de rameaux pour inuiter toute la Vigne à s'accroistre; & en ses racines, & en ses rameaux, pur-ensemble auec les arbres, communiquãs leurs facultés. Au contraire, ne les racines de la Vigne, ne profiteroient prés des racines ameres des arbres: ne les rameaux de la Vigne, sous les grands ombrages des arbres, par trop touffus & mal-sains. tant est-elle noble, ne pouuant souffrir aucunes vicieuses qualités, soit dedãs, soit dehors la terre. Ces choses semblẽt difficiles à rencõtrer en mesme arbre; toutesfois par curieuse recerche, en approche-on de bien prés; Dieu aiant pourueu à toutes nos necessités. Les Antiques se sõt en ceste endroit seruis des Ormes, Chesnes, Fresnes, Charmes, Obiers, Cornoalliers, Erables: des Saules & Trembles en lieux humides. Aujourd'hui on y emploie le Cerisier, à quoi s'appropriant comme l'on desire par la facilité de sa couppe, & n'auoir les racines des-agreables à la Vigne, est tenu des plus suffisans en ce seruice: ainsi qu'heureusement se *Quels arbres propres à ce seruice.*

pratique au païs haut du Dauphiné, vers Grenoble; où pour le support de la Vigne, le Cerisier est en reputation. Les Italiens ont vne espece d'arbre appellé, *opio*,, qu'ils estiment surpasser tous autres pour le support de la Vigne: aprés lequel font le plus d'estat du Freſne. ainſi tiennent-ils ces deux arbres-là, les meilleurs pour ce ſeruice. S'eſtans à la longue prins garde, que les Ormes, quoi-que les premiers en quartier, ſont importuns à la Vigne, pour leur trop abondante quantité de racines & de brancheage.

CHAPITRE V.

Enter la Vigne, la diuerſifier, la preſeruer d'injure, la guerir de ſes maladies.

N'eſt choſe neceſſaire d'enter la Vigne.

L'ENTER de la Vigne eſt partie de ce meſnage, nullement neceſſaire; toutesfois vtile; mais beaucoup plus curieuſe. D'eſtre neceſſaire ne ſe peut dire, puis-que les ſarmens de la Vigne, d'eux-meſmes, ſans moien, prenent promptement racine, fichés dans terre: au deffaut de laquelle facilité, l'enter eſt inuenté, duquel ſeulement on ſe ſert és plantes dont les branches pour leur petite mouëlle, ſont incapables de prendre racine. Car ſi indifferemment tous arbres prenoient de bráche, qui ſeroit celui qui voudroit prendre la peine d'enter? Par branche s'edifient aiſément les arbres aians grande mouëlle, ſans autre myſtere, que de les fourrer dans terre, comme ſe pratique és coudriers, figuiers, coigniers & ſemblables: tous leſquels arbres, la Vigne ſurpaſſant en grandeur de mouëlle, auſſi les ſurpaſſe-elle en promptitude & facilité de reprinſe; d'où procede l'abondance des Vignobles, qui ſe voient preſques par tous les lieux fauoriſés du ciel: & ne ſeroit telle, ſi on eſtoit contraint edifier la Vigne par le ſeul benefice de l'enter.

Vtile: Mais bien

L'VTILITE' d'enter la Vigne eſt, que par là, les ceps de mauuaiſe nature ou de peu de rapport qu'ils ſont, deuiennent dans peu de temps en bonne & fertile race; ſans ſe donner peine d'vſer de changement de plantes: en quoi y a de la longueur, & de l'incertitude non ſeulement en la reprinſe, mais auſſi en la duree.

Encore plus curieuſe.

LA curioſité eſt, en ce que par l'enter, les ceps ſont meſlangés pour produire des raiſins de diuerſes couleurs & ſaueurs, auec merueille cõtrefaiſant les effects de Nature. Les Anciés n'ont ignoré ceſte partie de Vigneter, l'aiãt pratiquee en deux ſortes, aſſauoir, en perçant le tronc du cep, & en le fendãt. La maniere en eſt telle. Le tronc de la Vigne qu'on deſire enter, eſt percé en trauers, vn peu en biaiſant, en endroit vni & ſolide, par deſſus terre, tant haultement qu'on veut. Le trou eſt fait montant de bas en hault, & par là, dans icelui pour greffe, le ſarmẽt eſt fourré, tant auant, que parfaitement il joigne au trou. A cela eſt accommodé le ſarment, nettoié de tous empeſchemens, ſans toutesfois l'eſcorcer, ni oſter les bourgeons. Aprés, le greffe eſt roigné à la ſortie quatre doigts de long, ou ſeulement autant que deux œils ou bourgeons peuuent contenir, & quelque peu dauantage, pour accompagner le dernier œil. La plaie du trou eſt fermee des deux coſtés, à l'entree &

Façons antiques d'enter la Vigne.

la sortie, auec de la cire ou de l'argile, puis couuerte à-tout des drappeaux ou escorces, si curieusement, qu'aucune humidité ne vent n'y puissent entrer. Le tronc ou cep enté, est aussi couppé vn pied ou enuiron au dessus de l'enteure, afin que toute sa substance paruiẽne au nouueau ente: lequel sera soustenu par quelques petits paisseaux qui seruiront, en outre, à supporter les nouueaux jettons qui en prouiendront, à ce que les vents ne les rompent. Le sarment pour greffe est prins en vn cep planté joignant celui qu'on ente: non en le couppant, ains en le laissant viure de la substance de sa mere, pour vn couple d'annees, & jusqu'à ce que par nouuelle nourriture tiree du cep sauuage, il s'accroisse sur icelui. Et lors, comme sevré, sera separé de son premier estoc, en le roignant justement au rés du tronc, sur lequel il est inseré, en l'endroit de son entree. Ainsi sans hazard, se fait ceste enteure, beaucoup prisé par les Anciens. Mais rarement y peut-on auenir, pour la difficulté qu'il y a au rencontre du sujet & du greffe. car de necessité, conuient cestui-là, estre gros & vni; & cestui-ci, lui estre joignant, afin de s'accroistre par-ensemble. Ne pouuant commodément jouïr du voisinage de ces deux plantes pour tel seruice, le pourrés faire autrement: non toutesfois auec tant d'asseurance de reprinse, qu'en la maniere susdite. Le tronc de la Vigne que voulés enter est à demi percé, & seulement jusqu'à la mouëlle sans la toucher: là est fourré vn sarment pour greffe, prins d'où il vous aura pleu: ce sera par le gros bout au-parauant aiguisé & accommodé auec vn cousteau bien trenchant, sans toucher à la mouëlle. Par force & à coups d'vn petit marteau, le ferés entrer dans le trou, & tant auant, que ce qu'aurés appointé se cache dans icelui: & là bien affermi auec de la cire ou de l'argile, sera couuert, afin qu'il ne se mouille ni esuente aucunement. Le trou ira de haut en bas, à ce que le greffe l'à inseré, regarde en hault pour la commodité de ses nouueaux jettons. L'instrument à faire ce trou en ceste maniere d'enter & en la precedente sera vn bon gros vibrequin de menuisier qui est beaucoup meilleur qu'vn taraire: parce qu'il caue par retailleures, sans faire poussiere ne rebaueure, comme le taraire: chose que la Vigne hait que d'estre mal vnie en sa couppe. Voila la façon antique. *Autre façon.*

MAINTENANT auec moins de mystere ente-on la Vigne; c'est à la maniere des arbres fruitiers, en fente ou au coin: en ce poinct seulement differant des arbres, qu'elle ne prend entee sur terre, qu'à tresgrande difficulté. Le cep deschausse dans terre, demi-pied ou trois quarts, & là rondement couppé, est fendu en trauers espargnant la mouëlle: puis dans la fente sont mises deux crocetes, pour greffes, joignans l'escorce du trõc des deux costés: aprés doucement liés sans beaucoup presser auec des oziers molz & flexibles: finalement, le tout couuert d'argile & d'escorces de saule, ou de drappeaux, pour le garder d'esuenter, est rechausse, laissant sortir sur terre, seulemẽt deux œils ou bourgeons des greffes. Plus facile que durable est la reprinse de ceste enteure, ne pouuans les greffes recouurir la plaie de l'incision du tronc: à cause que par icelle, sort si grande abondance d'humeur, que suffoquant les greffes, les destourne de s'engrossir, dont langoureux, perissent dans peu de temps. A cela remedie-on en diuertissant telle humeur sur-abondante par incision faite au pied de la Vigne, plus bas que l'enteure: d'où comme fontanelle, vtilement, telle malignité decoule. Mais le souci de ceste *Modernes.*

singularité, & la peine qu'elle donne, rend vain le remede. Ce qui a cause l'inuention d'enter les ceps au bout des sarmens, en les prouignant, comme a esté touché, authorisee par l'experience. Dont l'heureux succes monstre ne craindre la courte vie de la vigne, ainsi affranchie : attendu, que sans importunité d'humeur, estans de mesme aage le sauuage & le franc, ensemble de compagnie, se maintiennent.

VNE large & profonde fosse sera faite autour du cep que voulés enter, dans laquelle renuerserés le cep, escartans ses rameaux és costés, les faisant recourber en haut par le bout. Quatre doigts sur la recourbeure, vn pied dans terre, les sarmens seront couppés rondement, puis auec vn cousteau bien tranchant, on en fendra trois doigts, & dans la fente appliquera-on, pour greffe, le sarment fait en coin, & si bien taillé, que ces deux escorces des deux costés se joignent à celles du sauuageau : à telle cause, l'vn & l'autre estans choisis de pareille grosseur, comme a esté dit. La plaie couuerte d'vn peu de eire ou d'argile, sera liee à tout du chanvre ou auec vn ozier mol & doux : & pour fin, le tout sera enterré, exceptés deux œils ou bourgeons de l'ente, qui ressortiront hors de terre, comme dessus.

Temps d'enter la Vigne.

TOVS lesquels entemens veulent estre faits au commencemẽt du Printemps, sans autre esgard de la Lune, que des jours de sa plus grande foiblesse, montant ou descendant, qui peuuent estre fix, qu'en ceste action faut euiter. Comme aussi ne conuient entreprendre d'enter la Vigne és jours froids, vẽteux, pluuieux, ains pour ce faire, choisir le beau temps. Touchant l'election des greffes & cions pour enter, autre maniere de les bien cognoistre n'y a-il, que celle deuant dite aux choix des maillots ou crocetes, où se faudra arrester. Obseruant ceci, que de se garder de trõçonner vne crocete en plusieurs pieces, pour en faire diuers entes (faute trop lourde & irremediable) ains seulement enter les plus prochains œils du vieil bois d'icelle ; comme estans les plus fertils. Et c'est ce qui fait que l'enter de la Vigne est tant prisé, quand autres que les bourgeons seconds, ne sont emploiés en ceste endroit.

Quelscios pour greffes conuiẽt choisir.

La Vigne ne se peut enter sur les arbres.

QVANT à enter la Vigne sur les arbres, c'est temps mal emploié : car, sauf la correction de certains Anciens, elle ne se peut reprendre que tres-difficilement, sur autre espece que sur la sienne : n'estant ce chose jamais veuë, que de faire sortir de l'huile des raisins d'vne Vigne entee sur vn noïer : ne meurir des raisins au Printemps, en celle qui est inseree sur le cerisier ou guinier : dont ceux qui, par curiosité, l'ont experimenté (sous antiques enseignemens) pourront rendre tesmoignage. Il est bien vrai, que par curiosité, on pourra faire produire à vn cep diuerses sortes de raisins, de figure, de couleur, de saueur, selon que diuersement les especes seront appliquees. Mais beaucoup plus naïuement fait cela Nature d'elle-mesme, que l'artifice de l'homme, bigarrant les raisins, sans moien : non touſ-jours, ains comme par jeu, quelquesfois, tacheté de blanc, les raisins noirs ; & de noir les blancs. Vn tel raisin ai-je moi-mesme cueilli sur vn cep en ma Vigne muscate, duquel la moitié de la grappe estoit de grains noirs, selon le naturel du cep, & l'autre, de blancs ; tous les deux parfaictement meurs : & ce qui augmentoit la merueille, estoit, que sur les grains noirs, y auoit des taches blanches, & sur les blancs, des noires, figurees en jaspe. Tels raisins peut-on accoupler auec les *Capniens* de Pline, croissans en la Calabre, lesquels il dit estre ainsi qualifiés naturellement,

Pl. l. 4. c. 3.

naturellement, durant quelques annees, & non toutes de ſuite. Or ſi tant eſt, que pour le contentement des curieux, imitant Nature, l'on vueille bigarrer la Vigne, on le pourra faire en ceſte ſorte:

Moien pour diuerſifier les raiſins, en conſtoucher leur.

SOIENT choiſies deux erocetes droites & vnies, de deux diuerſes races, & differentes couleurs de raiſins, comme noirs & blancs; puis fendues de leur long, non du tout au milieu, ains juſqu'à la mouëlle, ſans toutesfois y toucher nullement: aprés joints enſemble par les deux plaies tant vniment qu'on pourra, la commiſſure luttee auec de l'argile, & delicatement couuerte auec du linge, non tout le long des crocetes, ains en eſpargnant les œils & certains autres endroits pour bouter hors terre & prendre racine dedãs icelle: & aprés auoir le tout lié aſſés ſerreement auec des oziers ou du chanvre, ſera planté tout droit dans terre, deux œils en reſſortans, comme auons dit ſur le planter de la Vigne. Moiennant bonne culture & opportun arrouſement produiront leurs jettons, & à la longue, en leur ſaiſon, du fruict meſlingé: c'eſt aſſauoir, raiſins blancs & noirs, de ceſte couleur-ci, de l'endroit où la crocete eſt noire, & de cette-là d'où elle eſt blanche. Mais s'il eſt queſtion d'auoir des raiſins encores plus meſlingés, ne ſe contentant qu'vn cep produiſe raiſins de diuerſes & diſtinctes couleurs, ains qu'en meſme grappe paroiſſent telles diuerſités, cõme j'ai dit ci-deſſus, conuiendra paſſer plus outre. Au mois de May, deux des nouueaux jettons de demi-pied de long, plus ou moins, croiſſans és deux coſtés de la crocete ſuſdite, ſans les arracher d'icelle, ſeront liés enſemble, leſquels pour leur tendreur, ſans aucunement les fendre, ſe joindront tellement, que des deux ainſi mariés, s'en fera vn ſeul qu'on prouignera dans terre au mois de Mars enſuiuant, & d'icelui ſe formera vn cep qui en ſon temps portera des raiſins tels que demãdés. Vn plus courr chemin pourra-on tenir pour paruenir à ce poinct, c'eſt en ſe ſeruãt de deux nouueaux tendrons, prins és deux ceps voiſins, differés en couleur, vnis, incorporés & gouuernés comme deſſus. Par meſme adreſſe diuerſifiera-on les ſaueurs & figures des raiſins, ainſi qu'on voudra: en aſſemblant pluſieurs ver-jettons de ceps de differentes ſortes, voire juſqu'au nombre de quatre ou cinq.

Autre.

Autre.

Moien pour diuerſifier la ſaueur.

METTRE dans le vuide de la fente des ceps qu'on ente, ou au lieu de la mouëlle, qu'à ce expreſſément l'on aura oſtee, des liqueurs & poudres douces & aromatiques, comme ſuccre, miel, canelle, girofle, muſcade, pour donner bon gouſt aux raiſins, & les parfumer: des couleurs des peintres, pour les teindre & colorer: de la reubarbe, aloés, cicotrin, & autres laxatifs; reſtrinctifs, dormitifs, pour cauſer aux raiſins telles vertus, de la theriacle, pour ſeruir contre le venin, & ſemblables matieres, n'eſt ſcience aſſés ſolide, ne ſur laquelle l'on ſe puiſſe fonder, quoi-que Pline & Conſtantin-Ceſar s'efforcẽt de l'enſeigner. Non plus que de faire venir les raiſins ſans pepin en oſtant la mouëlle des crocetes qu'on plante: diſans celà ſe pouuoir faire à tout vne cur'aureille, les aiãs fendues de leur long, & ainſi vuidees aprés rejointes les loger dans terre. Il eſt bien certain que le Vin tire quelquesfois l'odeur des herbes croiſſans auprés des ceps, comme cela ſe remarque à Tournon & ailleurs, où le Vin de quelques terroirs ſent *l'Ariſtolochia rotunda*, ou fauſterne: mais cela eſt ſi peu, que ne pourroit ſeruir en medecine. Contre l'auis de Caton, lequel pour remede en maladie, conſeille faire des Vins prouenans des

ceps, prés desquels expressément l'on plante de l'ellebore & de la scammonee: & Pline y veut de l'aluyne & de l'hysope; preuuant son dire par les Vins croissans és marets de Padouë, sentans le saux. Ce serõt les Vins medicinaux qui seruiront en cest endroit, si ainsi on le desire, qu'en temps de vendanges on dressera à volonté: comme sera monstré en son lieu, & partant sans nous donner peine de faire des Vignes droguees, les laissans là, composerons le mouſt pour diuers vsages auec beaucoup de facilité.

Maux des Vignes, & leurs

TOVCHANT aux maladies des Vignes, quelques petits remedes bons & experimentés y a-il, pour les guerir, que le prudent Vigneron n'ignorera: la plus-part desquelles maladies, viennent accidentalement, ou du temps, ou d'imprudence. De parer le temps qui leur contrarie, n'est au pouuoir de l'homme, seulement par certaine prouidence en adoucit-il aucunement le coup, & aprés en consolide la plaie, Dieu lui aiant donné telle faculté. Aussi d'engarder d'injurier la Vigne par sottise, dont bien souuent elle se perd, comme de ne la tailler au temps & ainsi qu'il appartient, ou quand par trop rude approche d'hommes ou de bestes, elle est rõpue, rongee, & autrement mal gouuernee. Parquoi, en tels euenemens & autres necessités, la Vigne sera secouruë en ceste maniere:

Remedes Contre les gelees,

LES gelees sont aucunement destournees de la Vigne, si en les preuenant, on fait en plusieurs lieux d'icelle des grosses & espesses fumees auec des pailles humides, & fumiers mi-pourris, lesquelles rompans l'aer, dissoluent telles nuisances. Voire, & aprés les gelees estre tumbees, telles fumees sont fort vtiles: pourueu qu'on les emploie deuant que le Soleil frappe dessus, pour ne lui donner loisir d'eschauffer les gelees estans encores sur la Vigne: ce qu'à son detriment il feroit sans tel remede: lequel, par preuoiance, l'on preparera de bonne heure, faisant en diuers endroits de la Vigne des petits monceaux des matieres susdites, esquelles le feu sera mis au besoin, sans delai. Tailler tard la Vigne sujete aux brouillards, pour sa situation, ou pour son espece, & tard en labourer le fonds, la garentit aucunement des gelees; dautant qu'elle ne bourgeonnera, que le temps ne se soit aucunement deschargé des importunités restantes de l'Hyuer. Et n'auront tant de prinses les gelees sur les jeunes bourgeons de la Vigne, que tard l'on aura labouré, qu'à celle dont la terre aura esté fraischement ouuerte. Car non seulement les gelees tumbent du Ciel, ains sont fortifiees par la vapeur de la terre, laquelle en donne tant plus, qu'elles en ont plus facile issuë. Et icelle leur estant presques interdite, par la durté de la terre non-labourree & affermie par le trepigner, en taillant la Vigne, la liant & enleuant les sarmens, grand mal ne peut auenir au nouueau bourgeon par les gelees, dont demeurera asseuré: jusques à ce que la chaleur de la saison, faisant cesser telles nuisances, l'on en puisse labourer le fonds sans crainte. Laquelle tardiueté la Vigne attendra patiemment, aiant esté traittee comme j'ai monstré: c'est à dire, hyuernee; qui est l'œuure donnee en Hyuer, la plus valeureuse de toutes les autres.

Caire la gresle

LA Vigne tempestee de la gresle & de la gelee, sera remise en bon estat, si incontinent aprés le coup, elle est retaillee, en lui couppant tous ses jettons, bons & mauuais: car par s'en voir deschargee, ne pouuant demeurer oisiue, reproduira de nouueau dans peu de temps; voire des raisins celle mesme

faiſon, ſi d'auenture telle recouppe ſe treuue faite dans le mois de Mai. Leſquels raiſins pourront ſeruir à faire du Vin, le temps les fauoriſant, ou pour le moins, du ver-jus. N'aduenant cela ſi toſt, tel remede ne laiſſera pourtant de profiter à la Vigne, pour la reparer, en la diſpoſant à porter fruict l'annee ſuiuante: autrement ne s'en voulant ſeruir, n'en pouués attendre vendange de valeur, de trois ou quatre ans, qu'à la longue Nature la remettra en ſon premier eſtat.

CERTAINES beſtioles de diuerſes eſpeces, tourmentent la Vigne au nouueau temps ſpecialement celles qu'on appelle coigniaux, de couleur verte, luiſante, couppans les tendrons auec les raiſins, en fin s'enfermans dans des fueilles de la Vigne, qu'ils roulent comme parchemin (à telle cauſe dits *Inſtrumentiers*, à Tournon) y faiſans leurs œufs. Le remede à cela eſt, de les oſter auec les mains, ce qui ſe fait aſſés facilemẽt au leuer du Soleil: & encores mieux en esbranlant le pied du cep, les faire choir dans l'eau qu'on portera auec vn ſeau, où ces beſtes ſe ramaſſeront & noieront. Et pour en perdre la race, faudra prẽdre & fouler aux pieds les œufs qu'on trouuera dans les fueilles roulees, ſuſpendues au cep. *Les beſtioles.*

QVANT aux autres beſtes, comme formis, chenilles & ſemblables, pour les faire mourir, ne faut que cultiuer ſouuent le fonds de la Vigne, pour, en rompant leurs nids, les deſtourner de ſengeancer: à quoi eſt bon auſſi meſler quelquesfois au gueret, des cendres de leſſiue ou buee, des cieures de bois, des ſuïes de cheminee, des ſablons, des fumiers propres à la Vigne, & autres engraiſſemens. car tout cela contrarie à toutes telles races de vermine. *Formis, chenilles, &*

POVR chaſſer les connins deperiſſans la Vigne, brouttans les premiers de ſes rameaux: faut les parfumer auec du ſouffre, l'odeur duquel ne pouuans aucunement ſouffrir, s'enfuient dés auſſi toſt qu'ils la ſentent. Le moien en eſt facile: Des petits paiſſeaux de bois ſec propre à bruſler, ſeront enduits d'vn bout auec du ſouffre fondu, comme allumettes; & de l'autre, fichés droitement dans terre: le feu mis au ſouffre, fera ce qué deſirés. Et afin que ce beſtail ne retourne plus à la Vigne, tant que ſes jettons, pour leur tendreur, en craindront la morſure; ſera de beſoin reïterer le remede de quatre en quatre jours, juſques à ce que les rameaux du cep ſoient fortifiés & endurcis: car aprés les connins n'y toucheront nullement, ains ſe paiſtront des matieres tendres, qu'en abondance ils treuuent lors en la campagne, ne s'attachans jamais aux dures, que preſſés de famine. *Les cõnins.*

LA plaie du cep bleſſé auec le hoiau, eſclaté ou fendu par aucun eueñement, ſera conſolidee, en y appliquant vn emplaſtre fait de fien de brebis ou de bœuf, auec de la terre graſſe, enueloppés dans vn drappeau, l'y faiſant tenir tant longuement qu'on pourra, le mal eſtant ou dehors ou dedans la terre. Par meſme remede, ſera gueri le venin prouenant de la morſure des cheures & autres beſtes, aprés en auoir retaillé ſes branches par deſſous les broutteures, les plaies eſtans grandes: mais ſi petites, le ſeul retailler ſuffira, laiſſant au reſte faire à Nature, laquelle ſans autre myſtere les remettra en bon eſtat. *Contre la bleſſeure du cep.*

QVANT à l'infertilité de la Vigne, le plus aſſeuré remede eſt, de la proigner, & l'enter, comme a eſté monſtré ci-deſſus, changeans par là, les infructueuſes en plantureuſes; ſans ſamuſer à les droguer ne medeciner *Cõtre l'infertilité.*

autrement. Non plus que par extrauagans remedes, à cuider secourir les Vignes langoureuses, descheantes & pleurantes : celles qui sont tourmentees des poux, chenilles & d'autres vermines ; celles qui pourrissent leur fruit ou qui le bruslent. Comme, par arrousemens d'vrines : par frottemens de lie de Vin : par vnguens faits auec du bitumen : des cendres auec du vinaigre : de farine d'orge auec du pourpier : aussi par frotter le tronc de la Vigne, & la serpe dont on la coupe, auec des graisses d'Ours, & de Lyon, & des aulx pilés, bien que ce soient enseignemens tirés de l'Antiquité. Par estre ces choses trop penibles au Vigneron, & si peu accõpagnees de raison, que mieux vaut les laisser aux curieux, que de s'y arrester, pour bien & fidelement cultiuer la Vigne en toutes ses parties : & selon que ses especes particulierement le requierent, comme a esté representé. Moiennant quoi, Rapporteront les Vignes tant de fruit, que sous la faueur Celeste, le pere-de-famille aura plustost faute de logis, que de vendange.

CHAPITRE VI.

Preparation aux Vendanges.

Le pere-de-famille ne se peut du tout descharger du soin de ses vendanges.

SI LA Vigne, au cours de son maniment, requiert beaucoup de science & de diligence, c'est en ce poinct de la Vendange où ces choses sont necessaires, pour en perfection de bonté & d'abondance, tirer le fruict que Dieu par là nous distribue. Les recoltes de tous autres fruicts que la terre produit, se peuuent faire par procureur, où autre interest ne peut aduenir, qu'en la quantité, demeurant touſ-jours la qualité semblable à elle mesme. En cest endroit, peut-on & en l'vne & en l'autre, estre defraudé ; mesme c'est chose non seulement tres-difficile, ains presque impossible, le pere-de-famille estre satisfaict touchant la qualité de ses Vins, si de l'œil il abandonne ses celiers & caues, tant que ses Vendanges dureront, pour en laisser le gouuernement souuerain à ses gens : n'estant telle action, celle qu'on doiue commettre à personnes, dont le gouſt est semblable à la rudesse de l'entendement. Aussi, ce n'est en la caue du grossier païsan, quoi-que sis en païs de bon Vignoble, que communément l'on treuue les plus precieux Vins ; ains chés les gens de bon esprit, lesquels en rapportent ceste loüange, Que celui est estimé homme de bien, qui a de bon Vin. De là est aussi tiree ceste maxime, *Qui vne seule fois l'annee l'on se doit appreſter à boire.* Suiuant laquelle, void-on en temps de Vendanges desloger des grosses villes les Presidens, Conseillers, Bourgeois & autres notables personnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pourueoir aux vins : aimans mieux prendre telle peine, pour estre bien abruués, que l'estre mal, en espargnant ce peu de souci qu'il y a en tel mesnage. C'est pourquoi les vacations de Septembre jusques à la saint-Martin, sont ordonnees en tous les Parlemens de France, donnans loisir à Messieurs de la Iustice, par la longueur de ces deux Mois-là, de faire faire leurs Vins à leur plaisir ; n'allans tant finement aux moissons, dont les feries finissent presques aussi tost qu'elles cõmencent. Nostre

Pera à temps ses prouisions pour tel mesnage.

meſnager donques, s'eſgaiant en ſes Vendanges, pourvoira auant leur arriuee, & à temps, à tout ce qui eſt requis pour telle fatigue, & à loiſir s'accommodera de tines, cuues, cuuetes, baignoires, fouloires, preſſoirs, cornues, tonneaux, cercles, oziers, corbeilles, mandes, paniers, & d'autres meubles ſeruans à tels vſages. De meſme reuiſitera-il ſes celiers & caues, pour les faire re-accommoder, & nettoier tant curieuſement, qu'il en face oſter toute ſaleté, laquelle y ſejournant pourroit cauſer mauuaiſe ſenteur au Vin; ce qui lui eſt tant prejudiciable, que pour petite qu'elle ſoit, il s'en rend mauuais, & de peu de valeur: comme au contraire, par l'approche de la bõne, ſon prix s'en augmente. Pour laquelle cauſe, ſeront les celiers & caues ſitués en lendroit de la maiſon le plus net, eſloigné de retraits, cloaques, eſtables, poulailliers, bains, fours & autres lieux puants. D'ailleurs, aucune mauuaiſe ſenteur n'y ſera apportee, de peur de la communiquer au Vin; comme lards, huilles, laines, oignons, paſtennades, raues, choux-cabus, chaſtaignes, pain chaud, coucons de vers-à-ſoye & autres choſes que pluſieurs imprudẽs & non ſcrupuleux meſnagers, repoſent dans leurs caues, au detrimẽt de leurs Vins: ains pour iceux ſeuls, laiſſera les caues libres, à ce que les Vins y ſejournans nettement, ſe puiſſent conſeruer.

Parties requiſes ès celiers & caues.

De la ſituation & aſpect des celiers & caues à tenir le Vin, ailleurs particulierement a eſté diſcouru, auec les autres commodités du logis: neanrmoins de peur d'oublier choſe tant neceſſaire, ſans crainte d'ennuieuſe redite, vous en repreſenterai-je derechef ces obſeruations: Que l'accés des celiers & caues ſoit plaiſant & libre, afin d'incirer le pere & la mere-de-famille à y aller ſouuent, quand ce ne ſeroit qu'en ſe promenans, pour le bien qu'y apporte leur preſence: Qu'en l'aſſiete des celiers & lieux à tenir les cuues & preſſoirs, n'y a aucune ſubjection; car en quel païs qu'on ſoit, tous aſpects leur ſont bons, pour le peu de ſejour que le Vin y faict. Des caues n'eſt pas ainſi, que de neceſſité conuient eſtre fraiſches, puiſ-que la freſcheur eſt la conſeruation du Vin. Les caues donques regarderont le Septentrion, ſi eſtes en païs chaud: ſi en froid, ce ſera en tout autre aſpect le mieux vous venant à propos, pour la naturelle fraiſcheur du climat, fauoriſant la conſeruation des Vins: Que les caues ſoient enfoncees dans terre, ſi faire ſe peut, pourueu que les eaux en vuident: eſtroites & longues, plus obſcures que claires, voutees baſſement par le deſſus. & pauees par le bas, pour les pouuoir tenir nettes & ſeches: Qu'aucunes herbes ou racines d'arbres n'y ſoient ſouffertes accroiſtre, comme quelquesfois auient par negligence: & à ce qu'aucune ſaleté n'y ſejourne, les caues ſeront ſouuent baloiees. Telles eſtãs vos caues, & baſties & tenues, conſerueront treſ-bien les Vins: dont la ſechereſſe & netteté du lieu où ils ſejournent en eſt l'vne des principales cauſes, & de la longue duree des tonneaux & cercles, leſquels ſe conſument toſt en lieu humide.

L'eau claire & coulante par la caue, ſalutaire aux Vins.

Il eſt vrai que l'eau de fontaine ou de ruiſſeau, claire & coulante, ſert beaucoup à la conſeruation des Vins, quand en Eſté on l'accommode de telle ſorte, que l'oſtant & remettant à volonté elle paſſe deſſous les rengees des tonneaux, ſans toutesfois les toucher; dont il auient que les Vins en ſont ſi bien rafraiſchis, que bannie toute chaleur à eux importune, ils demeurent ſains & entiers: parquoi le Meſnager ſera treſ-bien aduiſé, aiant

l'eau à commandement, de l'employer à vn vſage ſi exquis & profitable. Ce rafraiſchiſſement approche de la couſtume de certains Alemans, qui tous les jours chauds d'Eſté, lauent par le dehors leurs tonneaux-à-Vin, auec de l'eau claire, pour communiquer ſa fraiſcheur aux Vins, comme preſeruatif contre les chaleurs de la ſaiſon. Autres compoſent ce lauement auec des leſſiues à ce propres: & tous enſemble tiennent leurs caues fort nettes, les baloians autant diligemment que leurs ſalles & chambres. Or ſoit ou ce remede là, ou l'obſcurité de leurs caues, auſquelles on ne peut aller ſans lumiere, n'y aiant que petits ſouſpiraux pour rafraiſchiſſement: ou le ſouffre dont ils parfument leurs tonneaux, peu auant qu'y loger le Vin: ou bien leurs climats plus froids que chauds, c'eſt ſans doute que les Vins y durent juſqu'à trente ans & dauantage; mais communément les gardent-ils douze ou quinze ans: voire ceſte couſtume eſt obſeruee en pluſieurs lieux d'Alemagne, que par honneur celui qui marie ſa fille, à ſes nopces fait boire du Vin de l'annee de la naiſſance de l'eſpouſee, elle & le Vin eſtant de meſme aage. Vne contrarieté naturelle ſe remarque au fruit de la Vigne: c'eſt qu'eſtant le raiſin au cep prés de ſa meureté, ne requiert que chaleur: & reduit en Vin, que fraiſcheur: pour ſa cõſeruation. Aux païs Meridionaux & Septentrionaux, telle primeur ſe repreſente clairement; en ceux-là ſe preparans mieux les Vins; & en ceux-ci, ſe gardans par plus longues annees.

La netteté & la bonne ſenteur és receptacles des raiſins & Vins, eſt neceſſaire.

Les premiers receptacles des raiſins & des Vins, ſelon qu'ils ſe treuuent bien ou mal qualifiés, donnent auſſi les premieres bonnes ou mauuaiſes odeurs & ſaueurs aux Vins: leſquelles tres-facilement ils reçoiuent, voire ſouuentesfois prennent-ils de là, le commencement de leur ruine, quand par mauuais gouuernement tels vtenciles ſont punais ou moiſis. Laquelle perte l'on preuiendra dés les precedentes vendanges, en nettoiant curieuſement les cornues, fouloires, tinnes, cuues & ſemblables meubles, aprés s'en eſtre ſeruis, pour nettement demeurer en lieu ſec le reſte de l'annee, attendans nouueau beſoin; ſans les employer à autres vſages, de peur de les gaſter par l'attouchement & attraction de mauuaiſe ſenteur. Sur tout en defendra-on l'approche aux pourceaux & autre beſtail à quatre pieds, auſſi aux poules, oies, & generalement à toute ſorte de volaille, à cauſe de leur fiente, qui touſ-jours porte grand dommage au Vin. Et dautant qu'il eſt tres-difficile de bannir les rats des lieux où les cuues ſont dreſſees: il y a moien d'en preuenir l'infection prouenante de la charongne de tel beſtail, quand par meſgarde eſtant ſauté dans la cuue, eſt contraint d'y mourir de faim, par n'en pouuoir reſſortir. C'eſt en lui faiſant vne iſſuë, par vne longue perche qu'on mettra dans la cuue, attaignant du fond, à la cime, & poſee en ligne diagonnale, par le pendant de laquelle les rats grauiſſans, en vuideront facilement. Non ſeulement eſt neceſſaire de bannir des cuues toutes mauuaiſes ſenteurs, ains requis de les parfumer de bonnes, pour les apporter és Vins qui y ſont cuués: ce qui n'eſt impoſſible ne trop difficile: voici comment: Aprés auoir vuidé, ſeché, & curieuſement nettoié vos cuues, y mettrés dedans bonne quantité d'herbes & arbuſtes odorans (deſquels par tous païs ſe treuue aſſés, mais plus és chauds qu'és froids) comme du thim, du ſerpoulet, de la lauande, de l'aſpic & ſemblables, leſquelles matieres, par le ſejour d'vn an qu'elles feront dans les cuues y laiſſeront les

odeurs de leurs qualités, au profit des Vins qui par aprés y seront cuués.

De la matiere des cuues.

Il est à propos en cest endroit de parler de la matiere des meubles de caue, quant aux tinnes ou cuues; lesquelles on compose de bois ou de pierre, selon la diuersité des humeurs des personnes: quant aux tonneaux, le seul vsage du bois est maintenant recen parmi nous, & non la terre cuite, à la maniere des Anciens, comme sera monstré en ce mesme Lieu. De la pierre donques & du bois se sert-on diuersement à faire des cuues, vtilement toutesfois de l'vne & de l'autre matiere, plus frequemment neantmoins de ceste-ci, que de ceste-là, l'vsage l'aiant emporté dés long temps. De toutes sortes de bastimens, soit de pierre de liais, ou de taille, ou de moilon, se façonnent des bonnes cuues; pourueu qu'on prenne garde d'en faire les murailles de raisonnable espaisseur, maçonnees à chaux & sable, bien à profit, & en l'interieur cimentees, comme cisternes. Ainsi dressees, elles contiendront tres-bien le Vin, & s'y preparera aussi de mesme. Ne sont sujetes, comme celles de bois, à receuoir mauuaises senteurs: sont de grande duree: de peu de despence en leur entretenement: faciles à nettoier quand l'on s'en veut seruir: accommodables par tous les lieux où l'on desire, sans aucune sujetion de figure. Voila les commodités des cuues de pierre; en voici les incommodités, si toutesfois incommodité se peut dire: Que le Vin n'y boult si tost, qu'en celles de bois, pour le naturel de la matiere: mais la patience de l'attente, satisfait au pere-de-famille, voire telle tardiueté lui vient à profit, quand non pressé de ses Vins, tout à loisir & sans se precipiter, il pouruoid au faict de ses Vendanges. C'est tout ce qu'on a à dire contre les cuues de pierre. car de les condamner pour espancher le Vin, n'y a raison, puis qu'autant en font bien celles de bois, estans mal faites. Mais ce mal ne sera à craindre, si dés le commencement elles sont dressees de bonne main, & sans espargne: cela estant, & bien gouuernees, elles demcureront entieres pour plusieurs generations.

Plusieurs sortes de bois seruans en meuble de caue.

Touchant les cuues de bois, de toutes sortes d'arbres propres à la charpenterie s'en fait de bonnes, specialement de chastagnier & de chesne; aussi des tonneaux. Le Vin sejournant dans le chastanier n'y acquiert aucune mauuaise senteur, comme celui qui est logé en tines & tonneaux de chesne, d'où és premieres annees de tels meubles, il tire vne odeur extrauagante; odieuse à aucuns, agreable à d'autres, lesquels pour la cõseruer, ajoustent tous les ans à leurs tonneaux vieux, quelques nouuelles douues de chesne; dont ils la renouuellent. tant est diuers le goust des personnes. Des façons, figures, capacités des cuues, tonneaux, pressoirs & autres vtenciles seruans à faire & garder les Vins, n'est besoin que j'en parle: à cause de l'impossibilité de pouuoir satisfaire à vn chacun, laissant cela, comme chose indifferente, à l'vsage ordinaire de chacune prouince.

Diuerses manieres pour cõseruer les tonneaux vuides.

Avssi diuers auis y a-il sur l'entretenement des tonneaux estans vuides, l'vn des principaux articles de la garde des Vins. Plusieurs font défoncer les tonneaux incontinent que le Vin en est tiré, les nettoians bien, en leur ostans toute la lie molle, & sechés au Soleil, le mettent reposer en lieu du tout esloigné d'humidité, pour le reste de l'annee, en attendant nouuelles Vendanges: lesquelles arriuees sont les tonneaux raccoustrés & reliés tout à neuf: où sans les lauer d'aucune liqueur (ne souffrans mesme qu'vne seule

goutte d'eau les toucher) eſt mis le nouueau Vin. D'autres au contraire, ne touchent à leurs tonneaux depuis les auoir aſſis en la caue, juſqu'à vne autre faiſon, ſans ſouffrir d'eſtre aucunemẽt ſous-leués & eſgaiés par derriere, pour en faire du tout eſcouler le reſte du Vin, duquel ils laiſſent quelque peu au fons, pour tenir le tonneau en humeur toute l'annee. Eſtant queſtion d'y remettre de nouueau Vin, ne ſe mettẽt en peine de faire défoncer les tõneaux, mais ſeulement les lauer curieuſement auec de l'eau claire; aprés toutesfois en auoir retiré le reſtant qui eſtoit au fons du tonneau, pour ſeruir au vinaigre; & jetté dehors le groſſier de la lie molle. On raſcle telle lie à l'aide d'vn tronçon de quelque groſſe chaine de fer, ou d'vn jaques-de-maille, ou d'autre choſe peſante, pouuant entrer par le bondon dans le tõneau, attachee auec vne corde pour l'en retirer; la lie eſtant ainſi eſmeuë, facilement l'eau la fera ſortir hors le tonneau; & aprés il demeurera net en perfection, propre à receuoir le nouueau Vin. Par tel ordre s'eſpargne de l'argent, en ce que tous les ans les tonneaux ne viennent entre les mains des tonneliers; ains ſeulement lors que par vieilleſſe ou accident, quelque choſe leur defaut. Aucuns donnans l'vne des principales cauſes de la garde du Vin, à la bonne lie, endurcie dans le tonneau, y en font tenir tant qu'ils peuuent, & cela en ceſte maniere: Aprés auoir entierement eſcoulé tout le Vin, referment le tonneau, le roulent de tous ſes coſtés, à ce que la lie molle reſtante dedans, occupe tout l'interieur, s'y affermiſſant en incruſtation: puis eſt le tonneau remis en ſon lieu, pour y demeurer le reſte de l'annee, non poſé comme deuant, ains ſens-deſſus-deſſous; aſſauoir le bondon regardant en bas & joignant le ſiege; afin que la lie repoſant ſur icelui, s'y endurciſſe, comme à la longue elle fait. Si que par ce moien, lors qu'on défonce ces tonneaux-là, qui eſt au retour des Vendanges, pour les raſcler & relier, on les treuue tellemeut incruſtés de lie, qu'on n'y void paroiſtre au dedans aucune partie de bois. Qui ne voudra défoncer ſes tonneaux vuides, ſera ſuject à les tenir touſ-jours tres-bien bouchés, ſans reſpirer aucunement, en quoi n'y a lieu d'aucune excuſe: autrement y auroit danger de les perdre par moiſiſſeure, & par là, les rendre incapables de plus receuoir du Vin. Perte qui auient ſouuent par la deſloyale negligence des ſeruiteurs; leſquels le pere & la mere de famille, pour la neceſſité de ce meſnage, ſont contraints de contreroller. c'eſt pourquoi je leur ordonne facile & aiſee deſcente dans leurs caues. Ceux des quartiers de Bourdeaux, la Rochelle, & d'ailleurs, où l'on véd le bois auec le Vin, pour le tranſporter loin, exempts de tel ſouci (exceptés ceux qui pour leurs prouiſions, ne changent de bois chacune annee) ne ſe peinent que d'affranchir leurs tonneaux neufs, pour vne ſeule fois, afin que le Vin qu'ils y mettent, n'acquiere mauuaiſe odeur. par diuers moiens l'on paruient à tel affranchiſſement, tels que ceux qui enſuiuent.

Manieres employees pour affranchir les tonneaux neufs.

GENERALEMENT toutes ſemences, racines, hẽrbes, fleurs, fruits, gommes, mineraux de bonne odeur, la rapportent au bois des tonneaux, eſtans parfumés & imbus de leurs decoctions. Pour attirer la ſubſtance des matieres qu'à ce aurés eſleu les plus propres, les ferés longuement bouillir en eau claire, & icelle toute bouillante, jetterés dans le tonneau, retenãt dans vn panier le marc deſdites matieres, puis en eſtant le bondon bien bouché, afin que le parfum ne s'exhale, roulerés le tonneau de tous coſtés,

& si bien que tout l'interieur se ressente de telle liqueur: laquelle y sejournera jusqu'à estre refroidie: d'où incontinent aprés tiree, demeurera au tonneau celle odeur que desirés pour vostre Vin, qu'à telle cause mettrés aussi tost dedans; sans attendre que le tonneau se seche. C'est à dire, quelques pleins seaux de mouſt, pour y attendre les Vins clerets & rouges, afin de leur donner pointe piquante, si de tels Vins y voulés loger, ou si c'est pour Vins blancs, les en remplir du tout à la fois. A vostre intention pourront satisfaire les rosmarin, fenoil, glaieul, souchet, ache, toute-bonne, fueilles de laurier, baies de genevre, & semblables. L'experience a auctorisé le seul Vin jetté, tout bouillant, dans le tonneau. Aussi à l'affranchissement des tonneaux neufs, & à la conseruation des vieux, est de grande efficace, la decoction des raisins faite auec de l'eau nette, car par nullement s'estranger du naturel du Vin, le conserue tres-bien. A laquelle decoction, ajoustant du sel, d'alum-de-roche pulueriſé, de la chaux neufue en pierre, la quantité conuenable à la capacité du tonneau qu'aurés en main, non seulement la preparera-elle à receuoir le Vin comme desirés estant neuf, ains vieil & se perdant de moisissure, chancissure & autre puantise, le remettra en bon estat: si bien, qu'à faute d'autres tonneaux sans macule (comme auient és grandes vendanges, que quelquesfois l'on est contraint loger les Vins où l'on peut) y pourrés mettre tout bon Vin, sans scrupule, le tonneau restant bon & affranchi de là en auant: à la charge toutesfois, que par mauuais gouuernement on ne soit contraint à renouueller le remede.

Autres.

DES parfums secs peut-on vser en cest endroit, mais par ne tendre qu'à vn but, assauoir, à donner bonne odeur au tonneau, non à l'enduire & faire enfler aussi, comme à ces deux effets paruiennent les precedents, sont les secs moins emploiés que les humides. Les Alemans se seruent du soufler à parfumer les tonneaux: Sur vn rechaut ils font bruſler du souffre, duquel la fumee entrant dedans le tonneau, par vn entonnoir mis au trou du bondon, à cela le tout proprement accommodé, fait dedans le tonneau vne incrustation, comme suie de cheminee, sur laquelle, le Vin estant entonnellé, se maintient longuement en bonté, ainsi qu'il a esté dit. Autres, auec le soufre, font de mesme bruſler des retailleures du bois de fousteau, faites auec vn rabot de charpentier: desquelles, entortillees comme anneaux, & enfilees auec vn fild'archal, s'en compose vne chaine, puis trempee dãs le soufre fondu, est allumee & fourree dans le tonneau par le bondon: là attachee par vn bout du fil, pend jusqu'au milieu du tonneau, & y demeure tant que le soufre dure en bruslant, puis retiree en charbons auec le fil d'archail, le Vin est incontinent jetté dessus.

OR quelque bonté qu'aient nos tonneaux, soient vieux ou neufs, ne sera que tres-bien mesnagé, de les parfumer chacun an, auãt que de les emploier. Car bien qu'en cela y ait de la peine, elle se treuuera neantmoins tres-petite, au respect de celle qu'on endure en la perte du Vin, qui le plus souuent se gaste par faute de bon logis. Et puis que le bon logis est le secret de ce mesnage, ne craignons d'exceder par netteté en cest endroit. Si la naturelle malice du terroir de nos Vignes contrarie à ceste science, comme de tant extrauagans Vins se treuuent ne souffrans d'estre longuement gardés ni aucunement charriés ne desplacés, comment qu'on les gouuerne: ou nous ferons

Parfumer les tonneaux.

toſt boire ces Vins-là, pour en euiter la perte, ou nous-nous deferons des Vignes qui les produiſent, par ne meriter le ſouei d'eſtre eultiuees. Les tinnes ou cuues conſeruees nettement durant l'annee (comme deſſus eſt dit) ſeront pour vn preallable, reuiſitees par gens experts, afin de les relier & racouſtrer ſelon le beſoin. Et trois jours deuant les Vendanges, on les lauera & raſclera treſ-bien, à ce que rien de ſale n'y demeure : y laiſſant de l'eau, juſqu'à la venue de la Vendange, pour les enduire & garder d'eſpancher: mais à la charge de changer d'eau ſouuent, de peur qu'elle s'empuantiſſe; à telle cauſe la vuidant tous les jours vn coupie de fois. Cela s'entend pour les cuues de bois: car celles de pierre, ſont touſ-jours preſtes à receuoir la Vendange: moiennant qu'elles ſoient bien lauees, dont lors ſeulement ont elles beſoin, ſi toutesfois quelque ruine n'eſt ſuruenue, par inconuenient, en leur baſtiment; qu'en ce cas aura-on radoubee auparauant. Aprés, & ſur le poinct qu'on commencera à vendanger, les cuues eſtans vuides de toute eau (ſoit de bois ou de pierre) ſeront parfumees & lauees auec la decoction ſuſdicte, comme les tonneaux, & de telle ſorte, que tout leur interieur s'en reſſente. Et à ce que de la fumee du parfum, où conſiſte ſa principale vertu, ne s'exhale du tout rien, ſi faire ſe peut; à meſure qu'on jettera la decoction dans les cuues, elles ſeront bouchees auec des aix & des couuertes par deſſus (n'aians aucuns couuercles) ſi juſtement, qu'aucune vapeur n'en puiſſe ſortir. Refroidi que ſoit le parfum ou decoction, ne delaierés de le retirer des cuues juſqu'à vne goutte, puis renfermees, demeureront treſ-propres à receuoir la Vendange. Par deſſus le fons de chacune cuue, ſeme-l'on ſept ou huict poignees de ſel, plus ou moins ſelon la capacité de la cuue, pour ſeruir à fortifier le Vin, & à le rendre de bonne garde, par l'heureuſe experience reiteree pluſieurs fois de ceux qui ont authoriſé ce moien. Ne ſera que bon de lauer, de la decoction ſuſdite, les cuuetes, fouloires, preſſoirs, & autres meubles où repoſent les raiſins & les Vins, à ce que les Vins demeurent tant plus francs, toutes mauuaiſes ſenteurs en eſtans bannies.

CHAP. VII.

Les vendanges.

La Police des Vendanges.

CE ſont des reliques de l'antique cenſure Romaine, que la poliee ſur le fait des Vendanges, obſeruee en pluſieurs endroits de ce Roiaume, où par deliberation publique, le temps pour coupper les raiſins eſt ordonné: n'eſtant permis au particulier de ſe diſpenſer en ceſt endroit, quoi-que de ſa choſe propre, pour l'intereſt du general. Depend auſſi de là, celle ſeruitude, que les ſubjets ne peuuent vendanger leurs Vignes, qu'aprés celles de leur Seigneur, ou ſans ſa permiſſion: viſant tout ceſt ordre-là, à ce but, que d'auoir abondance de bon Vin: choſe qui ne peut auenir des raiſins verts & non encores paruenus à parfaite maturité. A laquelle poliee, pluſieurs du commun peuple en diuers quartiers ne s'aſſujettiſſent que forcément, pour l'inueteree erreur dont ils ſont entachés, ſe precipitans en leurs Vendanges, qu'ils deſirent de commencer preſ-qu'auſſi toſt qu'ils deſcouurent des

raisins bons à manger, sans considerer le profit ne la perte prouenant du retarder ou de l'auancer de ceste action maistrise de ce mesnage. Es païs Orientaux & meridionaux, les raisins meurissent tost: au contraire, és Occidentaux & Septentrionaux, tard, faisans les gelees en ceux-ci, ce qu'en ceux-là, font les chaleurs; c'est assauoir, preparent la Vendange pour le Vin. Parquoi de necessité conuient laisser gouuerner le temps, qui par diuers & contraires moiens, œuure en ceste endroit à nostre vtilité. Lesquelles choses l'homme d'esprit considerera, à ce que distinguant le lieu où il est posé, d'auec les autres, sans se confondre, manie sa Vendange selon le naturel de sa particuliere situation. Autremẽt ce sera à l'auenture qu'il conduira ses Vins, sans asseurance de les auoir, ni bons, ni en abondance. Car comment seroit-il possible tirer des Vins parfaictement bons, ne beaucoup, d'vne Vendange imparfaicte? Se peut-il faire que des lambrusches sorte du bon Vin (A lambrusches sont à comparer tous raisins, jusques aux plus exquises races, auant leur maturité, lors ne pouuans rendre autre Vin que sauuage. Comme au contraire, des raisins bastards paruenus en extreme maturité, vient du Vin de passable bonté & qui se laisse boire. A la veuë & au goust des raisins en recognoist-on la maturité: mais qui n'estimera suffisante ceste seule addresse pour solidement en juger, y ajoustera les suiuantes. Les raisins seront paruenus au poinct qu'on les desire; Quand leur pellicule se sera rendue mince, subtile & translucide; Quand la couleur de leurs grains s'obscurcit, de blanche se faisant grise: de rouge, violete: de noire encores plus chargee, comme jayet reluisant; Quand les pepins des grains en sortent noirs, nuds, & vuides de substance glutineuse, aucune ne s'y en attachant. Constantin-Cesar y ajoustant ceste subtile espreuue, ordonne de choisir vne grappe de raisin fort pressee pour l'abondance de ses grains, & des plus meures de la Vigne: sans la coupper du cep, ains l'y laisser suspendue, veut qu'on en arrache vn grain, puis le lendemain estre obserué le trou fait à la grappe, à l'occasion du grain osté, & par iceluy juger de l'estat des raisins: s'asseurant estre paruenu au poinct que les desirés, si le trou s'est agrandi, dautant que lors & non deuant les raisins aians cessé de croistre, se flestrissent: & par le contraire, treuuant le trou appetissé, que les raisins prochains du trou s'accroissent encores, & ainsi n'estre la Vigne du tout paruenue au poinct d'estre vendangee. Mais par sur toute autre addresse, celles des rasteliers, ou escheletes, ou draches, ou de la rasle, diuersement nommees, esquelles les grains des raisins se tiennent, est la meilleure: car quand elles commencent à se mourir en l'endroit attenant au ramean de la Vigne, c'est signe que les raisins approchent d'estre bien: & du tout sechees, qu'ils ont attaint l'extreme terme de leur maturité. Auquel poinct les prenans, c'est pour faire des Vins les plus exquis, selon la suffisance des raisins & portee du climat. La Malnoisie de Candie, le Vin de Coz, & autres tresexcellens Vins de l'Orient se font de raisins presques naturellement cuits & passerillés, dont les draches conuerties en bois, demeurent sans nulle substance. Et ailleurs par artifice, imitant Nature, l'on fait emmatir les raisins en la Vigne, leur tordãs le pied sur le cep, où, suspendus, les laissent trois ou quatre jours, pour leur faire defaillir leur accoustumee humeur, ainsi desseichãs les draches, ou la rasle rendẽt les raisins tresc-capables de rendre bon Vin. C'est de la pratique

Cognoissance de la maturité des raisins.

Auancer leur maturité

de certains endroits de noſtre Viuarés vers Ioieuſe, Largentiere & voiſinage, où croiſſent des Vins blancs tenans rang entre les meilleurs de ce Roiaume. La raiſon de ceſte primeur doit eſtre entenduë. Vendanger les raiſins aians la rafle encores verte & pleine d'humeur, c'eſt faire des Vins de raiſins & de rafle tout enſemble, par communication de ſubſtance boüillans dans la cuue: dont le meſlinge raualle la reputation des raiſins, pour ne pouuoir rendre le Vin de telle valeur, que lors que deſchargés de l'importunité des draches, leur pure & ſimple liqueur, ſeule, eſt emploiee. Choſe deſirable & pour le gouſt & pour la duree des Vins. Pour laquelle cauſe, il ſeroit à ſouhaiter les draches eſtre ſeparees d'auec les grains des raiſins, pour d'iceux en exprimer le Vin: mais ne le pouuans faire indifferemment pour tous Vins, taſcherons de rendre les draches de nulle ſubſtance pour ne nuire. A quoi paruient-on, ou approchant de là, par la maniere ſuſdite; & auſſi en laiſſant emmatir les raiſins, aprés les auoir couppés du cep, expoſés à l'air, ou ſur des rochers plats, ſi on les a à commodité, ou ſur la terre ſeche, ou ſur des claies: ou bien, craignant le temps, ſerrés dans les greniers eſtendus ſur des ais juſqu'à ce que verrés ſuffir pour voſtre intention.

Autrement.

Diſcours ſur la coupe des raiſins, & leur naturel.

LA longue garde des Vins d'Alemagne, & d'autres endroits plus froids que chauds, fait croire à pluſieurs les Vins les plus meurs, ne ſe conſeruer ſi bien que les verdelets. Auquel jugement contrarient infinité de Vins, comme les Maluoiſies & autres precieux Vins eſtrangers, qui nous ſont apportés de la Grece, & d'autres païs chauds: cueillis non ſeulement meurs, ains preſque roſtis, pour la proprieté du climat, qui neantmoins ſe conſeruent en bonté de pardeça pluſieurs annees. Et partant, encores que ſe treuuent des Vins verts, qui pour la proprieté du climat ou du terroir, ſe gardent longuement, voire par vieilleſſe s'acheuent de faire dans les tonneaux; ne faut tirer en conſequence la garde de toutes eſpeces de Vins faits auant la maturité de leur Vendange: ni à ſon eſcient, vendanger les raiſins auant le temps, pour l'eſpoir de mieux garder le Vin; ains attendre leur parfaite maturité, auec tant de patience, que rien ne leur manque pour eſtre au poinct deſiré. Et bien que notoirement voions deperir quelque portion de nos raiſins, par larcin, par le beſtail, par le temps, ou par autre occaſion ſe deſchoir, ne pour cela ne lairrons-nous de conſtamment perſiſter en ceſte reſolution: auec aſſeurance, qu'au lieu d'vn plein pannier de raiſins qui ſe perd, deux corbeillees en viennent dans la cuue, par le benefice des roſees de la nuict, qui d'heure à autre, font engroſſir les grappes des raiſins, dans leſquelles la ſubſtance des draches & pellicules des grains ſe conuertit en mouſt; comme par-prés cela ſe recognoit à l'œil, quand aiant tiré le Vin de la cuue, ne reſte que bien peu de marc, jugeant par la quantité du marc, du poinct auquel les raiſins auront eſté couppés. Le temps ſouhaitable pour les raiſins, eſt de ne ſentir ne pluie ne gelee en leur naiſſance; ſeulemẽt chaleur attrempee d'humidité en leur accroiſſement; & chaleur, pluie & gelee, en leur maturité, ſelon toutesfois la diſtinction des lieux, comme a eſté dit ci deuant.

Marques de la duree des Vins.

SI d'auenture l'Eſté a eſté fort ſec, les Vins ſe rendront excellens en force & delicateſſe, mais auſſi treſ-dangereux à ſe pouſſer, le païs s'y addonnant, pour l'exceſſiue chaleur dont ils auront eſté nourris. Parquoi eſt a deſirer pour la conſeruation de nos Vins, & pour la quantité auec, qui en extreme

secheresse n'est telle qu'en temps moderé, icelle secheresse estre corrigee par quelque bonne pluie suruenante huit ou dix jours deuant les vendanges, moiennant laquelle & la faueur du Soleil refrappant par-aprés sur les raisins, les Vins en prouenans se treuueront tels que desirés en toutes leurs parties. Le pere-de-famille donc attendra tel secours du ciel, qui communément ne faut de venir opportunément par la prouidence du Souuerain mesnager, à la honte, souuentesfois, & regret de ceux qui par impatience se precipitent en ceste action sans esperer rien de bon: ains par la perte d'vn peu de raisins concluent à la totale ruine de la Vendange. Quelquesfois aussi le contraire auient, c'est que les pluies importunent fort les Vendanges auec perte du Vin, lequel ne se treuue tel qu'on desirene pour à la bonté ne pour la garde, quand il est meslangé auec de l'eau. Pour quoi remedier, celle constante resolution de laquelle jai parlé, est requise pour attendre les premieres pluies auoir passé leur colere, afin de vendanger à loisir. Mais dautant qu'il y a plusieurs races de raisins, ne pouuoir souffrir nulles injures du temps, les aucuns se bruslans par la secheresse, les autres se pourrissans par l'humidité, fait qu'auec raison grand conte on n'en doit tenir, ains seulement faire estat des capables à resister aux principales intemperies. Cela s'entend seulement pour les Vignes que nostre pere-de-famille fait planter & dresser à son plaisir, où telles obseruations ont lieu, comme à ce j'ay aussi suffisamment insisté: car des autres qu'il tient toutes faites de ses ancestres ou autrement, lesquelles ne veut faire arracher, il en disposera comme il pourra.

Quand Vendanger.

Le poinct de la Lune pour Vendanger, sera touſ-jours meilleur en sa descente qu'en sa montee, pour la garde du Vin, par l'experience de plusieurs. Neãtmoins non plus qu'és autres ferremens de fruits, ne nous deuons-nous arrester du tout à la Lune, ains seulement au beau tẽps & à loisir, les raisins estans prests. Des heures du jour, de mesme n'est besoin faire aucune distinction, car toutes conuient emploier à ceſt ouurage, qui est des plus presés du mesnage, & où l'on a accoustmé d'aller auec toute diligence. Toutesfois n'estans contraints, le meilleur seroit d'attendre que le Soleil eust frappé vne heure dessus les raisins auant que les coupper, pour en abatre la rozee, & que par ce moien nulle humeur estrangere ne se meslast auec celle du Vin. En vendangeant l'on se prendra curieusement garde, de ne mesler parmi les bons raisins, les verds, les pourris, les secs, ni aussi aucunes fueilles de Vigne, de peur d'en faire aigrir le Vin; ains commandera-on aux Vendangeurs, les raisins seuls, & bien qualifiés, estre nettement mis dans les panniers & corbeilles; & de la portés dans les cornues, & finalement charriés au celier. D'en separer les especes pour les serrer à part, & d'en faire des Vins selon le naturel de chacune, est chose loüable, comme a esté dit, mais tref-difficile à mettre en œuure en Vignoble confusément planté. C'est pourquoi auons-nous disposé la Vigne par carreaux distingués, selon les differences des races des raisins, qui facilement sont couppees, separément & sans confusion; chacune en son poinct pour en exprimer le Vin comme l'on desire. Nous-nous efforcerons neant-moins de satisfaire à telle curiosité, encores que nos Vignes ne soient si bien disposees comme desirerions. Les climats ont grand pouuoir sur les Vendanges. Es Meridionaux, pour faire des Vins blancs,

Ne mesler les bons raisins auec les mal qualifiés.

Vtile curiosité.

Proprietés des climats.

l'on choisit par sur toute la Vigne au commencement des Vendanges, des raisins de telle couleur, les plus meurs & mieux qualifiés. Au contraire, és Septentrionaux, mesmes vers Orleans, les raisins blancs sont les plus tardifs à meurir, pour laquelle cause, les laisse-on les derniers à la Vigne, pour leurs grands Vins blancs. Generalement par toutes les prouinces de ce Roiaume (peu exceptees, qui sont les plus Meridionales) conuient attendre la couppe des raisins jusqu'à la cheute des fueilles des Vignes: & passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, & enuirons que les raisins mesmes, de maturité commencent à tomber à terre, cela estant cause, tant par la tardité des climats, que naturel des raisins qui se nourrissent à la gelee, ainsi que i'ai dit. De la maniere de charrier les raisins de la Vigne au lieu destiné, n'est ici question de parler, chacun aiant ses vsages particuliers selon les païs: car aussi n'importe rien à la bonté du Vin ni à sa quantité, comment les raisins auront esté portés: si ç'aura esté par charretes, comment faites, à dos des bestes, & quelles: où au col des hommes, pourueu que ce soit en diligence, & que rien ne s'en perde en chemin: tres-bien du fouler des raisins, par donner coup à ceste partie de mesnage, comme sera monstré au chapitre suiuãt.

CHAP. VIII.

Façonner les Vins.

Fouler les raisins.

LA FAÇON des Vins requiert pour sa premiere œuure le fouler des raisins: car selon leurs diuersités & les païs, diuersement aussi se gouuerne-on en cest endroit. La plus aisee maniere de fouler les raisins, en est par la fouloire mise sur la cuue, dans laquelle vn homme à pieds nuds & bien laués, espraint les raisins, dont le moust s'escoule dans la cuue, par des trous faits au fons de la fouloire, & aprés le reste du marc y est jetté par vne ouuerture faite audit fons leuant vn aix d'icelui. Mais ce n'est la meilleure façon pour le Vin, car ainsi la crasse & le limon des raisins, se mesle auec le moust, dont les Vins sont d'autant plus interessés, que plus jeune en est la Vigne, plus gras, & plus fumé le terroir, plus pluuieux le temps de la Vendange. Auquel inconuenient sera pourueu, puisant le moust par dessus, sans le faire couler par le bas de la fouloire: au fons de laquelle s'arrestera le plus grossier & terrestre, & ainsi le separant du subtil, le Vin demeurera deschargé de telle importunité. A ceste cause, la fouloire sera posee auprés de la cuue, l'accompagnant aux porteurs de la Vendange, pour l'aisance du deschargement: & aux fouleurs, à ce qu'auec moins de peine que faire se pourra, la vuident peu à peu dans la cuue, à mesure qu'elle sera foulee. Aucuns ne se seruent de fouloire, ains c'est dans la cuue mesme, où ils foulent leurs raisins tout à la fois aprés les y auoir assemblés. Autres du tout rien, retirans des raisins, le moust qu'ils laissent volontairement: s'aideurans ce estre sans perte, dautant que les raisins à la longue, eschauffés, rendent sans violence icelle mesme leur substance. Et encores ce peu qu'y pourroit rester, se treuue vtilement pour le mesnage, où és Vins pressés, où és allongés auec de l'eau. Par ces deux der-

niers moiens, ne peut-on faire que les Vins grossiers, noirs ou rouges; non des delicats, blancs & clerets, ains par le seul fouler, petit-à-petit, dans la cuuete ou fouloire. Le sejour des Vins dans la cuue est inuenté pour la couleur, se l'acquerans tant plus haute (par attraction de la substance des pellicules des raisins) que plus de loisir on leur donne de boüillir auec le marc: & que les raisins, d'eux-mesmes & par la faculté du fons, ont plus de matiere pour y fournir. Science venuë par accident, quand aiant recogneu coloré le mouſt laissé sejourner auec des raisins au fons d'vne cuuete, telle paresse reduite en art, a esté tirec en cõsequence. Cela preuuent les Vins blancs, qui de telle couleur demeurent jusqu'à leur fin, dautant que separés du marc, dés les auoir exprimés des raisins, se façonnent boüillans à part: retenans aussi leur propre & naturelle saueur, par n'auoir esté meslingés auec nulle autre. De ces Vins-là discourons-nous premierement, & en suite des autres selon leurs rangs.

D'où vient la couleur aus Vin.

Vins blancs.

ENCORES que les Vins blancs excellent en bonté la pluspart des autres, si sont-ils neantmoins plus aisés à faire que les rouges & grossiers: parce que sans nulement cuuer, directement de dessous les pieds du fouleur, en mouſt exprimé des raisins, on les loge dans les tonneaux. Là seuls, sans le marc, ils s'acheuent de faire en boüillant, d'où ils acquierent blancheur, force & bõté, ce qu'ils ne pourroient faire estans meslingés auec de marc, comme sont tous Vins colorés; lesquels communément sont plus foibles que plus sont-ils chargés de couleur. C'est pourquoi és terroirs-à-Vignes plus froids que chauds, les Vins blancs sont le plus en vsage, comme se void en diuers quartiers de ce Roiaume: aussi en Alemagne, Suisse, Sauoie, Geneue & ailleurs, où le Vin blanc se rend aſsés bon, au prix des clerets & rouges, qui y sont tant petits & foibles, qu'on n'y remarque que fort peu de substance.

Comment faſsonnés.

CHOISI qu'on aura la Vendange pour le Vin blanc, hastiue ou tardiue selon les lieux, on la reposera dans la cuuete ou fouloire, pour là aussi toſt estre foulee au pied, & le mouſt en prouenant porté dans les tonneaux. On puisera le mouſt par le dessus; & à ce qu'il se separe du marc, sera fourree profondement dans la Vendange foulee, vne corbeille d'ozier bien nette, dans laquelle le pur mouſt s'assemblera, où n'en prenant que la fine fleur, le Vin par consequent en deuiendra plus exquis; & pour la delicatesse, & pour la force, demeurant le terrestre & grossier au fonds de la cuuete. Le restãt en la cuuete ou fouloire, sert aux Vins clerets, & aux rouges (à telle cause estant porté dans leur cuue ou tinne) lesquels se treuuent d'autant plus diminués, que plus de mouſt l'on en aura tiré. Pour les Vins blancs destine-on especialement des bons tonneaux, sans les faire seruir à tenir d'autres Vins: de peur d'en obscurcir le bois au detrimẽt des blãcs que par-aprés on y voudroit remettre. Les tõneaux seront incõtinent tref bien bouchés, sans les laisser nullemẽt respirer; afin que la substãce du Vin reste entiere; sans quoi partie s'en iroit en exhalaison. La crainte qu'on a que le Vin se perde par sa grãde force creuant les tonneaux, fait que la pluſ-part ne les fermẽt du tout rien, jusqu'à ce qu'ils aient passé leur colere. Mais c'est en vain, car moiennãt que les tonneaux soient bien faits & profitablemẽt cerclés, tels qu'vn homme d'esprit sçaura bien faire dresser, pour terrible que soit le Vin qu'on y enfermera, faute aucune n'en pourra aduenir: à quoi aidera vn peu de vuide, comme d'vn

Bien fermer les tonneaux.

demi pied qu'on laissera au tonneau, pour donner place au Vin de se promener à l'aise en boüillant. Par ainsi le Vin se conseruant en toute sa force, il se rendra plus puissant que si on le gouuernoit autrement; estant ce chose confessée de tous, Tant plus s'affoiblir la force du Vin, que plus longuement les tonneaux en demeurent ouuerts. La premiere furie des Vins estant passée, par auoir boüilli presque leur saoul, l'on acheuera de remplir les tonneaux de semblable Vin prins en tonneau qu'à ce autés destiné. Ce remplage ne se peut faire tout d'vn traict, ains conuient y retourner plusieurs fois: d'autant que les Vins se consument tousiours de quelque peu, jusqu'à ce qu'ils aient acheué de se parfaire, où ils emploient assés long temps; plus toutesfois, plus ils sont substantiels & meilleurs. En remplissant ces tonneaux sera bon faire verser vn peu de Vin par dessus; afin d'en faire par là, vuider la grossiere escume que le Vin dés le fons du tõneau repoulse en haut: laquelle restant dedans, ne peut estre que dommageable au Vin, tant pour en ternir la couleur, que pour en offencer le goust. Pour faire cela parfaitement bien, le moien est de fralater ou changer les Vins au huictiesme ou dixiesme jour, prins à leur origine, les remuans de leurs premiers tonneaux en autres bien nets & laués, où boüillans encores s'acquerront vne seconde & subtile lie pour leur conseruation, aians laissé dans leurs premiers tonneaux, celle premiere & grossiere, auec laquelle ils estoient sortis de la cuuete. Dont ne sera à craindre la diminution de leur force, comme cela seroit asseuré si à les tranluaser ou remuer l'on tardoit jusqu'au Printemps: car alors laissans leur vieille mere-lie, n'ont le loisir ne le moien d'en faire vne nouuelle, leur defaillant le boüillir, auec lequel seul elle s'acquiert. Cela neantmoins depend du naturel des terroirs des Vignes & proprietés des raisins, remarqués par les experiences, où l'on s'arrestera: mais en quelque païs qu'on soit, touſ-jours est conuenable de tenir les tonneaux bien bouchés, de peur de l'esuent. C'est la vraie adresse pour bien façonner les Vins blancs de toutes sortes, musquats, piquardans, blanquettes & autres de plus renommees especes de Languedoc, où tel ordre est obserué, communicable à toutes autres prouinces. Aucuns font leurs Vins blancs en la mesme Vigne, où l'on en cueille les raisins, lors qu'on les Vendange: mettans dans les tonneaux bien nets, à ceste fin charriés sur le lieu, la mere-goutte, qui est le mouſt procedant des raisins que de gré ils lascheut sans fouler: dont les Vins se rendent excellens, par estre ce, la plus exquise partie de la Vendange. Autres, foulans la Vendange sur la cuue auec des fouloires percees au fons tirent le mouſt pour les Vins blancs de la cuue, qu'à telle cause tiennent ouuerte pendant que le fouleur trauaille, afin que le mouſt, ne faisant que passer par la cuue, rende le Vin du tout blanc: mais ce n'est la meilleure façon, à cause du terrestre qui se mesle auec le subtil. Es enuirons de Paris, pour faire le Vin blanc, en font demeurer dans la cuue la Vendange foulee, vne ou deux fois vingt-quatre heures; & pour le cleret, sept ou huit jours; auançant ou reculant ce terme, selon que la saison se rencontre, froide ou chaude.

Remettre du Vin dans le tonneau pour le tenir plein.

Les tranſuaſer.

Autre façon des Vins blacs.

Faire des Vins blancs de raisins blancs.

Ne sera que bon de faire des Vins blancs separés, des seules especes de raisins de telle couleur & à ce propres, pour separément les loger: tant à fin d'ainsi les boire, que pour les meslinger par-aprés si l'on en a le desir. Ce qui souuentesfois rencontre bien, & touſ-jours est bon de mesler le musquat

auec

auec le piquardant, en raiſin ou en mouſt (toutesfois pour ne s'accorder la meureté de ces deux raiſins, le picquardant eſtant plus tardif que le muſquat, conuient mieux ce eſtre en mouſt, ou meſme en Vin ja fait) pour l'excellent Vin qui en ſort, agreable au boire ordinaire ſans offenſer le cerueau, comme fait le ſeul muſquat, qui pour ſa grande force n'eſt prins que le matin en petite quantité. Il n'eſt de neceſſité d'auoir des raiſins blancs pour les Vins blancs, dautant que les noirs ſatisfont à cela, rendans le mouſt blanc, la couleur des raiſins ne penetrant plus auant que la pellicule, ſans toucher au mouſt. Toutesfois la blancheur n'en eſt du tout ſi naïfue, que des ſeuls raiſins blancs: meſme y a-il des terroirs & des eſpeces de raiſins, qui ne ſe ploient guieres bien à cela. Aucuns Vins blancs ſont auſſi clers qu'eau de fontaine, autres demeurent touſ-jours troubles, & encores s'en treuuent de couleur de laict: toutes leſquelles diuerſités ſont agreables, pourueu que le gouſt reſponde au deſir, ſelon le prouerbe; *Vin pour ſaueur, Drap pour couleur.*

Touchant le cuuer des Vins.

ORDONNER combien de jours les Vins doiuent demeurer dans la cuue pour s'y preparer, eſt choſe impoſſible, pour la diuerſité des naturels des raiſins & terroirs qui les produiſent, impoſans loy à ce meſnage. Principalement c'eſt le climat qui gouuerne en ceſt endroit, comme a eſté remarqué; non par tout, neantmoins ſans diſtinction par le benefice de Nature ſe treuuans des quartiers & recoins de vallõs & couſtaux en diuers endroits, aſſis ſous climats Septentrionaux plus froids que chauds, rapporter des Vins precieux, ne cedans en rien à ceux des parties Meridionales. Teſmoin ceux d'Orleans, de Couci, de Beaune, de Coſte à Grenoble, de Coſte-Rouge en Sauoie, & autres croiſſans dedans & dehors ce Roiaume. Leſquels Vins moins demeurent dans la cuue que plus delicats ils ſont. Entre leſquels l'on remarque ceux du pais d'Anjou, ou partie, ne vouloir ſejourner en la cuue plus de deux ou trois jours, au lieu de ceux de Paris, qui à moins de ſept ou huit ne ſe peuuent colorer, comme venons de dire. A Sens en Bourgongne les raiſins foulés eſtans mis dans la cuue, vn homme ſe tient comme en ſentinelle l'oreille contre & joignant la cuue juſqu'à ce qu'il oit bouillir le Vin (lequel temps peut eſtre d'enuiron deux ou trois heures) & lors en diligence eſt tiré vn excellent Vin cleret, le plus delicat & ſauoureux, ſortant le premier. Or ſous quelque climat que ce ſoit, on treuue que les raiſins noirs croiſſans en terroir chaud & ſec, rendent les Vins plus chargés de couleur & pluſtoſt que les raiſins blancs cueillis en terre freſche & humide: tant pour la proprieté des raiſins, que pour la nourriture plus grande, qu'ils tirent de ceſte aſſiete-là, que de ceſte-ci. Pour laquelle cauſe, moins tiendrons nous dans la cuue les Vins que les autres ſelon nos experiences. Il y a des Vins clerets & quelquefois des plus exquis, leſquels en moins de vingt-quatre heures de ſejour dans la cuue, ataignent le poinct qu'on deſire: pour à laquelle couleur paruenir, d'autres y emploient huit ou dix jours. Voire s'en treuue de ſi tardifs, que jamais ne peuuent venir rouges ne couuerts, quoiqu'on les tienne vn mois dans la cuue. Mais pour ne ſe deceuoir, eſt neceſſaire tirer ſouuent du Vin de la cuue par la guille ou eſpine, pour en taſtant d'heure à autre, prendre auis du terme de le viner: lors le tirant du tout de la cuue pour l'entonner, que verrés ſa couleur vous eſtre agreable, ſans vſer de delai ne remiſe, emploiant à telle curioſité toutes les heures ſans diſtin-

ction ne de jour, ne de nuict; car y allant negligemment, ce seroit rencontre trop hazardeuse, que d'auoir des bons Vins.

Entonner les Vins.

Les Vins estans donques paruenus à ce poinct que de les tirer de la cuue, de quelle couleur qu'ils soient, clerets, rouges, noirs, seront logés ainsi qu'il appartient dans les tonneaux preparés comme dessus: mesmes à raison du peu de mouſt qu'ils treuueront au fons, où aians sejourné durant quelques jours, auront imbu l'interieur du vaisseau, d'vne precieuse odeur: laquelle incorporee auec le Vin, il s'en rendra delicat & piquant, auec agreable franboise. Et cela mesme le tiendra robuſte pour se conseruer longuement: moiennant que, comme j'ai dit des blancs, ceux-ci soient touſ-jours tenus curieusement fermés: à ce que par exhalaison, leur force ne se diminue; & que ne communiquant rien auec les senteurs estrangeres, qui lui pourroient auenir par l'ouuerture du bondon, retienne la sienne bonne & exquise. Ne faudra remplir les tonneaux pour le premier coup, ains leur laissera-on quatre doigts de vuide, ou moins, selon la couleur du Vin: plus en desirant le cleret que le rouge; pour la force plus grande de ceſtui-là, que ceſtui-ci afin que chacun selon sa portee, y puisse boüillir à l'aise sans offenser les tõneaux, attendans d'estre fermés pour la derniere fois.

Les Vins se diminuent cuuant.

Non seulement le long cuuer obscurcit les Vins, comme a esté dit, ains en diminue la quantité, & en emmatit la force: & ce par trop d'exhalaison qu'il prend à la longue, auenant principalement par là la large ouuerture des tinnes ou cuues, d'où la vertu du Vin s'euapore. Pour lequel mal preuenir autant curieusement que les tonneaux; si possible est, faudra tenir les cuues bouchees durant que la vendange y sejournera: afin que la vertu du Vin ne s'en aille en vapeur; laquelle retenue par force, le Vin en demeurera par-aprés beaucoup plus vigoureux. Si à ce les cuues ne sont accommodees, à-tout les couuercles bien joints, on les couurira grossieremẽt auec des aix par dessus, y ajoustãns des linceuls ou autres couuertures, si qu'au detriment du Vin rien ne s'esuentera. C'est aussi vn autre bon secret de ce mesnage, que d'anticiper plustost que de retarder le temps de viner; afin d'euiter les mauuaises senteurs que le Vin reçoit du long sejourner auec le marc; voire quelquefois, jusques à s'enaigrir & pousser: Et si bien les Vins ne sortent de la cuue tant obscurs qu'on desireroit, pour la boisson du cõmun, on ne laissera pourtant estre entonné de le charger de couleur par artifice, tant qu'on voudra, comme sera monstré. Dont le profit reuiendra tel qu'on aura des Vins couuerts & puissans tout-ensemble: ce que communément ne se void, qu'en terroir du tout excellent pour la Vigne. Ainsi se pouruoira-on de bõs gros Vins rouges & noirs, sans les laisser euuer les trente ou quarante jours, ainsi que font aucuns paisans. Boisson propre à gens de trauail, par leur continuel labeur facilement la digerans, qu'à telle cause par eux autant affectionnément est elle recerchee, que les Vins blancs & clerets par les personnes de repos.

Tenir les cuues bouchees durant que le Vin y sejourne.

Plustoſt s'auancer au viner, que de reculer.

Gros Vins de mesnage.

Les deux couleurs les plus remarquables és vins clerets.

Entre les Vins clerets, deux couleurs en sont les principales: de rubi oriental ou d'œil-de-perdris, & de hyacinte tendante à l'orangé, plus faciles à discerner, que de juger laquelle en est la plus exquise: par se treuuer des Vins tres-precieux de chacune de ces deux couleurs-là. Les Vins qu'on nous apporte de la Grece sont communément orangés, qui est pour au-

torsier telle couleur: mais aussi celle de rubi, auec raison, est grandement prisee pour les excellens Vins qui de telle couleur, croissent en diuers endroits de ce Roiaume & ailleurs. Quelques especes de raisins blancs y a-il, qui plantees en terroir de grés & exposees à la chaleur du Midi ou du Couchant, en climat & pais chaud, ne peuuent rendre autre Vin que de couleur de hyacinte, en estant les raisins cueillis en parfaite maturité: lesquelles especes logees en contraires assiete & aspect, quoi-que vendangees à poinct requis, ne le feroient tel, ains semblable au rubi; comme touſ-jours de mesme couleur, est le Vin cleret prouenant de raisins noirs croissans en quelque terroir & aspect que ce soit. Dont il faut conclure, ces deux couleurs-là, proceder & du raisin & du terroir, s'entr'accordans ensemble. Toutesfois, change-l'on ces couleurs de l'vne en l'autre, tant l'homme est curieux. Mais dautant que l'artifice altere aucunement le naturel, fait que les Vins sont touſ-jours prisés le plus, que moins on les aura drogués, n'estant en cest endroit aucun sophistiquement à accomparer à la douceur de la naïfue Nature. Et reseruant pour autre lieu à monstrer le moien de paruenir à telles mutations & semblables gentillesses touchant les Vins, j'acheuerai à dire ce qu'il me semble du reste de leur gouuernement.

Tenir bien clos les tonneaux.

AIANT entonné les Vins, l'on les gardera soigneusement de l'esuent, tenans si bien clos leurs tonneaux que n'en sorte aucune exhalaison. Et cela mesme, comme a esté dit des blancs, leur conseruera la force & le gouſt, ce qu'on ne pourroit esperer, tardant longuement à les fermer, à l'vsage d'aucuns, qui laissent ouuerts leurs tonneaux jusqu'aprés auoir acheué de boüillir: en quoi ils se trompent, perdans sans le cuider faire, vne partie de la quãtité, & de la bonne qualité de leurs Vins. Tenés pour vne seule nuict ouuerte vne pleine bouteille de Vin, vous treuuerés le l'endemain ce Vin-là estre esuenté & auoir perdu de sa valeur; ce qui est pour fortifier la raison susdite. Les tonneaux seront bons & bien cerclés pour pouuoir resister à la force du Vin boüillant, laquelle leur dure communément huict ou dix jours, plus ou moins, selon les lieux, qualité des Vins, & la saison: passé lequel temps, on commencera à leur remettre du Vin par dessus, pour en remplir les tonneaux, au lieu de celui qui par le boüillir se sera consumé ce qu'on reïterera de dix en dix jours, touſ-jours en refermãt bien les tonneaux, jusqu'à ce qu'ils n'en auront plus besoin, par ne s'en consumer dauantage. Et alors, pour la derniere fois, seront le tonneaux fermés, ce qui se fait communément vers la sainct-Martin d'Hyuer. Aucuns ne s'arrestans à ce terme, continuent à anillier leurs vins, jusques à la fin d'Auril de quatre ou de cinq en cinq jours, reouurãs les tonneaux, & les refermans aprés les auoir reamplis de nouueau Vin.

La Bize face le Vin dans les tonneaux.

CE n'est pas touſ-jours le boüillir, qui consume les Vins dans les tõneaux; car la Bize, vent qui nous vient du Septentrion, en fait bien sa bonne part, lors que violemment elle entre dans les caues, persées à son aspect, chose tresc-experimentee en plusieurs endroits du Languedoc, dont à la longue les Vins sentent l'esuent, en danger de s'aigrir. Pour à quoi remedier, premierement l'on tiendra fermees les fenestres regardant le Nort tant que la Bize soufflera, les reouurans quelquesfois, pour rafraischissement, à ce que tãt moins de Vin elle en faſſe euaporer. En outre, de mois en mois on reou-

urira les tõneaux, pour autant de fois les auilier ou remplir de bon Vin, & ce jusqu'à la fin de Mars, qu'on les refermera pour le reste de l'ãnee, touſ-jours fort curieuſement; afin que jamais le Vin ne s'exhale: par ce moien vos tonneaux pleins garderont les Vins ſans aigrir.

Auilier les vins auec de l'eau.

CESTE propoſition ne fera ſans esbahiſſement; Que auilier les Vins auec de l'eau eſt meilleur qu'auec du Vin, tant pour le gouſt que pour la garde. L'vſage d'aucuns honorables hommes de Beaucaire, dignes juges de telles matieres, meſme pour l'aſſiete du lieu, entre autres de la France portant des meilleurs Vins, cõme ce tãt celebre Vin cleret de-Cãteperdris le preuue, a auctoriſé ceſt auilier: ſi que ſans regret, tout bon meſnager pourra auilier ſes Vins auec de l'eau, pour la derniere fois, qui pourra eſtre vers la ſainct-Martin, pourueu que ſur vn tonneau de la capacité de trois charges de mulet, il n'y mette qu'vne pinte d'eau meſure de Paris, qui peut reuenir au pot ou pichier du Languedoc, & à l'equipollent des autres tonneaux. L'experience de ce ſecrẽt en reſoudra le meſnager dans peu de temps, & ſans grand hazard, pour s'en ſeruir en toutes ſortes de Vins & ſous quelque climat que ce ſoit.

Dequoi fermer les tonneaux, & comment.

LA meilleure matiere pour clorre les tonneaux, eſt le liege, lequel ſeul eſtant bien choiſi, gros, eſpés, leger, toutesfois bien ſerré, ferme le trou du bondon parfaictement bien, ſans reſpirer aucunement. D'autres font les ſerrails de bois de ſaule ou d'autre leger, enueloppans d'eſtoupes tout ce qui entre dans le vaiſſeau, qui s'en ferme aſſes-bien, en y ajouſtant par deſſus vn mortier fait à chaux & ſable, ou d'argile ſeule, ou meſme de cendres peſtries. Autres ſans mettre aucun ſerrail entrant dans le trou du bondon, couurent le bondon d'vn papier moüillé auec de l'eau, là ainſi le colant: & par deſſus des fueilles de figuier couſues enſemble l'eſpeſſeur d'vn pouce ou enuiron, arrondies comme vn trencheoir de bois: leſquelles par leur molleſſe, & preſſees par vne platte & peſante pierre miſe par deſſus, entrent auec le papier quelque peu dans le trou, dont le tonneau ſe treuue treſ-bien fermé. Aucuns en fermans leurs tonneaux ajouſtent ceſte curioſité: A quatre doigts du bondon ſur le deuant font vn petit trou, auec vn perſoir ou vibrequin, icelui trou regardant en haut, dans lequel ils fourrent vn grain de ſel occupant tout le trou ſans pouuoir paſſer outre, aprés le couurent d'vne demie coque de noix & par deſſus mettent du mortier ou de l'argile peſtrie, croians que par ce moien eſt donné au tonneau autãt de vent qu'il en a beſoin, pour laiſſer ſortir le Vin qu'on veut tirer par vne ſeule ouuerture ſans eſtre contraint d'en faire deux pour luy donner aer (ainſi qu'on fait en tout tonneau bien fermé à faute de reſpiration) ſans que pour cela le Vin ſente nullement l'eſuent. Or qu'elle que ſoit la façon de fermer les tonneaux ne dequoi, n'importe, pourueu que ce ſoit bien & profitablement: & que, comme j'ai dit, jamais ils ne demeurent ouuerts, ſoient ils pleins ou vuides, de peur de perdre, & le Vin & le bois tout enſemble.

Les tranſiaſer ou fralater.

LE frallater n'eſt indifferemment neceſſaire en toutes ſortes de Vins: ſeulement pour ceux qui croiſſent en nouueau Vignoble, gras ou fumé, (comme a eſté touché) ou qui d'eux-meſmes ſont forts & groſſiers. Il eſt donques inuenté pour les deſcharger de leur matiere terreſtre, afin de les faire demeurer de meilleure ſaueur & de plus facile conſeruation: non pour les

petits Vins, lesquels se passent tres-bien de remuëment. Toutesfois le transuaser de ceux-ci ne sera que profitable estant fait de bonne heure, non plus tard que de dix jours aprés les auoit vinés, pour les raisons dites. Touchant les Vins chartiables & de facile transport (comme de tels, Dieu pouruoiant à la nourriture de son peuple, s'en treuuent abondamment en diuers endroits de ce Roiaume) touſ-jours le transuaser est à propos, voire à aucuns profitable, s'augmentans en bonté à mesure du tracas. Au contraire, à d'autres tres-dommageable, ne souffrans aucun remuement, ce qui est necessaire de discerner pour gouuerner les Vins selon leurs naturels, sans les forcer, de peur de les perdre.

Peu de mesnagers tiennent cest ordre.

Avcvns, d'vne façon particuliere, gouuernent ainsi leurs Vins. Dés les auoir entonnés & encaués, persent generalement tous leurs tonneaux, mettans à chacun la canelle par le bas: & sans en auoir aucun destiné pour leur ordinaire, tirent de tous indifferemment, tantoſt de l'vn, tantoſt de l'autre, selon leurs appetits. Cela continuent-ils jusques au mois de Mars, auquel temps roulent tous leurs tonneaux par la caue, l'vn aprés l'autre, afin d'en faire mesler ensemble le vin & la lie. Aprés, ce Vin ainsi broüillé & pesle-mesle, est transuasé en tonneaux bien nets, par le moien d'vn seul tonneau vuide qui se remplit du Vin de son prochain: ainsi vuidant l'vn, l'autre se remplit jusqu'au dernier, selon qu'il se treuue de Vin dans les tonneaux entamés: chacun tonneau au preallable aiant esté bien laué, & de nouueau tous arrangés en la caue comme en Vendanges, d'iceux aiant osté les canelles & bien referme leurs trous. Puis les tonneaux pleins sont curieusement bouchés par le dessus, pour le reste de l'annee. Finalement perse leur Vin se mesnage à la maniere commune: duquel ils se seruent auſſi toſt qu'il est reſclairci, ce qui auient dans peu de jours aprés ce remuëment.

CHAP. IX.

Des Vins preſsés, trempés, allongés & autres de mesnage.

Aiant tiré le Vin de la cuue, le marc restant sera incontinent porté au pressoir, pour là en exprimer par force le Vin qui de gré n'est voulu sortir de la cuue. Tels Vins preſsés ou raqués (comme directement contraires à ceux de la mere-goutte) sont les moins delicats, à cause qu'ils tiennent beaucoup de la substance du marc: mais auſſi de longue garde, dont ils sont beaucoup prisés pour le mesnage. Pour laquelle cause au païs d'Anjou, le Vin preſsé est mesle auec le meilleur & plus delicat, qui est le premier sortant de la tinne, par le meslinge de ces deux extremes en compoſant vn Vin moien en bonté, sans craindre la corruption. De la façon du preſſoir, n'est besoin de parler, y en aiãt de tant de sortes, qu'impoſſible seroit de les representer toutes. Les plus communes sont par viz & leuiers, l'vne & l'autre estans fort aiſees & seruiables: & selon que le païs est abondant ou eſchars en vendange, & que par conſequent les preſſoirs sont plus ou moins preſsés de beſongne, l'on les fait grands ou petits, mais touſ-jours de fort & ſolide bois. A preſſer

Preſſer le marc.

autre choſe que marc de raiſins ne ſeruiront ces preſſoirs-ci, non pas meſmes à y ſejourner aucune matiere de forte ſenteur : ſur tout mauuaiſe, comme cuirs, chanvres, & ſemblables, de peur de les communiquer au Vin. Ains nettement les tiendra-on durant l'annee, afin que le Vin paſſant par là, en ſorte bon ſans ſcrupule. Auec ſemblable ſoin que des precedens Vins, ſera ceſtui-ci ſerré dans ſes tonneaux ſans ſe pouuoir exhaler. Le marc ſortant du preſſoir eſt gardé pour les pourceaux, & pour donner aux pigeons & poules en certain temps de l'annee : à ſecher, afin d'en retirer les pepins pour en engraiſſer les cheuaux : ou ne pouuant ſeruir à aucune de ces choſes, à faire du fumier. Pour les pais auſquels les Vignes pour leur grande abondance, font le gros du reuenu, le preſſer eſt inuenté, non pour ceux qui en ſont paſſablement accommodés : car d'autre plus auantageuſe façon le marc y eſt emploié, faiſant d'icelui auec de l'eau, du Vin de deſpence pour la boiſſon des ſeruiteurs & manœuures. L'ordre qu'on tient à cela eſt tel.

Son dernier vſage.

Trempé, & ſes diuerſes façons.

AVANT qu'ouurir la cuue pour en tirer le Vin, la prouiſion de l'eau pour faire ce Vin de meſnage appellé, deſpence, eſt faite & portee ſur le lieu, à tout le moins ce qu'il en faut pour le commencement, à ce que ſans ſejourner elle ſoit auſſi toſt jettee par deſſus le marc, que le Vin en ſera ſeparé : de peur que ſejournant le marc ſans humeur, ſa grande chaleur ne cauſaſt quelque mauuaiſe ſaueur à la deſpence ; dont la plus commune eſt l'aigreur, laquelle il s'aequiert promptement, ſi on n'vſe de diligence à verſer l'eau dans la cuue. Parquoi dés incontinent qu'on verra le bon Vin auoir ceſſé de ſortir de la cuue, ſans la fermer par bas, vn homme entrera dedans pour en oſter du marc tout ce qu'il y trouuera de ſec au deſſus, & à force de pieds faire rejoindre au bois de la cuue le marc qui s'en trouuera reculé par la ſortie du Vin : à toutes leſquelles choſes conuient aller curieuſement pour auoir bonne deſpence. Ce fait l'eau y ſera miſe, la jettant par le deſſus, & en telle quantité pour la premiere fois, qu'il en faut pour couurir tout le marc ſans plus, ou dans peu de temps par la force du marc elle boüillira vigoureuſement. Aprés chacun jour vne fois, y ſera aiouſtee de nouuelle eau peu à peu, à ce que le boüillir du total n'en ſoit deſtourné, comme il ſeroit à craindre y en mettant par trop à la fois ; ſi que par ce moien la ſubſtance reſtante au marc ſera communiquee à l'eau & en couleur & en ſaueur ; dont ſe compoſera de bonne deſpence ; & tant meilleure que plus y aura de marc & moins d'eau. Dans deux ou trois jours le premier trempé ou deſpence ſera tiré de la cuue & entonné comme le Vin ; lequel trempé ſe gardera eſtant bien logé, juſqu'aux nouuelles vendanges. Sur ce meſme marc remettra-on de l'eau comme deſſus, pour en faire vne ſeconde deſpence, puis vne troiſieſme, toutes leſquelles ſeront enuaiſſelees comme la premiere, pour les faire boire, au contraire de leur aage : c'eſt aſſauoir, la plus nouuelle & derniere faite, la premiere, gardans pour l'arriere-ſaiſon les plus vieilles & faictes les premieres ; par eſtre plus ſubſtancielles, & partant plus ſeruables, leſquelles auſſi ſurpaſſeront en bonté les vnes les autres ſelon leur ordre. Finalement, de l'eau ſera aiouſtee par deſſus, tous les jours & peu à la fois, pour n'affoiblir trop la boiſſon qui de là en hors ſans la remuer dans les tonneaux ſeruira pour l'ordinaire de la groſſiere fa-

mille, la tirant directement de la cuue à mesure du besoin, & cela durera jusqu'à Noël, plus ou moins, selon qu'elle sera gouuernee. Voila sans grande peine du Vin trempé pour la prouision de vos seruiteurs, auec espargne des bons Vins. Ceci sera noté comme pour maxime, *De ne changer d'eau, ne de façon de l'application*: de peur de gaster vostre trempe; ne pouuant ce mesnage souffrir mutation en cela, d'où sourdent non seulement des gousts desagreables à la boisson, ains souuentesfois des extremes corruptions. Parquoi l'on s'arrestera à l'eau & à la façon que premierement l'on aura prinse. A l'eau, c'est assauoir d'acheuer vos trempés de celle dont vous-vous serés seruí dés le commencement, sans meslinge d'aucune autre: & venant au choix des eaux, preferés touſ-jours celle de fontaine à toute autre, comme la meilleure. Quant à la façon de la despence & application de l'eau, diuersement on s'y manie. Les aucuns pour preuenir l'aigreur, tiennent touſjours moüillé le dessus du marc, en l'arrousant d'eau tous les jours, quand on la jette dans la cuue. Les autres au contraire, craignent l'esuent, dont ils tiennent le dessus du marc sec & affermi, comme vn chapeau seruant de couuerture au reste. Ceux-là paruiennent à leur intention en mettant vn aix au milieu de la cuue sur le marc, contre lequel ils jettent touſ jours l'eau, laquelle pour la durté du rencontre s'escarte de tous costés, moüillant le dessus du marc: ceux-ci, seulement par vn costé faisant vn trou au marc joignant le bois de la cuue, le long duquel doucement font glisser l'eau dedans, dont le dessus du marc reste touſ-jours affermi & sec. Par lesquels deux chemins, quoi-que cóntraires, paruiennent où ils desirent, pourueu que sans varier pourſuiuent le premier prins.

AVTRES au lieu de plusieurs trempés diuers en bonté, n'en font qu'vn seul, bon, mettant sur le marc, à vne fois, toute l'eau qu'ils imaginent seruir à leur intention. Et aprés y auoir boüilli quelques jours, retirent de la cuue le trempé, & lors que la couleur leur en agree, pour l'entonner: demeurant d'autant meilleur, que moins le bon Vin aura cuué, & moins d'eau aura esté mise sur le marc.

VN troisiesme moien, & qui rencontre mieux le plus souuent qu'aucun des precedents: C'est que tous les jours on met de l'eau en la cuue & en tire-on du trempé; mais de tout cela en petite quantité: continuant ainsi jusqu'à ce que toute la vertu du marc soit exprimee & attiree par l'eau.

Preuenir le mal que les trempés causent aux cuues.

EN ceci conuient estre tous d'accord, que de preuenir la ruine des cuues, ausquelles le faire des trempés ou despences porte dommage, & tant plus grand, que plus longuement ces boissons y sejournent: à cause des mauuaises senteurs qu'elles en acquierent, quand à la longue par negligence, on ne tient conte de les visiter, pour pourueoir aux defauts y suruenans. Dont la perte n'est seulement pour la boisson qui est alors dans icelles: mais pour toute la Vendange qui par-aprés és annees suiuantes y est mise. Dautant que la cuue en estant infectee, de mesme communique elle telles mauuaises qualités aux Vins s'y cuuans en suite. Ces maux se preuiendront en tenant l'œil que l'eau soit mise en la cuue touſ-jours a propos, en continuant jusqu'à la fin l'ordre qu'aurés vne fois commencé: en faisant sortir le marc de la cuue, déſ-aussi toſt que les trempés en seront dehors, sans attendre vne heure aprés: & finalement raſcler & nettoier le dedans des cuues, autant cu-

rieusement que si on y vouloit mettre de la nouuelle Vendange : pour demeurer ainsi vuide de toute saleté, durant le reste de l'annee. Mais le meilleur sera de destiner vne ou deux cuues pour les trempés ; dans lesquelles, seront portez des autres cuues les marcs, aprés en auoir tiré les Vins : où sans hazarder la bonté des cuues fraisches, les trempés se feront comme l'on voudra. Par ainsi, auec la conseruation des bonnes tines ou cuues, & les Vins & les trempés se rendront bons chacuns en sa qualité.

Allonger les Vins auec de l'eau, par diuers moiens.

CESTE façon fournit plus de boisson de mesnage que nulle autre, mais aussi de plus grossiere liqueur. Parquoi qui desirera d'en auoir de plus agreable, faudra qu'il se contente de moins, où par diuers degrés ils paruiendra, en allongeant les Vins auec de l'eau. Sur la Vendange foulee estãt dedans la tine, on versera le quart d'eau claire & nette, incõtinent, auãt que le Vin se soit aucunemẽt eschaufé ; dõt au bout de sept ou huit jours que le tout aura boüilli ensemble, sortira vn Vin agreable & en couleur & en saueur, pourueu que les raisins aient esté vendangés bien meurs & cueillis en vn bon endroit.

AVTRE, Aprés auoir tiré le Vin de la cuue, en sa place y mettra-on de l'eau telle quantité qu'on voudra ; & encore des raisins foulés y seront ajoustés par-dessus ; jusqu'à en remplir la cuue : de laquelle, aprés que le tout aura boüilli ensemble tant qu'on voudra pour la couleur, sortira du bon Vin & agreable à la veuë.

AVTREMENT : Les raisins seront mis tous entiers dans la cuue, & d'iceux tiré au bout de trois ou quatre jours, le Vin que sans fouler liberalement voudront rendre, qu'on reposera dans des tonneaux prés de la cuue. En aprés on foulera les raisins, & sur iceux mettra-on bonne quantité d'eau, & incontinent aprés le Vin qu'en aurés ja tiré, y sera remis, pour reboüillir auec l'eau : dont se composera vn Vin bon & delectable, voire tel, que difficilement (cuué & entonné comme il appartient) se pourra remarquer l'allongement d'icelui.

Vin rappé.

CESTE façon-ci est aussi tresbonne, & de bon mesnage, de laquelle plusieurs se seruent. Choisisés des raisins, noirs, bons & bien meurs, separés les des rasles ou draches, & ainsi esgrumés sans les presser, jettés-les dans vn grand tonneau bien net, & en suite mettés-y du Vin vieil, bon & franc, autant qu'il en faudra pour moüiller ces raisins, cõtenans le quart du tonneau. Finalement y ajoustera-on de l'eau toute boüillante, non pour en achever de remplir le tonneau, ains à icelui restera de vuide vn bon demi pied pour y bouillir aisement ce meslinge, comme il fera incontinent auec grande force : & par ce moien se conuertira en bonne boisson ; tenant aussi touſ-jours fermé le trou du bondon, de peur de l'esuent. Ce mesnage consiste en ce que ce bruuage s'allonge tous les jours par le moien de l'eau fresche qu'en petite quantité on jette dans le tonneau, toutes les fois qu'on en tire pour boire : dont il semble n'auoir iamais fin. Aussi à la verité, ceste boisson, la gouuernant ainsi, peut durer toute l'annee : & neantmoins la refortifierés en y ajoustant par fois quelque peu de bon Vin, en lieu de l'eau ; lequel Vin tirerés des fondrilles des tonneaux sentans la longue traicte, là emploiant les restes de Vins qui ne pourroient seruir qu'au Vinaigre. Aucuns font ce Vin qu'on appelle, Rappé, dans des tonneaux défonçés d'vn costé & posés debout comme vne cuue, les tenans couuerts par le des-

sus le mieux qu'ils peuuét: mais cela n'est si bon qu'és foncés des deux bouts, le Vin sentant par trop l'esuenté, à raison dequoi au bout d'vn temps se rend imbuuable. Ajouster à ce Vin-rappé, la vingtiesme partie de ses raisins, du bois vert de fousteau, c'est à dire sur vingt corbeillees de raisins vne de fousteau, couppé menu par retailleures, auec vn rabot de charpentier, luy donne force & odeur agreable, ainsi que le praticquent assés souuent les tauerniers de Paris. Parlittees donques les raisins esgrumés & le fousteau sont mis dans vn tonneau défoncé par vn des costés, puis posé & tenu debout comme dessus. Ou bien (& qui est meilleur pour les raisons dittes) est curieusement refermé & gouuerné durant l'annee, comme les autres boissons.

Vin mestif.

VOICI vn autre moien pour estre secouru de bruuage en temps de petites Vendanges: mais de bruuage bon & delicieux, tenant reng entre les bons Vins pour la table du maistre. Des poires bien qualifiees en telle quantité qu'il vous plaira seront molues & brisees; aprés sans autre mystere, serõt jettees dans la cuue, sur le marc des raisins, incontinent aprés en auoir tiré le Vin. Là le tout bouillira ensemblément par le propre naturel de chacune de ces matieres: & ce tant qu'il vous plaira, pour en faire du Vin clair ou couuert. Finalement ce Vin mestif en sera tiré quand la couleur vous en agreera, & serré en bons tonneaux, ainsi qu'il appartient: lequel participant & du raisin & de la poire, se rendra doux & piquant, delicat & plaisant à boire, & de garde, jusqu'à la fin de May, non gueres plus; par n'estre chose seure de pouuoir souffrir la violence des grandes chaleurs. Sur ce marc ainsi meslingé jettera on puis-aprés de l'eau, pour en faire de la despence à la maniere susmentionnee.

CHAP. X.

Esclaircir tost les Vins nouueaux: les diuersifier en couleur & saueur: les conseruer en bonté: remettre les pousses.

PLVSIEVRS matieres y a-il desquelles indifferemment on se sert pour paruenir au but de ce chapitre: mais nous emploierons seulement celles qui sont bonnes à manger, puis qu'il est question d'en aualer le goust, rejettant comme pernicieuses à la santé, l'alum, le soufre, l'argile, la chaux, le plastre, la rascleure de marbre, la poix, la raisine, & semblables drogueries, que pour satisfaire à leur auarice, les trompeurs tauerniers & cabaretiers emploient à sophistiquer leurs Vins, sans distinction des qualités desdites matieres, ne du bien ne du mal qui en peut auenir à ceux qui en boiuent.

Esclaircir tost le Vin.

POVR donques esclaircir le Vin nouueau dans vingt-quatre heures, afin d'estre lors rendu buuable, comme s'il estoit vieil: Faut mettre des retailleures de bois de fousteau ou hestre, vert, deschargées de leur premiere escorce, & rabotees, comme a esté monstré, dans vn tonneau bien net, & par dessus du moust, sans toutesfois en remplir du tout le tonneau; afin d'y pouuoir bouillir à l'aise quant le tonneau sera bouché. Mais au preallable les retailleures auront bouilli auec de l'eau claire dans vn chauderon vne bonne

heure, pour les descharger de leur sauuagine; puis seront sechees au Soleil, ou au four suiuant le dire d'aucuns, les autres ne font ni l'vn ni l'autre. La quantité est, pour vne charge de Vin; c'est à dire, autant qu'vn bon mulet en peut porter, vne corbeillee de retailleures seches, & à l'equipollent. Moiennant ce, non seulement le Vin nouueau s'esclaircit dans ce bref temps, ains il s'acquiert vne agreable senteur. Ce Vin ainsi separé est appellé, Vin de Coipeau; aiant prins son nom des coipeaux du bois de fousteau ou hestre dont il est composé.

Vin decoipeau

Changer la couleur de hyacinte en celle de rubi.

SI la couleur de hyacinte ne vous agree, la conuertirés en celle de rubi, auec du jus exprimé de grenades douces, mis dans le Vin, en telle quantité que verrés surpasser la naturelle couleur du Vin. Le Vin noir & gros satisfait aussi à cela; mais auec plus d'effect, le suc des prunelles & mures bastardes, fort meures, dont petite quantité vainc la couleur rouge. Aussi

Et au contraire.

LA couleur de rubi se change en celle de hyacinte, si on incorpore dans le Vin quelque peu de saffran mis en poudre: & pourueu que le Vin ne soit de soi-mesme guieres couuert ne chargé de couleur, ains fort cleret, verrés vne subite metamorphose. Et cela soit dit pour toutes couleurs de Vins (excepté de la blanche) lesquelles se rapportans à ces deux ici, assauoir de hyacinte & de rubi, s'accommodent selon que chasque Vin participe plus de l'vne que de l'autre.

Vin violet.

LE Vin violet se fait ainsi. En vigne assise en coustau & terre de grés, exposee au Soleil de Midi ou du Couchant, eslirés des raisins noirs, les mieux qualifiés pour la bonté du Vin, iceux bien meurs, leurs tordrés le pied, & ainsi les laisserés pendus au cep trois ou quatre jours, pour les faire vn peu flestrir & emmatir: aprés couppés les doucement sans les froisser, & les mettés dans vn tõneau défoncé par l'vn des costés, lequel en soit rempli de la cinquiesme ou sixiesme partie, puis refoncé curieusement, & porté en la caue sera rempli de moust prouenãt de raisins noirs bien meurs & des especes les plus prisees: y laissant vn vuide pour vn bouillir, estant le tonneau bien bouché, sans aucunement respirer, à la charge toutesfois d'estre bien cerclé, de peur de rompre. A ce moust seront ajoustees six onces de pellicules d'orange, sechees à l'ombre & gardees dés le mois d'Auril ou celui de Mai precedent, trois de canelle, vne de girofle, & demie de gingembre pulueriſees, appliquees auec vn sachet de toile, comme sera monstré. Ces matieres seruiront pour aromatiser vn tonneau de Vin, contenant vne charge de mulet, & à l'equipollent plus ou moins: dont se rendra excellent en delicatesse & force, & de couleur obscure tendante au violet, selon le nom qu'il porte.

Moiens & matieres pour rẽforcer les Vins.

CI dessus ont esté donnés des moiens touchãt la couleur; en voici maintenant touchant la saueur des raisins. Le musquat se renforce par des raisins musquats fort meurs & mis entiers dans le tonneau, comme dessus: tous autres Vins aussi chascun auec raisins de sa sorte. La fleur de sureau, cueillie au mois de Mai, sechee à l'ombre, & gardee jusques aux Vendanges, donne au Vin la senteur de musquat. La semence & la fleur du hormin ou toute-bonne des jardins, cause vne senteur agreable au Vin. Les premieres pellicules des oranges aussi, pourueu que, comme dit est, elles soient preparees dés Auril ou Mai, qui est lors qu'on appreste les oranges pour confire, & qu'aussi pour les mieux confire, conuient en leuer telles pellicules. Mais en ce serui-

ce-ci, la canelle surpasse toute autre matiere, auec grand effet, aromatisant les Vins qui en sont imbus.

Autres moïes & matieres pour meliorer les Vins.

OVTRE lesquelles se seruira-on en cest endroit de certaines drogues exquises & bien choisies, que l'homme d'esprit emploiera, ajoustant aux antiques inuentions selon les occurrences. Comme d'iris ou glaieul, du souchet, du jong odorãt, de la casse, du poivre, de la muscade, de la graine de paradis, du labdanum, du storax, du benjoüin: voire si tant il veut despẽdre, du musc, de la ciuete, de l'ambre-gris. Et en somme, de toutes matieres aians quelques bonnes & precieuses qualités; soient ingrediens, semences, racines, herbes, bois, fueilles, fleurs, fruicts, gommes, mineraux, qu'on fera bouillir dans les Vins lors qu'ils sont en leur premiere force, afin de communiquer aux Vins leurs propres substances. Pour laquelle chose faire ainsi qu'il appartient, telles matieres en assemblage de deux, trois, ou quatre, ou seules, selon qu'on l'imaginera pour le mieux, seront emploiees dans des longs sachets de toile claire, faits à la mesure du bondon du tonneau, par lequel on les fourrera dans le tonneau incontinẽt le Vin y estre mis sortant de la tine & là attachés à-tout du gros fil, on les accommode de telle sorte, qu'estans les sachets retenus au bondon sans toucher au fonds, pendent jusqu'au milieu du tõneau ou vn peu plus bas: dans lequel par le sejour de huit ou dix jours, lesdittes matieres laisseront toute leur vertu: pourueu que pendant cela le trou du bondon demeure bien bouché, afin que rien ne s'en exhale. Passé laquel temps, les sachets seront retirés auec le marc restant dedans iceux, & par ce moien rien de terrestre prouenant desdites matieres, ne s'ajoindra au Vin. Les Vins blancs attirent mieux à eux l'esprit de ces choses, que les clerets; & ceux-ci, mieux que les rouges; par bouillir plus fort & plus longuement les premiers que les derniers. Parquoi on auisera d'emploier plus de ces matieres-là, tant plus les Vins seront couuerts: la quantité d'icelles suppleant au defaut du bouillir des Vins. Par mesme methode seront faits des Vins medecinaux, comme sera monstré en son propre lieu.

Adoucir les Vins.

POVR adoucir les Vins qui d'eux mesmes sont rudes, diuers moiens met-on en œuure, dont ceux-ci sont asseurés. Ferés confire des raisins fort meurs, en les faisans reposer durant quelques quinze jours sur des aix, des claies, ou sur de la paille à couuert: passé lequel temps les ferés fouler & jetter dans la cuue sur le marc restant du Vin qui peu auparauant en aura esté tiré: lequel aiant reposé quelque heure dans des tonneaux, sera remis en la cuue pour y rebouillir auec les susdits raisins tant longuement qu'il vous plaira, dont paruiendrés à ce que desirés; moiennant que les raisins ajoustés facent la vingtiesme partie du total de la cuue. Ainsi s'adoucira le Vin, mais il ne pourra estre que fort chargé de couleur; pour son long se ourer en la cuue.

ON adoucira le Vin dãs la cuue, si sur icelui l'on jette des raisins noirs bien meurs, quelque peu emmatis par la garde de sept ou huit jours & foulés sans draches; moiennãt qu'en ce faisant on n'ouure du dessus de la vendãge foulee affermi au haut de la cuue, que le moins qu'on pourra, de peur de l'eluent; lequel on preuiendra, en faisant vn trou en ladite Vendange joignant le bois de la cuue, par lequel, doucement on les fera couler dans la cuue. Ce peu sera limité à la centiesme partie du contenu en la cuue, pour passablement adoucir le Vin, moins ne lui pouuant seruir de rien, & plus ne lui estant necessaire.

DANS les tonneaux, les Vins auſſi ſadouciſſent auec quelque petite quantité de la liqueur exprimee de raiſins eſchaufés dans le four, laquelle on tire ainſi. Les raiſins fort meurs ſont mis ſur des claies, & icelles dans le four encotes ehaud, aprés la cuiſſon du pain, pour y demeurer juſqu'à ce qu'enflés de chaleur, eommencent à ſe creuer: d'où lors ſortis & jettés en la cuuette ſur autant de raiſins froids, tous enſemble ſont foulés, dont on tire la liqueur que demandés.

LE Vin cuit de meſme adoucit le Vin, en mettant dans le tonneau ce que verrés ſatisfaire à voſtre intention. Le miel auſſi a ſemblable vertu, mais ſa groſſeſſe manifeſte trop notoirement la tromperie, faiſant le Vin eſtre gras.

C'EST le mouſt bouilli qui en ceſt endroit ſe monſtre plus vertueux qu'aucun autre artifice, receu en pluſieurs endroits auec applaudiſſement. Ainſi l'on s'y manie. La moitié du mouſt deſtiné pour le remplage d'vn tonneau eſt miſe ſur le chaudéron, là où elle bouillira vne onde ſeulement, en l'eſcumant curieuſement, & toute chaude eſt miſe ſur l'autre moitié ja enuaiſſelee dans le tonneau: lequel rempli & puis fermé ſans reſpirer, conſerue ce Vin-là ſans aucunement bouillir, dont il ſe rend doux en perfection. Le bouillir artificiel luy oſtant le naturel. Mais en ceſte maniere ne peut-on faire que Vins blancs, deſquels neantmoins ſe ſeruira-on, pour aucunement adoucir tous autres de quelle couleur qu'ils ſoient.

Oſter la douceur importune des Vin.

CERTAINS terroirs produiſent naturellement les Vins doux, qui toutesfois deſagreent autant à leurs maiſtres qu'aucuns ſe peinent à adoucir les leurs. Pour n'auoir les Vins doux, l'on ne laiſſera par trop meurir les raiſins en la vigne, ains les vendangera-on vn peu deuant le temps. L'on ne couurira les cuues, la vendange y eſtant. Aucun mouſt ne ſera mis au fons des tonneaux, auant qu'y loger les Vins. Les tonneaux ne ſeront fermés que bien tard, pour du bondon laiſſer verſer les Vins en bouillans, rempliſſant les tonneaux dés le commencement. Par ceſt ordre les Vins reſteront verdelets, ne pourront eſtre attaints d'aucune importune douceur. Et ce remede ſeruira auſſi en euaporant les Vins, à conſumer leurs ardantes fumoſités: à cauſe dequoi demeureront petits & foiblets, toutesfois de bon gouſt, comme aucuns deſirent pour leur ſanté, ne pouuans ſouffrir la force des puiſſans Vins: qu'auſſi ne veulent-ils corriger auec de l'eau, par leur eſtre ou prejudiciable ou ennuieuſe. Les Vins ja enuaiſſelés, qui contre voſtre intention ſe rencontrent doux, ſeront corrigés en les remuant d'vn tonneau à l'autre, & tenant ouuert le tonneau durant quinze jours, ſeulement d'eux ou trois heures chacun. Mais plus aſſeurément cela ſe fera par le ehangement d'aer, meſme ſi c'eſt de païs chaud en froid.

Pour cõſeruer les Vins en bonté.

TOVCHANT la conſeruation des vins, le premier article en eſt le logis, comme a eſté dit. Car en tonneaux & eaues mal qualifiés, tout Vin, quelque bon naturel qu'il ait, ſe gaſte: tant ceſte precieuſe liqueur hait la corruption. Qui par curioſité gouſtera du Vin que certains mareſchaux, pour leur pauureté, logent prés de leurs forges, treuuera ſentir la fumee; qui eſt pour preuuer le Vin naturellement attirer à ſoi la ſenteur à lui prochaine. Dont ſe reſoudra le pere-de-famille, non ſeulement d'eſloigner ſes Vins de toute mauuaiſe odeur, ains à les auoiſiner des bonnes, tant qu'il luy ſera poſſible: & par ce moien preuiendra-il le mal, & profitera le bien auenant de ces choſes,

selon qu'à cela le Vin est enclin. Estant la matiere de nos Vins d'elle mesme bonne, auec la seule simplicité susdite, conseruerons-nous nos Vins sans sophistiq; ement aucun : mais doutant d'icelle ou par la jeunesse des Vignes, ou par la malice du terroir, suiuant le precedent conseil, ne garderons longuement tels Vins ; afin de ne les commettre au hazard d'experimenter la violence des chaleurs sous l'effort desquelles succombent les Vins à cela sujets. Or quels que soient nos Vins, par ces adresses outre les precedentes les soulagerons nous beaucoup, les maintenãs en force & bonté : dont les bons se rendront meilleurs, & ceux de peu de valeur s'en amenderont aucunement. De toute la tinee ou cuuee du Vin, celui qui vient le dernier est de plus facile garde, aussi de plus grossiere liqueur : comme le premier est de plus difficile conseruation, aussi le plus delicat : selon le naturel de toutes choses dont les plus precieuses sont les plus penibles à garder. Parquoi le dernier sera mis à part & destiné pour l'arriere saison. Toutesfois n'estant vostre Vin generalemẽt par trop sujet à se gaster, compensant la delicatesse du Vin auec la conseruation, sera bon de mesler ensemble le premier auec le dernier, pour en faire des Vins separés. Et passant plus outre de ces Vins-là, en tirerés encores la plus saine partie du milieu du tonneau, le quart d'icelui, & non dauantage. Car puis-que c'est chose confessee de tous, que le plus parfait & meilleur Vin, se loge & sejourne au milieu du vaisseau (comme du miel au fons, & de l'huile au dessus, ainsi qu'a esté dit) prenant en tel endroit-là le Vin que desirés garder, meslingé du premier & du dernier de la cuuee, transuasé en tonneaux bien nets, au temps marqué ci-deuant, non plus tard, & logé en bõne caue, ne serés deceu de vostre intention. Les Vins moins sujets à corruption, sont ceux qui le moins auront cuué. Ceux aussi qui auront esté transuasés, comme a esté dit se treuueront plus seruables que les autres. Ne faut faire estat de garder longuemẽt le Vin cueilli en Vignes nouuelles, trop grasses, ou trop fumees, pour les raisons dittes. Ietter du sel batu en petite quantité dans le fons du tonneau auant qu'y loger le Vin, outre celui mis en la cuue, preserue le Vin de moisissure & le rend de bonne force & vigueur. Les Vins nouueaux tourmentent fort les vieux, prés desquels ils sont logés, en leur communiquans leur importune chaleur : pour laquelle cause, est necessaire de ne les en approcher de trop prés, ou pour le mieux, les mettre en caues separees. Il a esté dit combien l'esuẽter est pernicieux aux Vins, & qu'il ne se peut preuenir qu'en tenant les tonneaux bien bouchés & remplis. article qui à telle occasion sera estroictement recommandé.

Le meilleur Vin se loge au milieu du vaisseau, le miel au fons, & l'huile au dessus.

Ce sont les excessiues chaleurs, tonnerres, coups d'artillerie, & autres grands bruits, qui souuent renuersent & font tourner les Vins. Pour à quoi remedier, faut en esté souuent donner aer aux Vins, en ouurant les tonneaux par le bondon, pour quelque heure : & en outre par fois, & à chacune, en tirer vn demi verre par la guille ou espine. car par ce moien la chaleur nuisible enclose dans les tonneaux, en vuidera, seruant de rafraischissement aux Vins. Se faut soigneusement donner garde de ne tracasser prés des tonneaux remplis de Vin, ne jamais heurter contre : c'est pourquoi auons dressé les caues & logis des Vins, en lieu solitaire, esloigné de bruit.

Les grandes chaleurs & tonnerres esbranlent les Vins.

Qvi ne se contentera de ces faciles adresses, pratiquera infinité de receptes pour la conduite des Vins, escrites és liures de Caton, Palladius, Colu-

Receptes pour la conseruation des Vins.

mella, Pline, Conſtantin-Ceſar, & autres Antiques (ſi toutesfois le peu de raiſon qu'on treuue en pluſieurs d'icelles, dont aucunes s'en rendent ridicules, ne l'arreſte) comme de pendre juſqu'au milieu du tonneau par vne cordelette attachee au bondon, du lard enuelopé auec du linge, pour garder d'eſuenter & aigrir le Vin. De meſme faire de l'argent vif, mis dans vne fiole bien fermee auec de la cire pour rafraiſchir le Vin. Des cailloux de riuiere & du gros gravier ſe ſeruir auſſi pour rafraiſchiſſement, les mettans au fons du tõneau. Couurir le deſſus du Vin auec de l'huile d'oliue, pour le garder d'eſuenter, à l'imitation des Apoticaires, qui ainſi conſeruent les jus & liqueurs de pluſieurs herbes & fruits. Pour preſeruer les Vins de toute corruption, meſler parmi eux quelques onces d'alum de roche, de ſoufre, & de ſel pulueriſés: ou faire bouillir leſdites matieres dans du Vin & chaudement les verſer dans le Vin dont eſt queſtion. Autrement, vſer du plaſtre des racleures de marbre, de la chaux, de la poix, de la raſine & autres drogueries deſquelles ai jà parlé, qu'il treuuera dans les ſuſdits autheurs, aiant plus d'eſgard au profit de la bource, qu'à celui du corps. Auſsi experimentera-il pour donner pointe piquante à ſes Vins, ſ'ils peuuent endurer le meſlinge d'eux auec leur lie, ſelon la pratique d'aucuns, & qui a eſté monſtré ci-deuant.

Eſclaircir le Vin trouble preſage de corruption.

COMME il eſt aiſé au Medecin de maintenir par ſon art, la perſonne en ſanté, & plus facile de guerir les maladies en leur naiſſance, qu'aprés eſtre paruenues en parfait accroiſſement: Ainſi par degrés eſt-il des Vins, leſquels auec peu de peine cõſerue-on en bonté, comme a eſté enſeigné; & auec moins de ſoin les garde-on de perdre, lors qu'ils marchandent à ſe tourner, qu'à les guerir aians du tout fait le ſault. Lors qu'on s'apperceura les Vins chãger de couleur, preſageans par là, mutation de ſaueur, à chacun tonneau jettera-on par deſſus le Vin trois ou quatre douzaines de noix communes, ardantes & flamboiantes, & incõtinent aprés refermera-on les tonneaux, non auec leurs ſerrails accouſtumés, ains auec autres faits auec des eſcorces de ſaule enueloppees enſemble comme pelotõs de filet; à ce que le Vin par exhalaiſon vuide ſa malice par le trauers deſdites eſcorces, leſquelles ne pouuans parfaitement joindre enſemble, laiſſent du vuide pour le paſſage de l'air. Par là, le Vin s'eſclaircira, & remué en vaiſſeau bien net & parfumé, y aiant mis au fons quelques poignees de ſel, reuiendra preſques auſsi bon que deuant, à la charge de le boire incontinent, par ne ſouffrir la longue garde. Le Vin qui commence à s'eſchauder ſentant la bruſleure, non ſeulement ne paſſera-il plus outre pour ſe gaſter du tout, ains ſe remettra-il en bon eſtat, ſi eſtant remué en vaiſſeau, on jette dedans quelque quãtité d'oranges couppees en quartiers & enfilees comme patinoſtres en vne cordelette, auec laquelle ſeront ſuſpenduës juſqu'au milieu du tonneau ſeulement pour dix ou douze jours; paſſés leſquels on les en retirera. Ajouſtant aux orenges quelques onces de cloux de girofle, dont elles ſeront lardees, ſera pour donner bonne odeur au Vin. Le bois d'aune ou verne, celui joignant à la premiere pelure ou eſcorce, deſchargé d'icelle, retient le Vin de l'acheuer de tourner, ſi on en met raiſonnable quantité par menues pieces, dans le tonneau lors qu'on s'apperçoit que le Vin commence à ſe troubler: mais auec plus d'efficace, ſi au parauant le Vin eſt tranſuaſé comme deſſus.

Remettre le gaſté.

LE Vin gaſté ou pouſſé, en Latin dit, *Vappa*, ſe remettra & rendra buuable

par ce moien. Il ſera gardé juſqu'aux Vendanges prochaines dans des tonneaux bien nets, auſquels on l'aura remué, l'oſtant de ſa lie pour n'y croupir. Alors on le fera paſſer par le trauers du marc des raiſins, duquel freſchement le Vin aura eſté tiré, le jettãt par deſſus pour y ſejourner quelques jours afin d'y bouillir: d'où retiré, le treuuerés clair & net. Si pour la premiere fois cela ne rencontre du tout bien, y retournerés vne ſeconde, voire vne troiſieſme, & juſqu'à ce qu'il ſoit venu au poinct que deſirés. Mais à chaſcune fois changeant le marc nouueau, pour auoir tant plus de vigueur. Logerés puis aprés ce Vin ici en tonneaux francs & nets, parfumés auec la compoſition ſuiuãte: Pulueriſés de la canelle, girofle, muſcades, poivre, gingembre, graine de paradis & d'encens de chacune demie once: infuſés tout cela dans du ſoufre fondu ſur petit feu, dequoi enduirés ou incruſterés des minces retailleures de bois de fouſteau, vert & non ſec, faites à-tout le rabot de charpentier, pour ainſi mixtionnees les faire bruſler dans le tonneau; à ce que la fumee en ſortant s'attache cõme ſuie dans l'interieur du tonneau. Pour ce faire commodément, conuiendra agencer les retailleures en anneaux (ainſi que de lui-meſme le bois ſe ploie en le rabottant) les enfilans auec du fil d'archail en chaine, laquelle pendante par le bondon juſqu'au milieu du tonneau, y aiant mis le feu, telle droguerie bruſlera dedans à l'aide d'vn peu d'air que lui donnerés par le bondon: & non beaucoup de peur que la fumee s'exhalant par trop ne rendit vain le remede. Ce fait, & retiré le fil d'archail, ſubitement l'entonnoir ſera mis dans le bondon & tant juſtemẽt y entrera la queuë, qu'à l'aide des eſtoupes ou du linge dont l'aurés enuelopee, qu'elle retiendra encloſe la fumee dans le tõneau ſans en pouuoir reſſortir. Aprés le Vin ſera verſé dans l'entonnoir, lequel en demeurera à demi plein juſqu'à ce que le tout ſoit vuidé au tõneau; afin que par aucune iſſuë la fumee ne s'en retourne, ains ſe meſle auec le Vin. Finalement, le tonneau ſera bien fermé, de peur que le Vin s'eſuente, lequel dans cinq ou ſix jours treuuerés remis pour eſtre beu au pluſtoſt: non pour le garder longuement, de peur de recheute. De la quantité des matieres ſuſdites parfumerés de Vin, cinq ou ſix charges de mulet, chacune limitee à trois cens liures du poids de Paris.

Autrement.

Avec moins de couſt & en diuerſes ſortes raccouſtre-on les Vins tournés. Par deſſus le Vin tourné, remué dans tõneaux bien nets, jetterés vne huitieſme partie de Vin nouueau tout chaud, dans lequel aurés bouilli juſqu'au creuer, des grains de raiſins noirs bien meurs, puis curieuſement refermerés les bondons: afin que le Vin ne prenne vent.

Autre moien.

Les racines & herbe de l'ache: Celles de bette: Les raiforts couppés à tronçons: Le pur blé froment: La ſemence de pourreaux: La cire Vierge; ſeruent à oſter la chanciſſeure, moiſiſſeure & puanteur des Vins; les mettans dans les Vins ſeparés ou aſſemblés, comme l'on voudra, auec des ſachets accommodés à la maniere ditte.

Autre.

Ietter dedans le Vin pouſſé vn plein verre de maluoiſie, le remet en bõné: pourueu que, pour vn preallable, le Vin ſoit eſclarci, ou par le bois d'aune, comme a eſté monſtré, ou par autre moien; & aprés remué en tõneau bien laué & net. Mais ce n'eſt de maluoiſie naturelle dont l'on ſe ſert en ceſt endroit, ains d'artificielle, qui ſe fait auec du miel, de l'eau ardant, & de la graine de mouſtarde concaſſee, le tout diſtillé au bain de marie.

DESQVELLES matieres & moiens ou de partie d'iceux, par heureux rencontre aucuns s'eſtans bien treuués, les ont miſes en reputation : dont le meſnager ſe ſeruira ſelon les occurrences. Mais comment qu'on ouure en ceſt endroit, jamais les Vins ne ſe remettent tant parfaitement à leur premier naturel, qu'il n'y reſte quelque petit reſte de corruption : auſquels remedes ne s'arreſtera tant le pere-de-famille, qu'à en preuenir l'occaſion ; & ce par bon gouuernement de ſes Vignes, raiſins, Vins, celiers, caues, & principalement de ſes cuues & tonneaux, où giſt le poinct de ce negoce, comme a eſté dit. Parquoi le plus certain remede de ne perdre du tout ſes Vins gaſtés, eſt, de les vendre quoi-qu'à petit prix, pour en faire de l'eau-ardant, autrement ditte l'eau de vie, de l'excellence de laquelle le cep produiſant le raiſin, eſt dit en Latin *Vitis*, eſtant meilleur d'en tirer vn peu d'argent, que rien du tout, contraint de les verſer par terre, comme de tant malicieux Vins ſe rencontrent, par le naturel ſauuage de leurs terroirs, dont les maladies ne ſouffrent d'eſtre nullement medecinees. Encores eſt-ce meilleur meſnage de conuertir ces Vins pouſſés, en Vinaigre, que de les vendre pour l'eau de vie, à cauſe du prix du Vinaigre equipolant quelquesfois celui des meilleurs Vins. Laquelle metamorphoſe, peut-on aiſement faire, comme ſera monſtré.

Emploi des Vins pouſſés, en eau de-vie.

Ou en Vinaigre.

ET qui plus eſt craignant de perdre le bois auec le Vin gaſté ; auſſi toſt en auoir tiré tel Vin les tonneaux ſeront defoncés, deſchargés des fondrilles, ſechés & raſclés, aprés bruſlés en dedans auec flâme claire de ſarment ou d'autre legere matiere ; puis ſerrés en lieu ſec pour le reſte de l'annee. Reïterant le bruſlement, lors que par nouuelles Vendanges l'on y voudra remettre du Vin. Et ſera bien cõuenable, que les matieres qu'y bruſlerés aient bonne ſenteur, comme roſmarin, tym, aſpic, lauande, genevre & ſemblables, ſelon les lieux ; afin de laiſſer aux tonneaux quelques reſtes de bonne odeur.

Preſeruer leur bois.

C'EST l'ordre ſous lequel toutes ſortes de Vins ſe peuuent aujourd'hui faire, garder & remettre en leur premiere bonté ; differet toutesfois en beaucoup de parties à celui des Anciens : dont l'extreme peine qu'ils y prenoient nous fait dire que les changemens des temps & des affaires en general, ont auſſi changé les vſages au faict du meſnage : meſmes en ceſte partie de l'appareil de la nourriture de l'homme, nous voions que la conduite des Vins nous eſt maintenant ſi facile ; que nous y paruenons auec beaucoup moins de trauail qu'ils ne faiſoient : & afin que nous remarquions mieux l'ordre qu'ils y tenoient, ie traitte au chapitre ſuiuant la façon qu'ils donnoient à leurs Vins, ainſi qu'ils l'ont mis par eſcrit en leurs liures d'Agriculture. Ce que je fais, tant pour le contentement de noſtre curioſité, & pour nous inciter à nous emploier vigoureuſement à tant neceſſaire meſnage : que pour recognoiſtre le bien que nous fait le Conducteur de Nature, nous declarant les ſecrets qu'il auoit caché à nos peres.

Concluſion de ce chapitre.

CHAPITRE XI.

Antiques façons de faire & gouuerner les Vins, plus pour diſtinction que pour inſtruction.

AVEC

AVEC les Aneiens Grecs & Romains, auons nous cela de commun, que de planter, eultiuer, & vendanger nos Vignes presque de mesme qu'eux: mais rien plus que cela. car le moien de faire loger & conseruer les Vins, est tout dissemblable à celui que nous prattiquons aujourd'hui par tout ce Roiaume, où la Vigne croist. Premierement leurs raisins couppés en maturité, estoient portés dans le pressoir, assis sur la cuue, où incontinent des hommes les fouloient au pied. Le Vin tumbãt dans la cuue, aussi tost est estoit tiré en moust, & entonné dans les vaisseaux où il bouilloit lõguement. Aprés refouloit-on le marc, duquel tiroiẽt vn second Vin pour le mesnage. Par tel ordre les Vins ne pouuoient estre que blanes, leur defaillant le bouillir auec le marc; d'où procede leur obseurité. Neantmoins en auoient-ils de diuerses couleurs: car comme il appert par Pline, les Antiques en faisoient estat de quatre principales, assauoir, de la blanche, de la noire, de la rousse, de la claire, qu'autrement ils appelloient, œil-de-perdris, lesquelles par artifice ils faisoiẽt selon leurs diuerses inuentions: ainsi que par vne miliasse de sophistiquemens ils compoſoient leurs Vins, les changeãs & meslingeans en couleur & saueur. *Les Anciens auoient leurs Vins de quatre couleurs, mais artificielles.*

CE qu'ils appelloient pressoirs, n'estoit ce que nous recognoissons aujourd'hui sous tel nom: dautant qu'il n'est fait mentio d'en tirer le moust par autre force; qu'auec le pied, y estans seulement les raisins foulés, & non pressés auec violence, comme nous faisons par nos pressoirs. C'estoient seulemẽt des fouloires, posees par dessus la cuue a la maniere de plusieurs de ce temps. Touchant les euues, j'estime que grande difference n'y auoit-il des leurs aux nostres, s'en estans les peuples en tous sieeles, seruis & de grandes & de petites, selon qu'on le recueille de Columelle; en ce qu'il commande au mesnager aiant grand Vignoble, d'appreſter des cuues de dix & de trois muids. Les Anciens ne faisans mention de la matiere de leurs pressoirs & cuues, nous font croire n'estre d'autre que de bois, comme à eela la plus propre. *Leurs pressoirs*

MAIS ils nous ostent de ce doute quant aux tonneaux, que tous les autheurs de rustication nous asseurent, estre de terre de potier, eeux de bois n'estans en vsage de leur temps en aucun endroit du monde qu'en Piedmont, & c'estoit encores à leur auis, pour preseruer les Vins de la gelee, eõme dit Pline; lequel marque l'endroit où de son temps estoient dressees & basties les fournaises pour la fabrique & cuisson des barrils, & autres vases de terre, pour la fourniture de l'Italie. De dire que ce fussent seulement petits, & non grands vaisseaux, il appert du contraire par Columelle, quand il fait mention des tonneaux de vnze & de quatre muids. ainsi est traduit ee passage & le precedent des cuues, par Cottereau. Et de faict il falloit bien que les vaisseaux à Vin fussent bien grands, ou en eussent grande quantité de petits, pour loger l'abondance du Vin que leurs Vignes produisoient, comme auons veu. De leur figure, n'en pouuons dire autre chose; si ce n'est qu'elle approchoit celle des nostres, estans ces tonneaux-là longs & ventreux par le milieu. Ils estoient posés debout à la mode de nos euues, & aprés y auoir entonné le Vin par la gueule regardãt en hault, elle estoit fermee auec des couuercles de terre qu'on y eimentoit auec du plastre. La terre cuite estoit choisie pour fraischement tenir les Vins: & non contens de cela les Anciens enfouissoient les tonneaux dans terre tant plus profondément, que plus suiets *Leſquels ils enfouïſſoient dans terre.*

à corruption estoient leurs Vins. Pour les plus foibles Vins, les tonneaux estoient enterrés jusqu'à leur bord : pour les autres, le tiers, la moitié ou les deux tiers, selon leur force ou foiblesse : mais pour les plus robustes, rien du tout, ains rengeoient ils les vaisseaux sur terre prés & non joignant l'vn l'autre. Le Vin logé dans les tõneaux entertés, est vrai-semblable ne se pouuoir tirer par bas à nostre vsage, ains de necessité conuenoit le puiser par le hault, comme l'huile : à quoi la peine estoit grande, & encores plus le danger d'esuenter le Vin, en reouurant & refermant les tonneaux pour la boisson ordinaire, touſjours ne se pouuant tant justemẽt reclorre qu'il estoit à desirer. Des autres tonneaux n'estans enfouïs dans terre, ne peut-on asseurer comme le vin en estoit tiré : seulement par Constãtin-Cesar sçauons-nous qu'ils persoient leurs tonneaux sans dire par quel endroit, en quoi, ne comment. Les Anciens craignoient la chaleur en leurs Vins, aussi faisoient-ils l'humidité ; pour laquelle mieux esloigner des tonneaux, en les enfouïssans, ils les enuironnoient de gros sablon ou grauois de riuiere, aprés du jong, & finalement y mettoient de terre fort seche, à telle fin, gardee dés long temps en lieu sec & couuert.

Et vernissoiẽt par le dedans auec de la poix.

A CE que leurs tonneaux continssent mieux le Vin, sans respirer par les trauers de leur matiere : au lieu du vernis, dont l'on se sert aujourd'hui en plusieurs vases de terre, les Anciens se seruoient de la poix mixtionnee, auec laquelle ils enduisoient l'interieur de leurs tonneaux, y en faisans vne incrustation : laquelle duroit vn couple d'annees, non gueres plus, dont l'on estoit contraint reïterer souuent le poixement en vn mesme tonneau. Ce qu'ils n'eussent fait, si l'inuention de nostre vernis leur eust esté familiere: & qu'ils l'aient ignoree, se preuue aussi par les fragmens de diuerses antiquailles de terre (qu'on treuue tous les jours, au fons des ruines) excellemment bien façonnees, mais non vernies ou vitrees. Leur ordre à poixer les tonneaux à Vin estoit tel : Ils sortoient leurs tonneaux de la cuue, les exposans au Soleil pour plusieurs jours, afin de les faire bien secher : aprés ils les nettoioient & rascloient tres-bien : puis les chaufoient moderément, pour tant mieux receuoir la poix. A telle cause on esleuoit les tonneaux sur terre enuiron vn pied, les posans sur vn fons ; l'autre tout ouuert regardant en hault : & ce en les posans sur trois pierres plattes equidistamment posees en triangle : au dessous l'on faisoit du feu clair, & estans les tonneaux chauds comme il appartenoit, lors jettoit-on par dedans la poix fondue & bouillante, de laquelle faisoient suiure tout l'interieur du tonneau, le roulant doucement par la place. C'estoient les tonneaux qu'on logeoit sur terre, & generalement tous les neufs n'aians encores serui, qui ainsi estoient maniés: car les enfouïs dans terre, autrement. Ceux-ci sans les remuer de leur place ne rechaufer aucunemẽt, estoient seulement rasclés & baliés en perfection, en-aprés enduits auec de la poix, la jettant toute chaude voire bouillante dedans le tonneau, que par tout son interieur on escattoit, à-tout des spatules de fer rouges de chaleur. Ce poixement se faisoit touſjours, en quelques tonneaux que ce fust, cinq ou six sepmaines auant les Vendanges, afin de donner loisir à l'incrustation de s'affermir & endurcir auant qu'y loger les Vins. Estant la poix encores molle & non endurcie, on la saupoudroit auec certaines compositions seruans, à leur auis, à donner

bon gouſt aux Vins, & à les fortifier ; faites auec de l'aloés, d'encens, de ſpica-nardi, de racines de glaieul, du ſouchet, de calami-aromatici, de farine de froment, de veſces. Auſſi pour meſme cauſe ajouſtoient-ils à la poix en la fondant, des poudres faites des matieres ſuſdites, & d'autres drogues ; cõme de ſel ammoniac, du fenu-grec : en outre, de la cire, de la manne, de l'encens, & d'autres, ſelon leurs fantaſies; aucunes ſans nulle apparence de raiſon, tant ils alloient à taſtons en ce meſnage. La poix eſtoit tiree de diuers endroits, dont les plus remarquables eſtoient, la Brutie, Rhodes, Pierie, Idee, Gennes, le Dauphiné.

Sophiſtiquoiẽt leurs Vins diuerſement.

Et non-contens les Antiques, des drogueries ſuſdites, ſophiſtiquoient leurs Vins en infinies ſortes, meſme auec ceſte compoſition & maniere. Ils faiſoiẽt bouillir du mouſt dans vne chaudiere de plomb, non de cuiure pour crainte de la rouille, juſqu'à la conſomption du tiers ou du quart ; & ſur la fin de la cuiſſon y ajouſtoient de la raiſine, de la terebentine, de la poix, de la launde, du ſouchet, d'iris ou glaieul, de jong-odorant, de calami-aromatici, de la caſſe, du ſafran, du nard, du fenu-grec, du ſel, du plaſtre : & tout cela enſemble incorporoient dans le mouſt en le brouillant longuement; auant qu'eſtre refroidi, à-tout vn baſton de bois, le remuant pour bien incorporer ces choſes auec le mouſt. De telle cõpoſition ils façonnoient leurs Vins aprés les auoir entonnelés, & pendant qu'ils bouilloient encores : à chacun tonneau en donnant telle quantité que bon leur ſembloit, pour la qualité des Vins : auec ceſte obſeruation, que tant plus doux on les deſiroit, tant plus toſt conuenoit emploier ce meſlinge, paſſé toutesfois le premier jour de leur entonnellement.

Autrement.

Avtrement, auec de l'eau de mer, prinſe loin de la riue, pour eſtre tant plus nette, & gardee trois ou quatre ans, aprés bouillie & conſumee du tiers on compoſtoit les Vins : y ajouſtant quelque peu d'aucunes matieres ſuſdites, choiſies à la fantaſie. Au defaut de telle eau, ceux qui eſtoient loin de la mer, ſe ſeruoient de la ſaumeure faite ainſi : On prenoit de l'eau d'vne claire fontaine, ſi on n'auoit la cõmodité de celle de la pluie (eſtimee la meilleure pour ceci) laquelle on gardoit dans des bons tonneaux expoſés à l'aer & au Soleil cinq ans durant. Au bout duquel temps, & lors qu'on s'en vouloit ſeruir, on la remuoit dans nouueaux tonneaux, la prenant tout doucement afin de n'eſmouuoir ſa lie ſejournant au fons; & ce qui eſtoit clair (laiſſant le trouble & terreſtre) on le faiſoit bouillir juſqu'à la conſomption du tiers : & aprés y auoir ajouſté des ſuſdites drogues, comme l'on vouloit, les Vins en eſtoient cõpoſtés, y en mettant dedans telle quantité qu'il leur ſembloit ſatisfaire à leur intention. Et à ce que telle eau ſe peut conſeruer tant longuement, ſans ſe corrõpre; en la logeant dans les premiers vaiſſeaux faits à profit pour reſiſter aux temps, on y meſloit parmi du ſel & du miel tout enſemble, moiennant quoi, elle ſe gardoit ſaine & entiere tant qu'on deſiroit. De telle eau ſeulement cuite ſans rien y ajouſter, en lauoit-on non ſeulemẽt les tonneaux deuant que les poixer, ains & preſſoirs & cuues, auant & aprés les Vendanges, pour leur oſter toutes mauuaiſes ſenteurs.

Qvi ne ſe vouloit ſeruir de telles choſes, ſeulement il faiſoit bouillir tous ſes Vins, les tenant ſur le feu juſqu'à la conſomption de la vingtieſme partie; & aprés tout chaudement les entonnoit. Aucuns eſpargnoient en-

cores ceſte vingtieſme de Vin, ajouſtans à leur Vin, lors qu'on les mettoit dans le chauderon, le vingtieſme d'eau, bouillans le tout juſqu'à ce que telle portion s'en eſtoit allee en exhalaiſon, ſans en laiſſer conſumer dauantage & ainſi ſans perte, eſtoit-il preparé; dont ſe rendoit fort bon, pourueu qu'il euſt eſté cueilli en terroir agreable à la Vigne.

CHAPITRE XII.

Des Vins-cuits, Sabes, Raiſinees, Vinaigres, Mouſt, & Vert-jus.

C'Est de l'Antiquité que nous tenons de cuire le Vin, principalement pour en vſer ainſi preparé, & au boire, & à la confiture de diuers fruits; & en cuiſine à l'appareil de pluſieurs viandes. car quant à en compoſter les autres Vins, c'eſt le moindre de ſon ſeruice, anciennement ſeule cauſe de ſon inuention. Indifferemment tous raiſins, cueillis en tous terroirs, ne ſont propres à faire Vins-cuits: ains ſeulement les eſpeces delicates au manger, pluſtoſt de couleur blanche, que noire, creuës en Vignoble chaud & ſec, les autres ne rendans le Vin, quoique façonné ſelon l'art, qu'aſpre & rude, & tellement vert, qu'on n'en peut boire ſans en auoir les dents agaſſees. Tels raiſins choiſis, ſeront vẽdangés en leur parfaite mãturité, en jour clair & ſerain, aprés auoir eſté battus du Soleil trois ou quatre heures, afin d'eſtre deſchargés de l'humidité reſtante de la nuit. On les gardera cinq ou ſix jours ſur des claies, expoſés le jour au Soleil, & la nuit retirés à couuert, de peur des rozees, puis ſeront foulés dans la cuuete, comme l'autre Vendange, & le mouſt en prouenant, puiſé par le deſſus pour n'en prendre que la fine fleur, laiſſant le terreſtre au fons, ſera porté de lá, à la chaudiere. A feu clair, auec le moins de fumee qu'on pourra, le fera-on diligemment bouillir, juſqu'à la conſomption du tiers, & voiant la tierce partie s'eſtre conſumee en exhalaiſon, ſera le vrai poinct de l'oſter du feu (ſans permettre ſe diminuer dauãtage) pour le mettre refroidir dans des cuuetes de bois, & non d'autre matiere, auant que l'enuaiſſéler. Tandis qu'il bouillira, on l'eſcumera curieuſement afin de le deſcharger de toute ſaleté, & retiré du feu on l'eſuentera auec des grandes cuilliers de bois; en le jettant de hault en bas dans le chauderon, põur l'aider à ſe tant mieux euaporer. Le plus propre lieu pour tel meſnage eſt vne baſſe-cour expoſee à l'aer, parce que craignant ce Vin-ci par ſur tout autre, la ſenteur de la fumee, eſt treſdangereux d'en eſtre infecté, ſi õn le prepare en endroit clos & eſtouffé. Eſtãt du tout refroidi, ſera enfermé dans des tonneaux bien nets ſejournans en la caue comme les autres Vins: & moiennant qu'on les garde d'eſuenter par bien clorre les bondons des tonneaux, ſe conſeruera pluſieurs annees ſans diminution de ſa bonté. Ne vous mettés en peine de droguer aucunement ces Vins-cuits; car ſans eſpicerie ſe rendent-ils tels que les deſirés & en perfection de douceur. Non plus de les faire cuire dans des chauderõs de plomb à la maniere des Anciens, d'autant que les communs chauderõs de cuiure ſont bons à cela, n'en eſtant la rouille à craindre; pourueu que le Vin n'y ſejourne apres auoir bouilli, comme a eſté dit. Qui fera du Vin-cuit,

Quels raiſins pour le Vin-cuit.

Comment le faire.

Vin cuit muſcat.

de raisins muscats, bien meurs & qualifiés comme il appartient, treuuera exceller d'autant les autres en delicatesse, que telle espece de raisins, surpasse les communes en bonté.

TEL mouſt cuit à la consomption de la tierce partie estoit par les Anciens appellé, *Sapa*, du Latin signifiant, saueur, pour l'excellente douceur de telle boisson. Aujourd'hui nous appellons, Sabe, le mouſt qui par bouillir se consume de la moitié, duquel nous-nous seruons seulement pour faire des sauces en l'appareil des viandes; à cause qu'il tient plus de douceur, qu'il n'est conuenable pour boire. C'est ce que les Anciens appelloient, *Defrutum*, du mot Latin, *Deferuere*, signifiant refroidir aprés auoir bouilli, qu'ils ordonnoient estre cuit, jusqu'à s'estre diminué de la moitié. Par ainsi remarquons-nous, la reuolution des siecles auoir chãgé & diuersifié le nom de telles choses: icelles neantmoins demeurans presques aucunement semblables. *Sabe.*

EN outre, nous auons maintenant l'vsage de la Raisinnee (incogneuë des Anciens) seruant aussi en cuisine. On la fait de raisins noirs, delicats & bien meurs, lesquels aprés auoir gardé quelques dix ou douze jours, pour les emmatir, sont esgrumés, les deschargeans des draches, ou raffles: puis pressés entre les mains, en aprés mis dans le chauderon, au fons duquel l'on jettera quelque peu d'eau claire & du sel, pour le tout ensemble y bouillir, jusqu'à ce que les deux tiers soient consumés. Restãt le tiers assés espés, lequel par-aprés l'on passera par vne couloire de cuiure, persee à petits trous: Finalement, sera la raisinnee mise reposer dans des vases de terre vitree, en lieu frais, où se conseruera longement s'endurcissant auec le temps, comme cotignac. Au bout de quelque mois aprés l'auoir serree, y treuuera-on par dessus vne pellicule moisie laquelle on ostera; de mesme fera-on d'vne seconde si elle y auient: par lesquelles pellicules, ce qui peut rester d'humidité en la raisinnee, s'euacuera sans crainte que la corruption passe plus outre. Noterés, que tant plus chaud est le païs, tant moins conuient cuire ces choses; comme au contraire, tant plus és Vignobles froids; la chaleur & la froidure des climats, en auançant ou retardant la preparation, seule regle de ce mesnage. *Raisinnee.*

AVCVNS gardent toute l'annee du mouſt tel qu'il sort des raisins, pour en seruir en diuerses choses. Cela se fait en l'empeschant de bouillir: car par le bouillir, il perd son nom, prenant celui de Vin. Remplissés des barrils bien cerclés, de mouſt fraischement exprimé des raisins, & incontinent jettés les barrils dans l'eau, en lieu où ils en puissent auoir par dessus vne bonne toise, & les y laissés sejourner six sepmaines ou deux mois; pendant lequel temps, pour la froidure de l'eau, le mouſt ne bouillira nullement: non plus aprés, comme par nouuelle habitude aiant acquis autre naturel, de sorte qu'il restera doux toute l'annee, selon la doctrine des Anciens, & les modernes experiences. *Garde du mouſt.*

APRE'S les Vins doux pour le boire, conuiẽt monstrer la façon des Vinaigres pour le manger. A quelque chose malheur est bon. Ce prouerbe se verifie en cest endroit, aussi bien que l'autre; Faire de neceſſité vertu, quand l'on tire vtilité d'vn vice du Vin, qui seroit deuenu aigre, esuenté, & par consequent corrompu; aiant changé sa chaleur, son humidité, sa force, & sa saueur naturelle, en autres contraires qualités: desquelles toutesfois l'on fait profit, emploians à propos la froidure, la siceité, la nouuelle force, & la sa- *Vin-aigres.*

ueur du Vin-aigre, jusques à le rédre necessaire, aucun ne s'en pouuant presque passer, ne sain ne malade.

Le meilleur Vin-aigre, est fait du meilleur Vin, en diuerses manieres: tant chascun tasche de se pouruoir de si requis aliment. La plus cogneue & plus asseuree adresse en est ceste-ci; & les matieres suiuantes, à cela les plus propres & vsitees. Eslirés vn tonneau de vostre caue, franc & bon, bien cerclé & relié, dans lequel n'y ait jamais eu Vin gasté, pour seruir au Vin-aigre, sans l'emploier par-aprés à autres vsages. Dans tel tonneau mettrés les restes de vos bons Vins, à mesure qu'ils s'acheueront de boire: mais ce sera aprés les auoir fait bouillir vne onde dans vn chauderon, sur feu clair, puis laisserés ouuert le bondon du tonneau pour quelque temps, afin que le Vin s'esuente, & par consequent s'aigrisse, comme de soi-mesme il fera sans autre moien. Toutesfois cela tardant par trop à vostre gré, auancerés l'aigreur auec les matieres suiuantes, desquelles vserés ou à part, ou assemblees, ainsi qu'il vous plaira & selon les experiences qu'i en ont esté faites. Le marc sec des raisins, n'aiant senti l'eau. Les pois ciches, les pois communs, & les feues rosties. Les racines de bette, de gramen, & de ronces. Le leuain. Les charbons ardans du glan. Les figues vertes, non meures prinses directement de l'arbre. Les fleurs de toutes sortes de tosiers & œillets. Les fers, aciers, tuiles & briques chauds & ardans. Le sel frit. Le dedans des oranges pourries. Les mures sauuages trainans à terre appellees frumentaux, non meures, ains encores vertes. Les cormes & cornoailles, cueillies deuant leur maturité. Les langues de lamproie. La branche de cornoaillier & cormier. La fleur du segle. Le fiel du lieure en poudre.

Estant vne fois vostre tonneau imbu de bonne aigreur, conuient le maintenir en tel estat, en y ajoustant souuent & en petite quantité chacune fois, du Vin ainsi preparé, sans souffrir jamais que le tonneau deuienne vuide; & aussi par fois y mettrés des matieres qu'aurés experimentees bonnes des susdites ou autres, pour tant mieux fortifier l'aigreur & seruir de leuain. Ainsi aurés vostre grande prouision de Vin-aigre, pour l'vsage ordinaire de vostre mesnage.

Du Vin pousse, faire du Vinaigre.

Avec profit conuertit-on les Vins poussés, en Vin-aigres: les faisans bouillir sur le feu, jusqu'à s'estre consumés de la moitié, s'en allant auec telle partie, la corruption du Vin, pour prendre nouuelle vertu. Pendant que ces Vins bouillent, seront curieusement escumés, pour les descharger de toute saleté: Et aprés y auoir ajousté du sel & quelques onces de poivre pulueriſe, & du cerfueil, seront ostés du feu pour les loger en bons tonneaux, choisis comme dessus, qu'on exposera au Soleil dix ou douze jours, tenans les bondons demi-ouuerts, pour les esuenter, & en suite, les faire en-aigrir & deuenir Vinaigre.

Autre moien.

Avssi en ceste maniere le Vin tourné s'aigrit. Aiés deux cuuetes d'esgale grandeur, mettés en chacune du marc neuf de raisins, c'est à dire, de celui duquel freschement le Vin ait esté tiré, n'aiant jamais senti aucune eau, la quantité des trois quarts de la capacité de la cuuete: laisſés eschauffer le marc quatre ou cinq jours, comme de soi-mesme il fera tresfort, dans ce termelà. Sur l'vne des cuuetes verserés du Vin tourné tant qu'il suffise pour couurir le marc & demi-pied dauantage. Là il bouillira par la chaleur du marc,

vingt-cinq ou trente heures, passes lesquelles, tiré de là par le bas, sera jetté sur l'autre cuuete pour y sejourner autres vingt-cinq ou trente heures : puis derechef le retirant de celle-là, le remettrés sur la premiere, & aprés sur l'autre, continuant ce rechangement alternatiuement de l'vne à l'autre cuuete (demeurant par ce moien vne cuuete deschargee de Vin, lors qu'il reposera en l'autre) jusqu'à ce que verrés ce Vin-là, auoir changé sa couleur tournee, qui est communément obscure & trouble, en blanche & claire, à laquelle il paruiendra parfaitement par la patiẽce de le faire couler à trauers du marc, comme dessus. Lors sera vuidé dans des tonneaux bien qualifiés pour s'y acheuer d'aigrir. A quoi l'auancerés auec des fers, aciers, ou tuiles ardans, que jetterés dedans, par fois reiterees. Ou auec du miel destrempé auec du Vin-aigre, des figues seches, & du sel pulueriſé. Ou auec des põmes-de-pin vuides de leurs noiaux, des noix communes, tout cela ardant & flamboiant, y ajoustant de l'orge frit & de la mente verte.

Vinaigre rozat.

BEAVCOVP plus exquis que les precedents Vinaigres, sont les suiuans ainsi façonnés. Pour faire Vin-aigre rosat, conuient prendre des roses incarnates recentes, & les mettre dans des grandes fioles de verre, autant à chacune qu'il en faut pour en occuper les trois quarts du vuide, sans y ajouster aucune liqueur; lesquelles fiolcs bien estouppees, on exposera au Soleil chaud par trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce que les roses soient vn peu flestries, & que jettans quelque humidité facent demonstration de se vouloir pourrir. Lors mettra-on par dessus du bon & fort Vin-aigre rosat, gardé dés les deux ou trois annees precedentes, autant qu'il sera requis pour faire trẽper les roses. Au bout de huit jours ajousterés à chacune fiole vn plein verre de bon & delicat Vin, ce que reiterés de huit en huit jours, jusqu'à ce que les fioles soient toutes remplies. Lesquelles tiendrés touſ-jours au Soleil, mesme aux plus grandes chaleurs, pour y bouillir le Vin-aigre durant ce temps-là. Passees lesquelles retirerés vos fioles, & les mettrés en des lieux tẽperés, non trop froids, de peur que le Vin-aigre ne gele (ce qui toutesfois rarement auient) pour y sejourner le reste de l'annee. Vous prenant ce pendãt bien garde, que touſ-jours vos fioles soient dessors en auant bien closes & bouchees; de peur que le Vin-aigre ne s'esuente. ce qu'il craint autant estre parfait, comme il desire l'esuenter en le faisant. C'est pourquoi tandis qu'il sejourne au Soleil, n'en sont les fioles du tout fermees, ains demeurent entr'ouuertes, tant pour garder qu'aucune saleté n'entre dedans, que pour prẽdre aer, duquel procede l'aigreur. En Hyuer mesme, pourrés allonger vostre Vin-aigre rosat, à la maniere sus-dite, c'est assauoir en y ajoustant par fois quelque verre de bon Vin, à mesure que par l'vsage le verrés diminuer, sans attendre qu'il soit du tout consumé. De là en hors n'est plus requis de le remettre au Soleil, par aussi sa force n'estre lors d'aucune vertu en cest endroit. A tel vsage pourrés garder toute l'annee des roses seches, desquelles ferés du Vin-aigre de passable bonté, quand il vous plaira : non tel toutesfois, que des freschcs, au cœur d'Esté. Ni aussi pouués-vous esperer auoir du Vin-aigre si fort ne si delicat d'aucune autre espece de roses, que des incarnates, quoi que de toutes sortes indifferemment, l'on se serue à ce mesnage. les incarnates les surpassans toutes en ceste qualité, & à faire bonne eau rose. Le marc des roses demeurera au fons de la fiole, tant longuement qu'on

voudra y seruant comme de leuain pour plusieurs annees. Aussi est à vostre liberté, de retirer le Vin-aigre net aprés qu'il sera parfait, pour estre serré & gardé sans marc en fioles separees: & le marc sera jetté dans le tonneau du Vin-aigre commun, où il seruira à fortifier la bonté de tel Vin-aigre, ainsi rien ne se perdra.

Autres matieres pour faire du Vinaigre, comme giroflees, Fleurs de sureau & de bugloſe.

EN la mesme sorte que dessus, ferés du Vin-aigre girofleat, y emploiant les giroflees ou œillets auec quelque peu de cloux de girofle, pour en augmenter la senteur. Aussi auec de la fleur de sureau se fait de bon Vin-aigre aiant l'odeur agreable. Et pour la santé, auec des fleurs de chicoree, de bugloſe, de roſes de buisson sauuages, se composent des Vin-aigres separés que tout d'vne-main, l'on odore aucc des matieres à ce choisies, selon les affections. Cõme pour ceux qui aiment les aulx; l'on ajouste leur senteur au Vin-aigre rosat en y faisant bouillir dedans au Solcil, des aulx concassés.

Des aulx.

Des raisins de Corinthe.

Le Vin tiré des raisins de Corinthe fait tres-bon Vin-aigre, aiant ceste proprieté, que de n'offenser l'estomac. vice commun à tous autres Vin-aigres. pour laquelle seule consideration le pere-de famille plantera des trailles de telles especes de raisins, dont il s'accommodera de Vin-aigre precieux. D'autres matieres que de Vin façonne-on aussi des Vin-aigres, comme des jus exprimés des poires, cormes, pesches & semblables, emploiees comme dessus. Voire auec de l'eau pure & claire, sans autre mystere que de la prẽdre de la pluie du mois de Mai, laquelle par plusieurs experiẽces pour ce seruice-ci a esté miſe en reputation, dont vserés comme du Vin, la versant sur les roses ou œillets, aucc vn peu de sel qu'y ajousterés.

Du jus des Cormes, & De l'eau.

Ver-jus.

APRE'S suiuent les Ver-jus, derniere liqueur procedante des raisins. Les plus communs se font auec des raisins verts, qu'on ramasse par les Vignes aprés les Vendanges, lesquels pour leur tardité ne peuuent meurir: d'autres les prennent és treilles à ce expressément destinees, à autre vsage n'en seruans leurs raisins. On exprime le jus de tels raisins sous le pressoir, ou au defaut d'icelui, on les escache auec le piloir dans le mortier. Ce jus est mis reposer dans des cuuettes pour quelques jours, afin de lui donner loisir de se purger & defequer en bouillant, comme ainsi que mouſt, il se fait de soi-mesme. Et aprés l'auoir bien escumé & deschargé de son ordure, est serré dans quelque tonneau net à ce expressément destiné, où se conseruc tres-bien & longuement, moiennant quelque peu de sel qu'on y mesle parmi. De mesme s'exprime & se conserue le Ver-jus prouenant des pommes, excepté, que pour la durté du fruict, conuient en retirer la liqueur par moudre, comme l'on fait les oliues & les noix, pour l'huile. ce Ver-jus veut estre escumé, salé & logé comme dessus.

Garder toute l'annee des aigrets.

POVR auoir toute l'annee du Ver-jus plus delicat que les precedens, le moien est d'en cõseruer les raisins tous entiers pour en tirer la liqueur à mesure qu'on s'en veut seruir: ou prendre les grains des raisins, & entiers les mesler auec la viande, comme l'on fait en Esté. Ainsi qu'on desire se gardent les aigrets parmi la lie du Ver-jus de raisins, dans laquelle on les noic, les faisans reposer dans vn vase de terre vitree aiant large ouuerture. Pour les preseruer de corruption, on les salera, en les mettans audit vase: & se prendra-on soigneusement garde, de ne toucher jamais dedans auec la main nuë, ni auec du fer, ni auec du cuiure: ains quand on s'en voudra seruir, en tirer

les raisins entiers, auec vn crochet de bois ou d'argent & non d'autre matiere: moiennant laquelle curiosité, & faire que les aigrets trempent touſjours dans la lie ſuſdite, ſans veiller au deſſus, ſe preſerueront treſ-bien durant l'annee. Et parce que tous raiſins gardés entiers à la longue ſe fleſtriſſent quelque peu, comment qu'on les gouuerne, eſt beſoin emploier en ceſt endroit les plus groſſes eſpeces qu'on aie, leſquelles reſtraintes ſelon le naturel de la choſe, reſteront les raiſins de paſſable groſſeur. Vne race de raiſins y a-il à cela particulierement propre, tant pour la groſſeur de ſes grains, que par ne ſe meurir jamais, demeurans touſjours verts. En Languedoc on l'appelle *Aygras*, & Pline la nomme *Vigne inſenſee*. Depuis que les raiſins commencent à naiſtre, juſqu'à larriuee des grandes froidures, ceſte Vigne-ci produit de nouueaux raiſins. Si que durant huit mois continuels, on y treuue des raiſins naiſſans: & depuis le Mois de Iuin juſqu'à la fin de Nouembre, des fleuriſſans & s'engroſſiſſans; par-ainſi durant ce temps-là, on y prẽd des aigrets à toutes heures.

CHAPITRE XIII.

De la garde des raiſins frés, & façon des paſſerilles, ou raiſins ſecs.

AVec grande ſimplicité ſe gardent les raiſins ſains & entiers, pluſieurs mois, ſi eſtans bien choiſis & cueillis en parfaite maturité, au chaud du jour, ſont deux à deux attachés auec du filet & pendus ſous des planchers, en lieu ſec & moderément aëré. Les plus propres raiſins à garder, ſont ceux qui en la Vigne reſiſtent le mieux aux injures des ſaiſons, aians d'ailleurs les grains aſsés loing l'vn de l'autre, car preſſés ne ſont propres à ſe conſeruer. Ainſi gardés, les raiſins ſe rident & fletriſſent quelque peu: ce que tant ne feront, ſi on les enferme dans des panniers d'ozier, entaſsés les vns ſur les autres, y meſlant parmi des fueilles de Vigne, par littees, & les panniers couuerts, puis ſuſpendus és lieux & comme deſſus. Mais plus ſainement que par autre moien, ſe gardent les raiſins dans les bleds, pour l'agreable freſcheur des grains: ſur tous dans les millets, qui en telle qualité ſurpaſſent tous autres. Pour laquelle choſe faire commodément, conuiendra ſuſpendre dans des tonneaux défoncés d'vn coſté, & poſés debout, les raiſins attachés deux à deux auec du filet, puis poſés ſur des petits baſtons trauerſans en pluſieurs rengees l'interieur du tonneau; & par deſſus verſer du millet juſqu'à en auoir rempli le tonneau, par ce moien eſtans les raiſins maintenus freſchement, frés & entiers, les en tirerés auec admiration juſques à Paſques, & plus tard.

Choix des raiſins, & Comment les garder.

LEs Anciens y faiſoient bien d'autres myſteres. Ils trempoient la queuë des raiſins dans de la poix fonduë; incontinent aprés les auoir couppés du cep: ou les lauoient auec de l'eau de mer, où de la ſaumeure. Aucuns gardoient les raiſins dans des petits vaſes de terre, à chacun y enfermant vn ſeul raiſin, lequel ſans eſtre couppé du cep, y demeuroit frés & entier iuſqu'au Printemps, en affermiſſant le vaſe joignant ledit cep, par bonnes attaches, contre les injures des temps: tout d'vne main cimentans l'entree des raiſins,

Antiques façons pour conſeruer les raiſins.

& ſi bien, que vent ni humidité aucune n'y peuſſe entrer. Autres les conſeruoient dans les tonneaux, parmi la farine d'orge: ou des cieures du bois de peuplier, ou de celui d'anet. Encores aucuns y prenoient plus de peine: c'eſt qu'ils pendoient des raiſins dans des tonneaux poſés debout à leur mode, ſur des baſtons trauerſans l'interieur des tonneaux, au fons deſquels y mettoient vn pied de Vin-cuit, ſans toucher aux raiſins, mais fort prés d'iceux, l'odeur duquel les conſeruoit ſains & entiers, juſqu'à la fin du Printemps; moiennant que les tonneaux fuſſent bien clos par le deſſus, ſans prendre aucun aër.

Raiſins empaquetés. En Viuarés, és quartiers de Ioieuſe & Largentiere, l'on garde les raiſins vn couple d'annees, dans des fueilles de figuier, dont ils ſont enueloppés vn à-vn, deſquels ſont faits des petits paquets, comme ſauſſiſſons de Milan, où ainſi mignardement ploiés, ſe maintiennent fort nettement. Les gens du païs appellent ces paquets-là, *Supplications* & *Gibets*: & à Paris, où quelquesfois les marchands y en apportent, *Virecots*.

En certains autres endroits de ce Roiaume, de meſme enueloppent des raiſins dans des fueilles pour les garder: mais en peu ni en aucun ſi bien, ni auec telle efficace, qu'audit païs de Viuarés: lequel ſeul en a retenu l'vſage juſques aujourd'hui, par s'entr'accorder la matiere & la forme. Columelle faiſant mention de telle ſorte de raiſins empaquetés, dit que de ſon temps on les ploioit dans des fueilles de figuier, de Vigne, ou de plantanus. ainſiſe void que ce n'eſt inuention nouuelle.

Paſſerilles ou raiſins ſecs. Les Paſſerilles coronnent le reuenu de la Vigne, ne pouuans ſortir bonnes que d'endroit du tout propre pour les precieux Vins, & des eſpeces de raiſins les plus priſees. L'excellence des Paſſerilles eſt cogneuë par tous les quartiers du monde habités d'hommes ciuiliſés, leur vſage n'en eſtant d'aujourd'hui ſeulement, ains de toute ancienneté ont elles eſté en reputation. Elles ſont ainſi appellees du Latin, *Vua paſſa*, pour la peine & patience qu'il conuient ſouffrir à en confire les raiſins. Aprés celles qu'on nous apporte de la Grece & de l'Eſpagne, qui par raiſon tiennent le premier rang pour leur precieuſe valeur, on fait eſtat de celles de Languedoc, croiſſans à Frontignan, Miteuaux, Gigean, Lopian, Meze, Cornon-terail, Mombazenc, & autres lieux prés de Mont-pellier.

La, bien que tous raiſins ſoient bons à ſecher. à cauſe de la faculté du climat, meilleur-toutesfois ſont ceux qu'ils appellent, Piquardans: encores les Angibis les ſurpaſſent en bonté: & par deſſus ces deux races, les plus exquis ſont les Muſquats, à faire de la paſſerille. Ainſi par degrés choiſiſſent leurs raiſins ceux du païs, pour tel meſnage. Et quels qu'ils ſoient, ſont vendangés en perfection de maturité, au chaud du jour, aprés le Soleil y auoir frapé deſſus deux ou trois heures, pour les deſcharger de toute exterieure humidité. On les accouple deux à deux, attachés auec du filet, puis on les plonge vne ſeule fois dans la lexiue, faite auec des cendres de ſarment de Vigne, y aiant jetté deſſus quelques gouttes d'huile d'oliue pour l'adoucir. Aprés ſont les raiſins mis ſecher au Soleil pendus ſur des perches, les retirãt à couuert dés auſſi toſt que le Soleil ſe couche, afin qu'ils ne ſentent aucune roſee de la nuict. Sont remis au Soleil le lendemain, de meſme retirés; continuant cela durãt deux ou trois iours, qu'on cognoit [illegible]

tis, non du tout ſechés. De là ſont portés au grenier ſur des claies ou tables bien nettes, y ſejournans quatre ou cinq jours. Finalement ſerrés dans des caiſſes; s'acheuant de preparer pour l'vſage. Mais c'eſt auec condition, que de les viſiter de huit en huit jours, pour les eſuenter, à ce qu'aucune humidité reſtante, ne leur cauſaſt mauuaiſe odeur de moiſiſſeure ou chanciſſeure, voiſines de pourriture. Au cours de ce meſnage eſt à craindre le vẽt de Midi, lequel ſurprenant les raiſins, les gaſte entierement. Qui eſt cauſe que quand tel vent s'eſmeut, auec lui ſ'eſmeuuent de meſme les habitans des lieux ſuſnommés, pour garentir leurs raiſins de telle tempeſte, par leur diligence, les retirans à ſauueté ſous les couuertures.

CHAPITRE XIV.

L'vſage des Vins pour la boiſſon & pour la vente.

PRENDRE le Vin au poinct requis, pour la boiſſon & pour la vente, eſt la fin de ce meſnage. A quoi d'autant plus curieuſement s'emploiera noſtre pere-de-famille, que plus d'incommodité il ſe repreſentera receuoir, des Vins mal choiſis. Les Vins ſelon leur differences, & les temps, different auſſi en qualités; ce que remarquent exactement les bons gouuerneurs, au ſeul ſonner des tonneaux, frappant doucement contre, auec les doigts; & diſcernent par là, les Vins qui ſont de douteuſe ou d'aſſeuree garde. Mais n'eſtant noſtre meſnager ſi auant inſtruit en l'art de ſommelerie, ne ſe trompera nullement, ſi de deux en deux mois, ou plus frequemment, meſme paſſé que ſoit le mois de Mars, il perſe generalement ſes tonneaux, pour prendre auis des Vins qu'il doit les premiers faire boire ou vendre. Les Vins logés dans tonneaux ſuſpects ſans autre recerche, & quelque bonne mine qu'ils facent, ſeront les premiers emploiés ſelon leur ordre, ſans autre attente: de peur qu'à la longue n'en auienne mal. Les extremes froidures & chaleurs, les vents exceſſifs & bruits violents comme tonnerres, coups d'artillerie, guerroient aucunement les Vins: auec plus d'effet, toutesfois, tant plus foibles-ils ſont, de leur naturel: & touſiours és equinoxes & ſolſtices, reçoiuent-ils quelque alteration. Sur tout, c'eſt quand la Vigne eſt en fleur que les Vins ont le plus à ſouffrir, ſe tournans lors ceux qui ne ſont de bonne nature. Pour preuenir laquelle perte, le plus aſſeuré moien eſt la recerche ſuſdite, où allant curieuſement, profiterés tous vos Vins juſqu'à la derniere piece.

Souuent viſiter les Vins.

Ce qui leur eſt contraire.

A v gouſter & entamer des Vins, les Antiques regardoient les Aſtres (ſelon leur couſtume en tout ce qu'ils entreprenoient) principalement le Soleil & la Lune: au leuer deſquelles planetes, ne touchoient aucunement à leurs Vins. Aujourd'hui, aucuns paſſans plus outre, n'entament leurs Vins que le jour du Vendredi: pour ceſte proprieté, qu'ils croient les Vins lors percés ne ſentir la longue traicte. Autres tout au rebours, pour la meſme cauſe & pour crainte auſſi que leurs Vins ſe gaſtent, n'y touchent pour les entamer, le Vendredi, n'autres jours de la ſepmaine au nom duquel y ait la lettre, R. Aux vents, en outre, s'arreſte-on, mais diuerſement: aucuns les

Obſeruation antique au gouſter & entamer des Vins. Moderne.

Septentrion, & autres du Midi: plusieurs obseruent la descente de la Lune, tant les hommes discordent en vne chose si commune. Par ainsi sans nous arrester à ces superstitions antiques & modernes, faut croire par l'experience, que le vrai temps pour percer les tonneaux, est la necessité, ou la volonté du pere-de-famille, sans qu'il se donne peine de preuenir, ou d'attendre rien plus.

Chasque Vin a sa particuliere saison.

Les petits Vins verdelets sont plus propres pour l'Esté, que pour l'Hyuer: comme au contraire, est raison de boire en temps froid les plus chauds & fumeux, tels que sont les musquats, piquardans, & semblables de remarque. Quant aux couleurs des Vins, de toutes & pour toutes saisons s'en treuuent des propres. Touchant leur vente, plus de hazard y a-il qu'en celle des bleds, pour leur douteuse conseruation: dont en plusieurs lieux on est contraint se desfaire de ses Vins chacune annee (voire à vil prix) sans le pouuoir accumuler l'vne sur l'autre. Le temps de la meilleure vente du Vin ne se peut dire asseurément, par n'estre, ne les pais tous de mesme faculté, ne les annees tous-jours de semblable temperament. En tous lieux & saisons le Vin se vend raisonnablemẽt biẽ, s'il est delicat & exquis, de facile trãsport, & que l'annee n'ait esté beaucoup fructueuse: y ajoustant ceci, que les Vignes ne promettent grande vinee auenir, pour l'injure des saisons: Comme au contraire, se tiendra le Vin à petit prix, quel bien qualifié qu'il soit, s'il y a bonne esperance des prochaines Vendanges. Et à ce que le pere-de-famille tire la raison de ce mesnage: auant qu'on puisse prendre auis de la prochaine cueillette, vuidera vnẽ bonne partie de ses caues: les tenant au reste tous-jours ouuertes, pour vẽdre du Vin, lors qu'à prix raisonnable il en treuuera des acheteurs. Estant plus excusable en la debite des Vins, faillir en se hastant, qu'en retardant, pour les raisons dites. en ce cas se conformant nostre mesnager, à l'auis de Caton, qui est, *D'estre hazardeux à vendre.* Pour l'arriere-saison de l'annee, reseruera-il vne partie de son Vin, (toutesfois estant asseuré de sa garde) qu'à son profit & honneur il ne faudra de bien debiter: tant en Esté, sur toutes les saisons de l'annee, le bon Vin est de requeste.

Deliberation necessaire pour l'entretien de de la Vigne.

La closture de ce discours, sera l'auis que ie donnerai au pere-de-famille, de ne faire la condition de ses Vignes, pire que celle de ses terres-à-grains; c'est de les traiter par commune liberalité en leur redonnant partie de leur reuenu. Aux terres-à-grains, la quatriesme, cinquiesme, ou sixiesme partie de leur rapport est remise, pour semence. La Vigne exempte de la necessité du semer, par estre plantee vne fois pour toutes, n'est pourtant exempte de despence. Pour laquelle faire ainsi qu'il appartient & gaiement, le pere-de-famille, dés les Vendanges, destinera vne partie des Vins de sa caue, pour estre remise où il l'aura prinse: faisant son cõpte ne lui appartenir aucunement, ains d'estre là en depost pour autrui. A quoi defaillant ne fera en cest endroit mesnage de valeur, ains eschercement & langoureusement entretiendra-il ses Vignes: & encores trouuera-il qu'elles lui cousteront beaucoup. Et en suite les Vignes lui rendront la pareille, produisans leurs fruits eschercement & langoureusement. Comme par le contraire, l'abondance de Vin qu'elles lui donneront, lui fera confesser la despence n'estre mieux employee ne autre mesnage qu'en cestui-ci.

CHAPITRE XV.

Les boissons artificielles composees de fruits, de grains, de miel, &c.

CE n'est que par contrainte qu'on fait seruir au boire ordinaire l'eau pure : estans les hommes dés long temps descheus de l'antique simplicité de viure. Voila pourquoi le defaut du Vin excellent sur tous bruuages, a causé l'inuention de plusieurs autres & diuerses boissons, faites de fruits, de grains, de miel, & en somme de tout ce qu'on a peu excogiter pouuoir seruir de quoi boire au lieu du Vin & de l'eau. Es païs donques esquels, pour les froidures la Vigne ne peut croistre, l'on a recours à ces boissons artificielles. Mais par degrés, car où les fruits des arbres abondent, là les fruits seuls sont substitués aux raisins, n'y tenans grand compte des grains pour les conuertir en bruuage, estans les grains emploiés à ce seruice-là, où & raisins & fruits defaillent: comme en plusieurs endroits de la Picardie, & hors ce Roiaume és païs Septentrionaux, où l'on n'a à chosir de ces choses, par faute de fruits des arbres, la Biere leur est en vsage. En Normandie, Bretaigne & circonuoisins, *Du Sidre & Poiré en general.* sont abondamment pourueus & de fruicts & de grains : dont preferans les vns aux autres, pour leur commodité, se seruent plus du Sidre ou Pommé, & du Peré, que de la Biere : auquel mesnage ils excellent tous autres peuples, par habitude de la maistrise en estant demeuree chés eux. Dont l'inuention a premierement paru en Costentin, partie de la basse Normãdie, ainsi qu'on le recognoist par plusieurs tiltres antiques de diuers Seigneurs de fief, dont les terres ont esté baillees aux habitans, sous les charges, entre autres, de cueillir les pommes & faire les Sidres.

PAR tout où ces boissons sont en vsage, l'on appellle Pommé, le jus de pomme, & Poiré, celui de poire : particulierement en la haute Normandie és enuirons de Paris, en la Brie, & en certains endroits de la Picardie, Sidre toute liqueur procedante des pommes & des poires, meslee ou distincte. Mais en la basse Normandie, comme en Costentin, Bessin païs de Caux, & autres esquels ce bruuage est le mieux cogneu, aussi à Roüan, par le Sidre est seulement entendu le jus procedant des pommes : demeurant le nom de Poiré particulier, à celui des poires : & encores il y a du poiré qu'on surnomme, Carisi, lequel se fait d'vne seule espece de poire ainsi appellee, rendant meilleure boisson qu'aucune autre. En ce seruice les pommes sont à preferer aux poires, aiant par longue experience, treuué la boisson prouenant de ce fruict-là, plus profitable que cestui-ci, principalement pour la duree. Car le Sidre fait & logé ainsi qu'il appartient, & de pommes bien choisies, se garde trois & quatre ans ; où le Poiré, ne peut passer guieres plus outre, qu'vne annee ; ou si deux, c'est tout ce qu'il peut faire. D'ailleurs, il n'est jamais de si bonne saueur ne si sain que le Sidre, ou seroit de certaines races de poires d'eslite : mais pour leur rarité, grãde prouision de Poiré n'en peut estre faite. Qui est cause que n'emploiant en Poiré presques que poires communes ou mesme sauuages, telle boisson n'est destinee que pour les valets & gens de trauail.

GENERALEMENT, tous fruits à noiau ne sont de seruice en ce mesnage (exceptees les cerises, prunes & cotnoailles, qui toutesfois ne rendent boisson de grande valeur, soit pour le gouſt, soit pour la duree) par n'auoir le suc vineux, selon qu'il est necessaire: ains la pluspart, huileux, comme toutes sortes de noix & amandes. Au contraire, presques tous ceux à pepin y sont propres, pour leur liquide humeur. Par ainsi nous ferons distinction des pommes d'auec les poires: afin de n'assembler confusément ces fruits-là, pour en exprimer le jus: ains d'en tirer separément le Vin, de chacune espece, ne pouuant guieres bien compatir ensemble, la liqueur meslee des pommes & des poires. Estant au reste commune la façon de s'en seruir: soit à cueillir les fruits, soit à en exprimer la substance, à en loger & conseruer le Vin. Quant aux poires, de toutes sortes tire-on bon Vin, jusques aux sauuages: mais des pommes n'est de mesmes, desquelles ne sort aucune vallable boisson, que des franches: les bastardes ne seruans qu'à faire du verjus, ou du Vin desagreable & mal sain. Selon la difference du fruit, different aussi en sort le Vin: ce que plus particulierement l'on remarque és poires, qu'és pommes, par y auoir des poires d'Esté, d'Automne, d'Hyuer: donnant chacune saison, presques sa boisson particuliere. Ce que ne font les pommes, dautant qu'il n'y en a que bien peu d'autres, que de l'Automne, & par consequent n'en peut-on auoir le Sidre qu'en ce temps-là. Remarquera-on aussi curieusement ceci; Que de ne confondre les especes des pommes en leur emploi; ains distinguer les douces d'auec les aigres, pour de chacune à part, en faire des Sidres separés, tant pour la bonté que pour la duree. En quoy y a matiere pour s'employer auec contentement, pour l'abondance des pommes que Dieu a donnees de ces qualités, Douces & Aigres, des deux sortaus boissons separees, chacune, requise à la maison pour la diuersité du traictement. Ainsi les pommes douces donneront du Sidre pour la premiere table: & les aigres, qu'en Normandie on appelle, *Sures*, pour la seconde, dont toute la famille sera accommodee. Ioint que la longue duree du Sidre sortant de ces pommes-ci, fait que la boisson en est quelquesfois opportunément recerchee pour les plus delicates personnes.

Sidre.

TANT meilleur est le Poiré, que plus exquises, plus douces, plus meures en sont les poires: mais aussi de tant plus courte duree, ne se pouuant conseruer tant longuement le Vin procedant de fruits soigneusement cultiués, que des sauuages, qui reuient à commodité par auoir plus grande abondance de ces poires-ci, que des franches, ainsi n'estant des pommes non-entees, comme j'ai dit. A mesure que les poires se meurissent en peut-on faire du Poiré si la quantité le permet. C'est pourquoi durant l'Esté, de plusieurs poires l'on se sert en cest endroit, pourueu que ce soit de celles qui se conseruét asses bien d'elles-mesmes; rejettant pour emploier en bruuage les petites poires musquees, qui se corrompent aussi tost que cerises, & toutes autres approchantes de ce naturel. Ceci faudra aussi noter, que comme le jus meslé des poires & des pommes, n'est de requeste, non plus celui fait de diuerses sortes de fruits, quoi-que de mesme espece: Comme de mesler les poires d'Esté auec celles d'Automne, celles-ci, auec celles d'Hyuer: ains de chacune des saisons en faire du Vin separé. Voire passant plus outre, est chose necessaire assortir les fruits, mettans ensemble ceux qui symbolisent en sa-

Poiré.

ueur, ainſi qu'à eſté dict, en quantité de jus, qui meuriſſent de compagnie, & qui ont la peau de ſemblable durté ou molleſſe. Et ſoient pommes ou poires, n'emploiés celles de peu ou point de jus, aians la matiere farineuſe, ains ſerués-vous ſeulement des abondantes en liqueur, qui eſt ce que recerchés en ceſte œuure. C'eſt pour la quantité, car quant à la qualité, il eſt notoire y auoir certaines pommes non beaucoup abondantes en liqueur, qui rendent treſ-bon & delicat Sidre, aiant attaint la troiſieſme annee, non deuant: mais c'eſt par le moien d'vne petite aigreur dõt telles pommes ſont accompagnees: ainſi n'eſtant des entierement douces qui ne rendẽt Sidres de longue conſeruation, pour le doute de laquelle conuiẽt les boire des premiers. Auſſi remarque-on cela, que tant moins la pomme a de jus, tant plus puiſſant & nourriſſant en eſt le Sidre; & tant plus coloré, que plus elle eſt douce. Il y a des pommes qui rendent le Sidre clairet cõme Vin François: entre leſquelles celle appellee en Coſtentin, *Eſcarlate*, le fait rouge; auſſi eſt-elle de couleur de ſang, pleine de veines rouges à la morſure. Tel Sidre eſt excellent au boire; comme aromatiſé de ſucere & de canelle, ſe gardant deux ans en bonté. Quant aux couleurs des Sidres, communément ils ſont de celle d'eau de riuiere trouble, y en aiant auſſi des jaunaſtres, orangés, roux, enfumés, tannés; de toutes leſquelles couleurs s'en treuuent d'agreables au gouſt. Touchant la ſaueur, la plus deſirable, eſt la douceur, laquelle les plus excellens Sidres ſe conſeruent deux ou trois ans. Eſquelles qualités de couleur & ſaueur, varient tous les Sidres, tant pour l'eſpece de la pomme, que pour le terroir; dont ils ſe diuerſifient les vns des autres; ſous telle particularité, que le terroir gras rend les Sidres de grande nourriture, mais la pluſ-part ne viennent tranſparens en couleur, ains reſtent troubles & couuerts.

AINSI procede-on à ce meſnage. On laiſſe meurir ſur l'arbre les poires d'Eſté, pour tout auſſi toſt eſtre emploiees: les autres de l'Automne & de l'Hyuer, à cauſe de la durté de leur peau, prend-on encores verdeletes, pour aprés emmoncelees, les faire attendrir & meurir, par leur propre & ſeule humeur. Ce que tant à propos pour ceſte œuure, ne ſi toſt, ne pourroient faire ſur l'arbre, par là abonder trop en nourriture. Touchant les pommes, il ſeroit à ſouhaiter n'en emploier aucune qu'en parfaicte maturité, & icelles tirees de l'arbre ſans violence tumbans d'elles-meſmes, mais dautant que cela ne ſe peut pour la tardité d'aucunes, on eſt contraint de les cueillir toutes en l'Automne ſans diſtinction, craignant les injures de l'Hyuer. A peu de frais l'on abat les pommes de l'arbre auec des perches. Le temps de ceſte cueillete eſt enuiron la ſainct-Michel ou au commencement d'Octobre, aprés les grandes chaleurs de l'Eſté, & deuant les froidures de l'Hyuer, paſſees les premieres pluies, & arriuees les freſcheurs de la nuit. Le jour en ſera choiſi clair & ſoleillant, afin que le fruit ſe treuue deſchargé de l'humeur reſtante de la nuit; & par conſequent non tant ſujet à la pourritute. Les pommes qui ſe treuueront parfaictement meures, ſeront auſſi toſt emploiees ſans delaier: dont ſortiront tant meilleurs Sidres, que plus l'on priſe le fruit meuri de ſoi-meſme ſur l'arbre. Les autres encores vertes, & les poires de telle ſaiſon, ſeront ſerrees en lieux diſtincts & ſeparés ſelon leurs eſpeces: là aſſemblees & emmoncelees s'acheuent de

preparer & meurir par leur ſeule humeur, comme a eſté dict, & par la chaleur que d'elles-meſmes s'acquierent. Le commun met ces fruits-ci à l'aër, à deſcouuert, ſeulement les preſerue des larrons, en les ſerrant dans des jardins: mais les meilleurs meſnagers les couurent auſſi des pluies & gelees qui leur oſtent beaucoup de force & vertu, les logeans dans des greniers. Voire és greniers les couurent-ils auec du foirre, des linges, des couuettes, meſmes auec des coettes de plume; tant curieuſemẽt que les gelees n'y puiſſent attaindre, de peur de les gaſter. Car en eſtant vne fois touchees les pommes ou les poires, elles ſe pourriſſent tout auſſi toſt, dont par-aprés ne ſort boiſſon de valeur, & encores en petite quantité. Plus ou moins demeurent ces fruits-ci emmoncelés ſelon les ſaiſons, auançans plus ou moins leur maturité les vnes que les autres. Qui pourra eſtre enuiron vn mois aprés les auoir aſſemblés: dans lequel temps approchent-ils d'eſtre meurs, qui eſt le vrai poinct de les prendre ſans plus delaier. Car d'attendre qu'ils ſoient parfaictement meurs n'eſt le profit de l'œuure, ni pour la quantité ni pour la qualité du Vin qui en ſort. Dautant que le fruit eſtant paruenu à ce terme ſe deſcheoit, & par l'approche de la pourriture, le Vin prend mauuaiſe ſenteur. Lors l'on deſentaſſe les fruits, le portans ſous la meule tournante pour y eſtre eſcachés à la mode de l'huile: aprés on les jette dans la cuue pour s'y cuucr quelques jours, comme la vendange, & en ſuite le Vin en eſt tiré, puis logé en tonneaux bien nets, n'aians aucune mauuaiſe ſenteur, ains bonne & agreable qu'on leur donnera en les parfumans, comme a eſté enſeigné. Le marc ſorti de la cuue eſt incontinent mis au preſſoir, afin d'en exprimer le jus qui de gré n'eſt voulu ſortir. Et d'autant que c'eſt vne matiere fort briſee que celle-là, à cauſe du mouuement de la meule, pour la faire tenir ſous le preſſoir on y ajouſte parmi de la paille longue qu'on y arrenge par littees, dont droictement & fermement ſe contiennent le marc, comme pile ferme, par ce moien ſouffrant la violence du preſſoir, qui lui fait rendre le reſte de ſa ſubſtance, ou du moins la plus grande partie. Laquelle entonnee à part fait le Vin bon & fort: mais non tant delicat, que le precedent, qui eſtant volontairement ſorti du fruit, demeure plus doux que l'autre, qu'on en a tiré par violence.

Ce qui reſte du preſſurage eſt remis dans la cuue, & par deſſus jettee quelque quantité d'eau, pour y bouillir vn couple de jours: dont ſe compoſe, à l'imitation des raiſins, vne boiſſon de meſnage: laquelle plus forte demeure-elle, que moins d'eau l'on aura jetté dans la cuue. Cas eſtant que les fruits ſoient trop ſecs, la ſaiſon ainſi le portant, faudra en les eſcacheans & preſſurans, les humecter auec de l'eau dont on les arrouſera: ce qu'aucuns n'oublient, quelque temps qui regne, par ce moien augmentans leur Vin d'autant d'eau qu'ils y ajouſtent. Mais ce meſnage non ſeulemẽt affoiblit le Vin, ains le rend de courte duree: par ainſi meſlingé, s'aigrit auec le temps, pour le naturel de l'eau, laquelle ſans hazard ne ſe peut conſeruer ſaine longuement. Comme les Vins de raiſins, & autant vigoureuſement qu'eux, ceux-ci bouillent dans les tonneaux, pouſſans leurs eſcumes par le trou du bondon, dont par-aprés eſtans épurés, demeurent plaiſans au boire: mais auſſi plus foibles s'en rendent-ils, que ſi aiant bien fermé les bondons, on les contraint bouillir, empriſonnés dans les tonneaux, ſans s'exhaler. Ce qui ſe fera

à la maniere

à la maniere des Vins de Vigne, comme a eſté dit c'eſt en laiſſant du vuide dans les tonneaux: afin que ſans danger de les rompre, le Vin s'y remue & bouille à ſon aiſe ſous la bonde. Et pour ne rien obmettre en ceſte negoce, les Vins ſeront tranſuaſés au bout de douze ou quinze jours qu'ils auront acheué de bouillir, par ce moien les deſchargeans de leurs ordures: leſquels nettement logés s'y maintiendront treſ-bien autant longuement que leur naturel le permettra. Ou bien ſans prendre la peine de les remuer en autre tonneau, au bout de huit ou dix jours qu'ils auront fait leur force de bouillir eſtans enfermés, reouurira-on le tonneau pour l'acheuer de remplir en le faiſant verſer par deſſus: car auec le Vin verſera de meſme tout le groſſier de l'eſcume, & ſ'en ſortira par ce moien, reſtant le Vin net, non toutesfois tant eſpuré que par la maniere ſuſdite.

Avcvns ne moulent ne preſſent les fruits pour en exprimer le jus: ains les briſent au mortier auec le pilon, puis les jettent dans des tonneaux & par deſſus bonne quantité d'eau, laquelle bouillant par force de la ſubſtance du fruit; des deux enſemble s'en compoſe vn bon bruuage, non toutesfois tel ni en bonté ni en duree, que celui procedant du ſeul fruit ſans eau. Cela eſt pour ceux qui ne ſont accommodés d'outils & inſtrumens de ce meſnage; & qui d'ailleurs veulent allonger la boiſſon. Mais principalemẽt tel moien eſt propre & vtile aux païs-à-Vigne, auſquels pour l'injure des ſaiſons, quelquesfois la Vendãge defaut; & lors opportunément a-on recours aux fruits des arbres, deſquels, on tire le Vin par la voie ſuſdite. Ou autrement ſans piler n'eſcacher les poires & pommes, ſeulement couppees en quartiers on les jette dans les tonneaux, auec de l'eau. De ceſte boiſſon le commun de la famille eſt ſecouru en ſaiſon ſterile de raiſins: comme, quand les Vignes ſont gelees, tempeſtees, bruſlees, ou que les raiſins n'y auront voulu naiſtre, ou par quelque autre accident ſe treuueront infructueuſes. Ce Vin trempé n'eſt d'autre couleur que blanche: toutesfois ſi on veut, on le colore auec le jus de prunelles, dont on le fourre. Les prunelles bien meures ſont bouillies dans l'eau, juſqu'à ce que la decoction en eſt preſque noire, laquelle toute chaude, l'on jette dans le pommé & Poiré en la quantité requiſe pour la couleur, plus grande tant plus obſcur l'on deſire le Vin; qui en outre, en tire vn gouſt agreable. A cela ſeruent auſſi les meures de buiſſon, & les terreſtres, neantmoins auec plus foible effet que les prunelles. On gardera de ce Vin en ſon naturel pour en boire & de blanc & de cleret, afin d'en eſtre accommodé de toutes couleurs.

Il a eſté veu quelle eſt la duree de ces Vins fruitiers, auſquels l'eau eſt entre-meſlee, à ce qu'on ne face ſon compte de le garder fort longuement. Huit ou dix mois vous ſeruiront-ils, pourueu qu'ils ſoient bien logés en bons tonneaux, francs, & qu'ils ne s'eſuentent; ce qu'on preuiendra en les tenant touſ-jours bien clos. Et encores auec moins de doute, s'ils ſont tranſuaſés en vaiſſeaux bien nets, pour y ſejourner ſeuls, ſans le marc du fruit: à condition de faire ce changement dans trois ſepmaines, pour le plus tard, aprés que les Vins auront eſté façonnés, aians lors acheué de bouillir.

Bev qu'on aie le Pommé & le Poiré, quel qu'il ſoit, pur ou trempé, eſt neceſſaire d'en desfoncer tout auſſi toſt les tonneaux, pour en preuenir la corruption, laquelle leur auient par la vermine, qui s'engendre dans la lie

de ces Vins-là; & en plus grande quantité en ceux qui sont meslingés d'eau, & dont le fruit croupit dans le tonneau, qu'és autres, par y treuuer matiere à suffisance pour s'y engendrer & nourrir. Ainsi se conserueront vos tonneaux pour seruir longues annees. Pour la sympathie qui est entre le jus des pommes & des poires, auec celui des raisins, leurs Vins peuuent estre logés par annees alternatiuement en mesmes tonneaux: où sans interest se conseruent tres-bien. Voire ai-je remarqué cela, que par le sejour du Poiré dans vn tonneau-à-vin de Vigne, aucunement moisi ou chanci, ce tonneau-là s'affranchit & se rend bon pourueu que sans abuser du remede, l'on desfonce le tonneau au temps susdit, sans souffrir y sejourner aucune saleté ne ordure.

CELLE est la façon de toutes sortes de Vins fruitiers, estans les Pommes & les Poires guides des autres fruits. Seuls ou auec de l'eau, pourront estre emploiés en bruuage tous fruits qui ont le suc vineux, qui ne se corrompent trop facilement, estans bons à manger, comme Coins, Cormes, Cornoailles, Prunes, Cerises & semblables: mais aucuns Vins procedans de ceux-ci, ne sont à comparer aux Poirés & Pommés, auec raison tenans le premier rang de ces bruuages. I'ai dit les Sidres varier en couleur & saueur pour le terroir & pour la race. Ainsi, & pour mesme cause en est-il des Poirés. Touchant aux noms des Pommes & Poires, leur diuersité prouient principalement des diuerses prouinces qui les produisent: dont la non-necessaire recerche ne pourroit estre que trop curieuse. Suffira d'eslire pour ce seruice, fruits bien qualifiés, capables de respondre à vostre intention selon la faculté de vostre païs.

Biere. LA BIERE est vne boisson faite auec des grains; diuersement nommee, selon les païs & les langues, chacune aiant sa particuliere appellation, comme Medon, Guttale, Ceruoise, Queute, Alle, & semblables vsitees en Lorraine, Angleterre, Escosse, Flandres, Allemaigne, Polongne, Boheme, Dannemarch, Moscouie & autres nations Septentrionales, où telle boisson est familiere, & cogneue en aucunes prouinces de ce Roiaume. Et bien qu'auec raison la Biere cede au Pommé & Poiré, si est-ce que plus qu'eux donne-elle de peine à faire, comme il sera veu. Tous grains bons au pain, sont aussi propres à la Biere: plus toutesfois les vns que les autres: ce qu'on recognoit à l'orge, qui de tous les bleds est le meilleur à ce bruuage, pour vne vertu saine & medecinale qui est en lui. Le temps de ce mesnage n'est restraint à certaine saison de l'annee, veu que touſ-jours on a du bled dans le grenier. La plus vsitee façon de Biere, est ceste-ci. L'on choisit du plus beau orge qu'il est possible de treuuer, bien nourri & pesant, semblablement de l'auoine. On les nettoie en perfection & mesle-on ensemble non en quantité esgale, ains y mettant d'auoine seulement vn tiers ou vn quart du total, le reste estant d'orge. Le tout est mis tremper en cau claire & nette, de riuiere ou fontaine, non de puits ne cisterne, dans vne cuue pour vingt-cinq ou trente heures, passees. lesquelles tiré de là, est ce bled porté reposer dans quelque lieu net & ferré, pour s'y germer; à telle cause l'amoncellant tant qu'on peut. Ce qui auient dans quelques jours: & lors est desentassé & escarté sur le paué ou plancher, afin que le bled fané se seche par-aprés pour estre rendu capable à moudre. A quoi on l'auance en le mettant

sur le fourneau à ce approprié: où à l'aide du feu & de la fumee, ce bled dans peu de jours se seche du tout bien. Lequel ainsi preparé, est porté au moulin, & mis en farine, & de là rapporté dans la cuue. Sur ceste farine jette-on l'eau toute bouillante, autant qu'il en faut pour la couurir, laquelle boit incontinent l'eau. Ce qu'estant fait, auec des paëlles, fourches, & semblables instrumens on remue ceste farine trempee, puis autant d'eau qu'auparauant & aussi bouillante, y est ajoustee. Derechef le tout est démeslé, & en suite l'eau en est retiree: non par le bas, ne toute, ains par le haut, & ce que de gré sans presser la farine laische. Cela se fait à la maniere qu'on fait les exquis Vins blancs, ci deuant monstree; c'est assauoir en fourrant au milieu de la cuue dans ce meslinge vne corbeille d'ozier, dãs laquelle ceste eau est puisee, estant assés claire & liquide, demeurant au dehors le plus grossier pour l'empeschement du rencontre. Ceste eau appellee, mestier, est pour vn peu reposee en vaisseaux à ce accommodés & d'iceux mise dans vne grande chaudiere bastie sur vn fourneau, comme celle des taincturiers; pour y bouillir quelque heure. Toute bouillãte est ceste eau remise dans la cuue sur le marc de la farine, afin d'y sejourner quelques jours limités par l'vsage, plus en vn pais qu'en l'autre: puis derechef l'aiant retiree par bas, la faire rebouillir sur la chaudiere plus longuement qu'au parauant; c'est assauoir, dix ou douze heures. En bouillant à ceste derniere fois on y ajouste six ou sept liures de fleur seche de houblon, pour donner grace à la Biere: laquelle aprés est mise refroidir dans des cuueres à ce accommodees, larges & basses.

FINALEMENT à la Biere est ajousté du leuain, sans lequel elle seroit de nulle valeur, non plus que le pain duquel nous viuons. Mais c'est d'vn leuain particulierement à ce destiné, qu'on compose auec de l'escume endurcie de la nouuelle Biere qui chet dehors le tonneau en bouillant: duquel leuain l'on accommode la Biere y en mettant par plusieurs fois, en la maniere & quantité portees par les experiences des lieux, jusqu'à ce que la Biere soit bien en leuain. Lors des cuuettes, où pendant ce temps-là elle a sejourné, est mise dans les vaisseaux, esquels elle bouillira vingt-cinq ou trente heures, d'elle-mesme, comme moust de raisin, en expulsant dehors ses escumes, dont elle demeurera purifiee, aprés l'on fermera soigneusement les tonneaux, afin que la Biere ne s'esuente.

AVCVNS au lieu de l'auoine, emploient le froment & de la fleur de houblon ou de sa semence. Autres y ajoustent quelque peu d'iuraye. Plusieurs aromatisent la Biere auec des espiceries. S'en treuuent aussi qui y fourrent du beurre du miel, de pommes, du pain esmié & autres choses & marieres selon la conduite de leur jugement: mais c'est touſ-jours & par toutes nations l'orge qui reste pour fondement de la Biere.

HYDROMEL est vne composition de miel & d'eau, dont le bruuage est bon & profitable. L'on s'en sert en plusieurs endroits mesme vers les Ardennes & par tout generalement, où defaillans les Vignes, l'on est accommodé de miel. Vne partie de bon miel sur douze d'eau de pluie, sont ensemble mises bouillir dans des grandes chaudieres, jusqu'à la consomption de la moitié, en escumant cela cependant & tant curieusement qu'aucune ordure n'y reste. Aprés, ceste liqueur est enuaisselee en communs tonneaux de bois bien nets, lesquels bien fermés sans respirer l'on tient au Soleil six *Hydromel.*

ſepmaines continuelles, afin d'y bouillir durant ce temps-là : paſſé lequel demeure l'hydromel en ſa parfaite bonté, en laquelle ſe maintient-il longuement, eſtant logé dans les caues, comme l'on fait tous autres Vins. Defaillant le Soleil on tient les tonneaux prés du feu, pour vn couple de mois; non auec tant d'effet qu'au Soleil : pour laquelle cauſe le cœur de l'Eſté ſur toutes les ſaiſons de l'annee eſt choiſi pour faire l'hydromel. Car eſtant lors le Soleil en ſa plus grande force, plus vigoureuſement & mieux prepare ceſte boiſſon, qu'aucune chaleur artificielle.

C'EST le plus commun hydromel : mais pour en faire du meilleur, conuient augmenter la quantité du miel, d'vn quart, d'vn tiers, d'vne moitié, ſelon qu'on le deſirera. Et paſſant plus outre, on le rendra excellent, ſi on l'aromatiſe auec de la canelle, girofle, muſcades, poivre, gingembre & autres eſpiceries. Auſſi y donne bonne odeur la fleur de ſureau : aiant l'hydromel cela de commun auec le mouſt, que de retenir de ceſte fleur la ſenteur muſcate, s'en ſeruant auec des ſachets, comme j'ay touché ailleurs.

PLVSIEVRS autres boiſſons ont eſté inuentees pour la neceſſité, & pour la volupté auec : y en aiant de tant excellentes, qu'elles ſurpaſſent les plus exquis Vins. Mais n'eſtans compoſees qu'auec grande deſpence (ſans mettre en compte la perle de Cleopatra) par diſtillations, par infuſions de ſucres, canelles & autres precieuſes matieres, ne ſont auſſi que pour les plus grands ſeigneurs, ou malades : non pour le ſeruice ordinaire de noſtre meſnager. Pour laquelle cauſe n'en repreſenterons-nous les façons ni auſſi celles du Caou-in, qui eſt le bruuage commun des Toupinambaoults Ameriquains, qu'ils expriment de certaines racines, que Nature leur donne ſans grande culture, leſquelles ne ſont de par deçà cogneues que de nom.

Fin du troiſieſme Lieu.

QVATRIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DV BESTAIL A QVATRE PIEDS, Des Paſturages pour ſon viure, De ſon Entretenement, & Des Commodités qu'on en tire.

est representee ceste partie de mesnage tant celebre, qui est l'Entretenement du Bestail à quatre pieds, distingué, en

- Gros, & Chevaline.
  - Bouvine, & Chevalins.
    - Bœufs, Vaches, Veaux. — Chevaux. Mulets, Asnes.
    - Pour nous Nourrir, Vestir, — Seruir.
- &
- Menu:
  - Bestes à Laine, &
    - Moutons, Brebis, Agneaux. — Pour nous Vestir,
  - à Poil.
    - Chevres, Chevreaux. — Pour nous Vestir, & Nourrir.
    - Pourceaux. — Nourrir.

Leur generale nourriture. CHAP. I.

Pour à quoi paruenir, est necessaire d'estre fourni d'abondance d'herbages de toutes sortes; assauoir,

- Saumages,
  - *Pastis, Pasturages, agrestes & naturels.* CHAP. II.
  - *Prairies artificielles de plusieurs sortes, seches & humides.* CHAP. III.
  - *Du saint-Foin.* CHAP. IV.
  - *De l'esparcet.* CHAP. V.
  - *Des Vesces & Farrage.* CHAP. VI.
- &
- Francs.

Desquels herbages sort lavie de toutes especes de Bestes à quatre pieds seruans au Mesnage: desquelles & de leur conduite; ensemble de la fin de leur seruice est traité comme s'ensuit.

- *De la Bouvine.* CHAP. VII.
- *Des Vaches, Veaux, Laitages, Beurres, Fourmages.* CHAP. VIII.
- *De chastrer & dompter les jeunes Bœufs, conduire & nourrir ceux de trauail, & engraisser toute Omaille.* CHAP. IX.
- *Des Chevaux & Iumẽs.* CHAP. X.
- *Des Asnes & Asnesses.* CHAP. XI.
- *Des Mulets & Mules.* CHAP. XII.
- *Des Moutons & Brebis.* CHAP. XIII.
- *Des Boucs & Chevres.* CHAP. XIV.
- *Des Pourceaux & Truies.* CHAP. XV.
- *Et en suite, auec raison, bien que non-nourris d'herbages, Des chiens pour la garde du Bestail.* CHAP. XVI.

CHAPITRE I.

La nourriture du Beſtail en general.

C'Est choſe confeſſee d'vn chacun, que le plus aſſeuré gain, eſt celui qui vient auec le moins de couſt. Sur laquelle maxime eſtant fondé Caton, oracle de ſon rẽps, donna ceſte tant notable reſponſe: *Que pour deuenir bien riche, fallut bien paiſtre: pour eſtre moiennement riche, moiennement paiſtre*: & interrogé plus outre, *pour eſtre riche, mal paiſtre*: voulant dire par tel rude auis, qu'encores qu'on ſoit mal entendu au gouuernement du Beſtail, ne laiſſe-on pourtant d'en tirer profit. Par où il ſemble vouloir conclure, le nourrir du beſtail, eſtre l'vnique moien pour bien faire ſes beſongnes en meſnage, & que les autres biens de la terre ne ſont qu'acceſſoire du Beſtail, dautant qu'auec peu de deſpence il s'enretient, eu eſgard à celle qu'il conuient faire pour le recouurement des bleds & des vins.

Auis de Caton ſur le paiſtre.

Nos premiers Peres eſtoient Paſteurs.

C'Estoit l'exercice de nos premiers Peres, que le gouuernement du Beſtail, ne pouuant ſans admiration lire les hiſtoires d'Abraham, d'Iſaac, de Iacob, de ſes enfans, de Iob, de Dauid & d'autres ſaints perſonnages du remps paſſé, non ſeulement à raiſon de ce qu'eux-meſmes eſtoient paſteurs, ains pour le grand nombre de Beſtail qu'ils entretenoient, ſuffiſant pour auictuailler pluſieurs peuples. Aux hiſtoires profanes ſe voient infiniré de grands hommes, auoir eſté paſteurs & laboureurs: meſme des Rois s'eſtre faits ſurnommer, Bergers. En l'ancienne Rome, l'eſtat Ruſtique deuãçoit l'Vrbain. Là les premieres places eſtoient pour les Ruſtiques, A eux eſtoit commiſe la garde des quatre principaux quartiers de la ville, aſſauoir Suburra, le mont Palatin, le quartier de la porte Colline, & le couſtau d'Eſquilia. De leur ordre ont eſté tirés pluſieurs grands Capitaines & Conducteurs d'armee, qui heureuſement ont exploicté grandes choſes: leſquels leur charge expiree, plus volontairement la quittoient-ils qu'aupararauant ne l'auoient acceptee; pour retourner à leurs petites metairies. Les Romains appelloient leurs enfans par noms propres, les vns *Bubuljci*, *Capratij*, les autres, *Porcij*, qui ſignifie Bouuiers, Chevriers, Porchiers. Et vn homme riche *Locuples* du mot Latin *Locus*, qui ſignifie vn champ de terre. Par ces choſes, il appert qu'en grand honneur tenoit-on en ce temps-

Les Ruſtiques auoient les premiers honneurs à Rome.

Grands Capitaines de leur ordre.

A l'honneur du Beſtail les Romains impoſoient des noms à leurs enfans.

là, le meſnage des champs, principalement la nourriture du Beſtail, comme la premiere partie d'icelui. Auſſi la pluſpart du domaine de Rome, conſiſtoit lors en paſturages, preſque ſeule & commune commodité des anciens peuples. Pour laquelle cauſe, autre commerce n'y auoit-il és premiers ſiecles ciuiliſés, que de Beſtail, qui ſeruoit, par eſchange, à recouurer tout ce que ces temps-là produiſoient pour le ſeruice des hommes, comme fait la monnoie d'aujourd'hui, ditte par eux, *Pecunia*, du mot Latin, *Pecus*, qui ſignifie Brebis, qu'à la longue la neceſſité, maiſtreſſe des arts, inuenta heureuſement. Les Romains appelloient, *Paſquers*, leurs deniers publiques procedans du paſturage. Et les paſturages, *Scripturæ*, comme les plus ſignalés regiſtres de leurs reuenus. Pour la meſme cauſe, par ce mot, *Peculum*, ils entendoient toutes leurs facultés en quoi qu'elles conſiſtaſſent. Leur premiere monnoie fut forgee d'erain, par Seruius Tullus Roi de Rome, ſous la marque de la Vache & de la Brebis: en ſuite, ſous celle du Beuf, du Mouton, du Pourceau: diſtinctement toutesfois, ſelon leur diuerſe valeur. Comme auſſi en tel beſtail, eſtoient condamnés les coupables, aians encouru amende pecuniaire. Le prix du Beuf, eſtoit lors de cent oboles, & du Mouton, de dix. En leurs ſacrifices, en leurs jeux & autres publiques exercices, touſ-jours meſloient-ils du Beſtail parmi, tant ils l'auoient en recommandation. Deuant les Romains, quelques autres nations ont auſſi forgé monnoie ſous la marque de l'Agneau & de la Brebis, comme ſe recognoit en l'hiſtoire de Iacob. Les Moutons d'or de France, la Vache de Foyx, la Toiſon d'or d'Eſpagne, monnoies qu'on void encores de nos anceſtres, imitation antique, monſtrent que pluſieurs nations ont eu la cognoiſſance du Beſtail.

Premiere monnoie.

L'vtilité & la neceſſité du Beſtail.

CE SERA donques l'heritage qui ſe pourra dire accompli, auquel telle partie de ruſtication ne defaudra: autrement demeureroit-il mutilé cõme d'vn de ſes principaux membres. Car, ni la longueur des temps, ni les diuerſes reuolutions des choſes humaines, n'ont peu eſtaindre le credit du Beſtail, qu'il ne demeure encores aujourd'hui en grande reputation. Sans Beſtail l'on ne peut labourer, ne beaucoup fumer, à l'intereſt principalement, des jardinages, terres-à-grain, puis des prairies. Les vignobles ſupportent mieux ce defaut, que les labourages: neantmoins reçoiuent-ils grand ſoulagement par les fumiers. Leſquels ne procedans, ou la plus part, que du Beſtail, par conſequent c'eſt le Beſtail qui eſt, & vtile, neceſſaire en tous les endroits de la terre, pouuant, auec raiſon, appeller ceſte partie de meſnage, mere des autres, comme auſſi la plus antique. Et ce ſera mettre fin à la diſpute du paſteur & du laboureur dont parle Columelle: l'vn deſirant des herbages pour le viure de ſes Beſtes: & l'autre ne craignant rien tant, que d'en voir ſes guerets chargés, rendant par là compatible ces diuers exercices en les joignans enſemble.

Le Beſtail ſe diſtingue en gros & menu.

OR comme il y a diuerſes eſpeces de bleds & de vins, de meſme eſt-il du Beſtail; qui eſt diuiſé en gros & menu. De là ont eſté faites ces ſubdiuiſions: Le gros ſe diſtingue en Bouuine & cheualine: & le menu, en beſtes-à-Laine & à-Poil. Par la Bouuine, ſont entendues les beſtes à-Corne, comme bœufs & vaches, autrement dites, O mail, du mot Latin, *Omentum*, ſignifiãt gros beſtail à engraiſſer. Par la Cheualine, les cheuaux, juments, aſnes, aſneſſes, mulets & mules. Les Beſtes à laine, ſont les moutons & brebis. A-poil,

La Bouuine.

La Cheualine

Beſtes à laine.

chevres & pourceaux. Ceci s'entend des beſtes à quatre pieds, exceptés les chiens : non de la volaille . qui n'eſt miſe au rang de ceſte nourriture. Tout ce qui procede de la pluſpart de ce Beſtail, eſt de grande vtilité. Leurs chairs, laictages, peaux, laines . poils, ſont tres-profitables pour le viure & pour la veſture de l'homme : voire leurs cornes & oſſemens, ſeruent en pluſieurs endroits, & pour remedes aux maladies, & pour ornement à nos meubles. De l'vtilité de leurs excremens, & quelle richeſſe en prouient, a eſté amplement diſcouru. Il y a de plus. Le gros beſtail nous aide au port, au charroi, & au labourage : à telle cauſe dict, Iument, du mot Latin, *Iuuare*. Et bien que ce titre ſoit particulierement donné à la femelle du cheual, comme à l'eſpece d'animal à cela la plus propre, ſi eſt-ce, qu'auec raiſon, l'effet d'icelui eſt cõmunique à toutes beſtes cheualines. Voire & aux bouuines auſſi, eſtans le beuf & la vache, fort ſeruiables au labourage : ce beſtail-ci, ſurpaſſant tout autre & gros & menu en ce poinct, qu'il eſt emploié, pour ſeruir, pour nourrir, & pour veſtir l'homme.

& A-poil. Sont de grand ſeruice.

QVANT au plaiſir de ceſte nourriture, par commun cõſentement, c'eſt le premier du meſnage, ne pouuant repreſenter naïuement le cõtentement que c'eſt de voir le Beſtail de toutes eſpeces & aages louër le Pere de Nature, en tout ce où il s'occupe : au trauail, au paiſtre, au mugir, hannir, bramer, beller, grumeler, ſauteler, & autrement s'exercer par leurs genres & diuers naturels.

Plaiſir du Beſtail.

DISTINGVER les paſturages pour les emploier ſelon les diuerſes eſpeces du Beſtail, eſt la maiſtriſe de ce meſnage : icelle dependant de la juſte correſpondance du Beſtail à la viande. Toute ſorte de Beſtail hait les paſtis marecageux, & ſur tout Beſtail, celui à-laine, qui ne peut profiter qu'en lieu aëré & ſec : les chevres auſſi s'accordẽt à ce naturel. Pour leſquelles deux eſpeces de Beſtail, deſtinerons les herbages eſtans és endroits les plus releués de noſtre domaine ; gardans les autres pour la Cheualine & omaille. parce que plus patiemment ſouffre l'humidité, le gros que le menu Beſtail, exceptés les pourceaux, qui ſe paiſſent de toutes viandes, & en tous lieux.

Aproprier la viande au Beſtail.

QVANT à leur logis & particulier gouuernement, il en ſera traicté en lieu conuenable, ſelon le naturel de chacune eſpece de Beſtail. Pour lequel generalement auictuailler (à l'imitation du prudent Capitaine, qui ne s'enferme dans vne place forte, ſans les viures neceſſaires à ſa garniſon) pour vn preallable, mõſtrerai quels ſont les herbages pour ceſte nourriture, & la maniere de s'en pouruoir.

Auſſi leur logis.

CHAP. II.

Des paſcages, paſturages & herbages en general, pour le Beſtail, & particulierement des ſauuages & naturels.

ES HERBAGES pour viande à toute ſorte de Beſtail, ſe diſtinguent en ſauuages & Francs, treſ-vtiles chacun en ſa qualité. Les Sauuages ſont les paſcages & paſtis que ſans artifice la Nature fait d'elle-meſme, non ſujets à la culture, & leſquels communément

sont reuestus d'arbres sauuages, dont sont composees les forests, cogneues de tout temps & par tout le monde. Et les Francs, les prairies communes, diuersement façonnees & maniees, selon les lieux qu'on a, secs ou humides: aussi le saint-foin, l'esparcet, la vesee, les farrages. De toutes lesquelles sortes d'herbages, est à souhaitter nostre domaine estre pourueu, pour la richesse & beauté.

Des herbages sauuages.

AIANT des pastis sauuages, à autre entretenement n'en serés assujetti, que d'auoir soin de leur conseruation; à ce que le Bestail d'autrui ne les depetrissant, aiés en Hyuer vne reserue de mangeaille pour vos trouppeaux. Cela vous sera facile, si vostre lieu est en Ver, comme de tels plusieurs se treuuent en ce Roiaume, & partant à vous propre & particulier, les voisins n'y auront rien de commun. Outre l'herbage du fonds, les fruits bastards des arbres & leurs fueilles, aideront beaucoup au viure de vostre bestail: & ce auec d'autant plus de commodité, que plus abonderont vos forests, en glands, poires, pommes, cormes, cornoailles, noisilles, & semblables fruits. Defaillans les forests & pasturages sauuages, conuiendra s'en pouruoir par artifice. Le moien d'edifier les forests, est amplement descrit au traicté des arbres sauuages: & en cest endroit est monstree seulement la façon de se pouruoir de pastis & pasturages sauuages. Que le pere-de-famille laisse en perpetuelle jachere quelque partie de son labourage, és quartiers où les terres sont les plus pendantes, plus maigres, plus pierreuses & plus difficiles à cultiuer, afin que la terre demeurant en friche, se charge d'herbages, tels que le naturel du fonds & du climat les produit. Pour moindre interest du labourage, les terres les moins propres aux grains sont à ceci emploiees, encores que les plus grasses & fertiles soient les plus abondantes en herbe. Celà neantmoins, depend de la volonté & des moiens du seigneur: car s'il desire de nourrir ainsi qu'il appartient, grand nombre de bestail, & est largement accommodé de bonnes terres, pour quelle cause espargnera-il à son bestail quelque partie de son bon terroir? veu mesme que c'est le bestail qui engraisse les maigres terres, par là recompensant la perte qui y pourroit estre, sans mettre en compte l'autre profit sortant de son entretien?

Lieu VII. *ch.* IX. *Comment les dresser.*

Leur culture.

OR soient maigres ou grasses terres qu'on emploie au pasturage, sera requis auiser soigneusement qu'elles ne s'engeancent d'herbes malignes, ains des plus salutaires pour le bestail. Si par nature n'estés sarisfait en cest endroit, ensemencerés le lieu de graines de bonnes herbes, choisies auec semblable curiosité, qu'en pareil cas l'on emploie aux prairies nouuelles, & de mesme les logerés en terre: c'est assauoir, aprés auoir bien labouré le fonds, y espardrés la semence, puis auec la herce la couurirés, aplanissant le dessus du parterre, l'aiant au preallable espierré & deschargé des eaux nuisibles selon le besoin, à ce que rien n'empesche l'accroissement de l'herbe. D'en oster entierement tous les arbres, n'est chose necessaire d'y aller tant curieusemẽt; ains ceux qui notoirement destournent le pousser de l'herbe: comme cela peut auenir où ils sont par trop touffus & pressés, car en les esclarcissans, l'herbe se logera & agrandira tres bien au dessous. Et cela approchera des naturelles forests, lesquelles auec les arbres nourrissent l'herbe en leur fõds. Sera bon de clorre si bien ces herbages, que beste aucune n'y puisse entrer qu'és saisons propres pour le paistre, afin qu'ils se maintiennent tous-jours

en bon eſtat. A l'aſſiette particuliere de ces lieux obſeruera-on ceci, que les herbages deſtinés pour l'Hyuer, regarderont le Midi: le Septentrion, ceux de l'Eſté: & pour les autres ſaiſons, les endroits indifferemment où ſe rencontrera le mieux. Par ce moien, le Beſtail paiſſant à ſon aiſe, ne pourra faillir de ſe bien porter. Si on a commodité des arrouſemens, on emploiera l'eau de telle ſorte, qu'elle ſerue d'humecter & non de pourrir le fonds: à ce que l'eau n'y croupiſſant jamais, donne abondance de ſalutaire herbage. ce qu'on ne peut eſperer de la terre trop abreuuee, qui ne produit autre herbe, qu'enrouillee, & de maligne nature, cauſant diuerſes maladies au Beſtail qui en mange, juſques à lui faire piſſer le ſang; ſans les autres incommodités qu'elle leur apporte. *Leur aſpect.*

CHAPITRE III.

Les prés & herbages francs & artificiels.

EN vain dirions nous les loüanges de la Prairie, puis que d'aucun elle n'eſt meſpriſee: ou pluſtoſt parce qu'elle eſt beaucoup eſtimee de toutes nations. Les Anciens ont preferé le reuenu de la Prairie, à tout autre profit de la terre; à cauſe que plus nettement il en eſt retiré qu'aucun autre. Car les bleds, les Vins, le rapport des arbres, & des jardins, ne viennent ſans ſemer, planter, & cõtinuellement labourer: mais les foins, auec ſi peu de ſouci, qu'on les eſtime preſque proceder directement du benefice de la Nature, ne craignans ni tẽpeſtes ni orages, tant ils ſont de grãde facilité. Auſſi le Pré eſt touſ-jours preſt à rendre ſeruice, ſelon l'etymologie de ſon nom, tiré du mot Latin, *Pratum*, quaſi, *Paratum*, à laquelle bonne reputation, l'auoient de meſme les vieux Romains. C'eſtoit l'humeur de Caton, que de ſe fonder en prairies, paſtis, taillis, eſtangs, moulins, & ſemblables proprietés de petit entretien & d'aſſeuré rapport, qu'à la Paienne, il diſoit Iupiter meſme ne pouuoir oſter; tant il priſoit l'eſpargne. Auſſi aſſeuroit-il que pour bien faire aller le meſnage, ces deux articles eſtoient les ſeuls neceſſaires, aſſauoir le labourage & l'eſpargne. Touchant la beauté de la Prairie, de quel plus agreable ornement que d'elle, peut eſtre decoree vne maiſon? La verdeur continuelle de ſon herbe, la tapiſſerie de ſes fleurs en ſaiſon, repaiſſent & yeux & entendemens, & ſon facile accés, nous donne touſ-jours des delectables promenoirs. *Profit du Pré.* *Le plaiſir.*

EN deux ſe diſtinguent auſsi les Prairies; c'eſt aſſauoir, en ſeches & humides. Les ſeches ſe font en tous terroirs, pourueu qu'ils ſoient fertils: mais les humides, ſeulement és lieux arrouſés d'eau courante. Celles-là, rendent le foin en parfaite bonté: & celles-ci, d'autant plus abondant, que meilleur en eſt le fonds; & plus douces ſont les eaux qui l'arrouſent. L'vne & l'autre deſirent eſtre poſees ſous les eſtableries, afin de profiter les engraiſſemens prouenans des fumiers, fauallans en bas par le degouſts des pluies, article qu'on n'oubliera. Pour dreſſer leſquelles Prairies, eſt requis choiſir la terre graſſe, meſme ſi c'eſt pour Prairie ſeche; car pour l'humide, n'eſt choſe neceſſaire ce choix tant recerché, dautant que l'eau ſupplee. *Diuiſion des Prairies.*

au defaut du fonds. Et reprenant ce qui a esté touché ailleurs, dirai encores, Que la terre doit estre ainsi emploiee : *la meilleure partie, en Prairie : la moienne, en labourage : la moins valeureuse, en vignoble :* sous toutesfois les circonstances & occurrences qui permettent biaiser en ce departement : où toute terre arrousee est seruiable en Prairie. Car quelque maigre qu'en soit la terre, & quelque bigearre la situation, n'empeschera d'y faire vne bonne Prairie; laquelle sera tant meilleure, que plus son assiete approchera de la parfaite planure : cela s'entend si la terre est plus sablonneuse qu'argilleuse : parce que le sablon succant l'eau, tient touſ-jours la Prairie, quoi-que platte, en bon estat. Par le contraire, si la terre est plus argilleuse que sablonneuse, retenant l'eau à faute de pente, le lieu se conuertit en palus. A quoi conuiendra curieusement auiser, à ce que par conuenable disposition, la Prairie satisface à nostre desir. Faisant à telle cause, prendre quelque peu la terre argilleuse, & rien du tout la sablonneuse (si cela est à nostre disposition) bien que de quelque qualité & assiete que soient les terres, telles que les aurons, ne laisseront de nous seruir en cest endroit, comme a esté dit, moiennant le benefice de l'arrousement.

La meilleure terre donnee à la Prairie.

Assiete de la Prairie.

En preparer la terre.

Le lieu destiné en Prairie sera labouré par plusieurs & rçiterees fois durant seize mois, en diuerses saisons, la terre estant touſ-jours bien disposee, non trop seiche ne trop humide, commençant au mois de Septembre ou quand il vous plaira, les moissons estans faites. Au bout duquel temps, qui sera au commencement de Feurier, se treuuera le lieu tres-propre à receuoir la semence du foin. Ce long terme vous importunant, considerés qu'en moins de loisir ne pouués rendre vostre terre en poudre, comme de necessité pour la prairie telle la conuient, autrement n'auriés le Pré de la bonté desiree, sur tout en estant le terroir fort & tendant à l'argile. Partant, il vaut mieux delaier vn peu pour faire vne reparation, bonne & perpetuelle, qu'en se precipitant, gaster l'ouurage. Si toutesfois ne voulés tant attendre, le chemin plus court vous est ouuert : c'est de rompre le fonds vn bon pied & demi de profondeur, à force de bras, auec hoiaux, besches, & autres propres instrumens, maniés par hommes robustes, en ostans les pierres, racines & autres empeschemens qui s'y rencontreront; afin que la terre, cuite & deschargee de telles choses, soit disposee en son temps, à receuoir la semence du foin : qui sera en Ianuier ou Feurier; pourueu que tel desfrichement soit fait dans les mois d'Octobre ou Nouembre, à ce que sous l'effort des froidures & gelees de l'Hyuer, la terre se dõpte & emmenuise. Mais en cela court trop de despence, à laquelle ne seroit mesnage se constituer, qu'en lieu auquel, par la trop grande abondance de pierres & rochers, le coutre ne peut jouër. Car là où commodément se labourre auec frais moderés, par le temps & le bestail est satisfait à ce que dessus. L'espierrer est necessaire en cest ouurage. C'est pourquoi, aprés chacun labeur, on enleue toutes les pierres que le soc descouure & fait sortir de terre: de mesme les racines & arbustes, pour le fonds, libre, estre enticrement donné au foin : lequel plus abondamment viendra-il, que moins sera enuoisiné d'aucunes plãtes. Plusieurs à telle cause n'espargnent les arbres, lesquels, pour bons qu'ils soient, ils arrachent jusques à vn du lieu destiné en Pré : par lequel ordre, ils paruiennent à la perfection de ce mesnage.

L'espierrer.

En oster les arbres.

CES reïterés labourages auec la longueur du temps, preparent tref-bien la terre, la confiſſent & engraiſſent : mais non tant qu'il eſt de beſoin pour le Pré, à quoi ſuppleant, cõuiendra la fumer fort en ce commencement, dont le lieu s'empreera facilement & bien. Et la vertu du fumier lui reſtant pour pluſieurs annees, ne ſera-on en peine (comme choſe non neceſſaire) de la refumer de long temps. Auec plus d'vtilité emploie-l'on en ceſt endroit le nouueau que le vieil fumier, pa.ce que plus d'herbage produit ceſtui-là, que ceſtui-ci, qui eſt faire ce que deſirés. De tel fumier, en bonne quantité en ſera charrié au champ deſtiné en Pré, vn couple de mois deuant l'enſemence-ment, qui pourra eſtre vers le mois de Decembre, & lors, les glaces ne l'empeſchans, l'eſpardra on par tout le lieu, en le couurant de terre, par vn labeur, le plus profondement qu'il ſera poſſible; afin d'enfermer ſa force dans la terre pour y durer longuement. *La fumer.* *Le nouueau fumier pour le nouueau Pré.*

TELLE œuure eſt la derniere main du laboureur, n'eſtant requis d'y retourner auec le ſoc: ains pluſtoſt prejudiciable, dautant que par vn autre labeur aprés auoir fumé le chãp, le fumier en reſſort à l'aer au deſſus de la terre: dans laquelle eſt neceſſaire qu'il demeure enfermé. Ce ſera ſeulement auec la herce, rouleaux, raſteaux & ſemblables inſtrumens qu'on aplanira & vnira la ſuperficie du nouueau Pré, autant proprement qu'on pourra; afin que les faucheurs ne treuuent rien qui empeſche le libre paſſage de la faux. Non pluſtoſt qu'à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feurier, conuiendra enſemencer le nouueau Pré, la terre eſtant plus ſeche qu'humide, pour tant mieux la pouuoir manier, & plus nettement & eſgalement y eſpardre la ſemence: ce qui ſe pourra delaier encores, par tout le mois de Mars en païs froid, & en chaud auſſi, l'annee eſtant tardiue. Eſt à ſouhaiter en ceſte action la pluie ſuruenir toſt aprés, pour le beſoin que la ſemẽee du foin a du ſecours de l'eau, ſans lequel elle ne peut germer: ains de ſoif, deſſeche en peu de temps & tãt pluſtoſt, que plus le nouueau Pré ſe treuue fumé, par ne pouuoir endurer la chaleur du fumier. Partant conuiendra attendre le temps s'adonner à la pluie, & opportunément emploier telle commodité. La ſemence de foin, ſera choiſie la plus ſubtile & plus meure que pourrés trouuer, à laquelle ſera aiouſté la moitié d'auoine, & le tout enſemble mis en terre, pour de compagnie, pouſſer, croiſtre, & eſtre couppés, eſtant l'auoine paruenue en maturité, dont le grain paiera partie des frais de l'œuure. Le moien d'enſemencer le Pré eſt tel. Par ſillons on diſperſe la ſemence, afin que ce ſoit eſgalement: mais non faits au ſoc, ains à-tout vn baſton, qu'vn homme traine pour marque. Le lieu aura eſté auparauant aplani auec la herce ou autre inſtrument à ce propre, comme a eſté dit, pour tant plus vniment eſcarter la ſemence: laquelle jettee en terre fort eſpeſſement, ſera dés-auſsi toſt couuerte auec le meſme inſtrument, par deux paſſades, l'vne croiſant l'autre; par là acheuant d'aplanir & reünir en perfection voſtre Pré. *Aplanir le nouueau Pré.* *L'enſemencer.* *Quelle en ſera la ſemence.* *Comment diſperſee.*

LEQVEL puis-apres conuient clorre auec autant de curioſité, comme choſe de grande conſequence: car eſtant le Pré abandonné à la merci du Beſtail, n'en faut attendre grand reuenu, quand meſme n'en ſeroit mãgee qu'vne petite partie de la pointe de l'herbe. Parquoi, le Pré ſera ſi bien fermé, par murailles, foſſés ou autrement, qu'aucune beſte, contre noſtre volonté, n'y entre jamais. Parmi les bonne-gens de village, le Pré clos eſt dite la piece *Le fermer.* *La piece gorieuſe.*

glorieuſe du domaine, en faiſans plus d'eſtat, comme de celle dont ils tirent le plus de commodité. Pour la premiere annee, ſe faudra ſoigner qu'aucun Beſtail ne paiſſe dans le nouueau Pré, de peur de deſtourner la motte de ſe fortifier par le trepis des beſtes, & par leur morſure, d'en faire mourir la nouuelle herbe. Mais au bout d'vn an, aprés auoir eſté fauché, ſera à voſtre liberté de le faire manger à toute ſorte de Beſtail, excepté aux pourceaux: parce qu'auec leur groin, ne ceſſent de fouïr & renuerſer les mottes, meſmes en temps humide: pour laquelle cauſe, le bon meſnager ne ſouffre jamais à tel animal, l'entree de ſon Pré: ni à aucun autre, que lors que le fonds eſt affermi par la ſechereſſe: afin que le Beſtail, ſur tout le gros, par la peſanteur de ſon corps, n'enfonce ſes pieds dans la motte, qu'ainſi il gaſteroit.

CESTE eſt la façon de preer la plus aiſee, comme à toutes prairies, ſeches & humides: laiſſant à la liberté d'vn chacun d'y mettre du treffle, de la veſce & autres exquiſes ſemences, pourueu que facilement on les puiſſe recouurer. Car de ſe conſtituer en peine, d'en enuoier cercher loin auec deſpéce, eſt choſe plus curieuſe que neceſſaire. Dautant meſme, que la ſeule auoine, auec la force du fumier, ſatisfait à cela: les racines de laquelle, produiſans abondance de bon herbage, en fourniſſent le lieu ainſi qu'il appartient. & tant pluſtoſt, que plus le fonds tẽd de ſoi-meſme à l'herbage, comme de tels s'en treuuent qui s'empreent ſans aucun artifice.

Eſt requis ſarcler le nouueau Pré.

NE faut oublier de ſarcler le nouueau Pré en ſon commencement, le deſchargeant de toutes les herbes malignes, qui y croiſſent auec les bonnes. Preuenant par diligence & curioſité, l'enſalliſſement d'icelui: & tout-d'vne-main euitant la peine de le deſrompre vniuerſellement, quand pour en extirper les vicieuſes plantes qui s'y ſeroient par trop engroſſies, on eſt contraint, comme pour ſeul remede, de renuerſer entierement le Pré, par vne profonde culture.

Quand fumer la prairie, & de quel fumier.

LA prairie faite & affermie veut eſtre fumee, de temps à autre, meſme lui defaillans la graiſſe du fonds & l'eau courante, bonne & fertile. De trois en trois ans, ou de quatre en quatre, on lui donnera du fumier en bonne quantité, & touſ-jours dans le mois de Decembre ou de Ianuier, aprés en auoir fait manger la derniere herbe: à ce que par l'humidité reſtante de l'Hyuer, & les pluïes du Printemps, ſa vertu diſſoute, penetre juſques aux racines de l'herbe. Eſt requis ce fumier-ci, eſtre menu & bien pourri (au contraire de celui qu'on emploie en faiſant la prairie, qu'on choiſit groſſier & nouueau, pour les raiſons dites) afin de ſe diſſoudre facilement. Car ne l'emploiant ainſi qualifié, à faute de n'eſtre à temps conſumé ſur le Pré, les faucheurs le treuuans entier, le meſlent auec le foin, & auec lui eſt aprés porté au grenier. Se ſoignera-on auſſi de faire entrer dans le Pré les eſgouts des eſtableries & chemins; à telle cauſe tenant ouuertes & curecs leurs entrees, à ce que par la ſuruenue des pluies, aucune graiſſe ne ſe perde. Moiennant telle conduite, le Pré quoi-que ſans eau, rapportera abondamment: voire ſera-il fauché plus d'vne fois chacune annee, ſi le temps n'eſt extraordinairement ſec: & qu'on n'en face trop longuement ronger le paſquis au beſtail, ni auſſi permettre jamais la pointe de l'herbe en eſtre broutee, pour euiter lequel mal, le Pré ſera tenu clos & fermé, comme a eſté dit.

De l'arrouſement du Pré.

A CE que deſſus, pour les prairies d'abruuage, ne ſera autre choſe ajou-

ſtée que l'eau, laquelle augmentera d'autant plus le reuenu du Pré, que plus fertile & mieux conduite elle ſera: ſous toutesfois la proprieté du climat, qui ſur toutes les parties du meſnage champeſtre, tient la ſouueraineté. Selon noſtre precedente diſtinction, en deux diuiſerons-nous les eaux, c'eſt aſſauoir, en froides & chaudes, pour eſtre vtilement emploiees ſelon leurs qualités. Pluſieurs eaux froides ſont auſsi ſablonneuſes, & par conſequent peu nutritiues: mais preſque toutes les chaudes, ſont graſſes: dont celles-là, n'apportent au Pré que l'humidité; & celles-ci, & l'humidité & la fertilité tout enſemble. Pour laquelle double vtilité, ſont les eaux chaudes, preferees aux froides, qu'on emploie ſeulement au defaut des chaudes. Les eaux froides procedent communément des montaignes de telle ſituation, augmentans en froidure, à meſure que les neiges fondent par l'approche de l'Eſté; & acquierent le vice du ſable, courant en terroirs ſablonneux. Les chaudes deculent de ſources & fontaines, deſquelles ſelon leur abondance, ſe forment des ruiſſeaux & petites riuieres. Or quelles que ſoient les eaux, froides ou chaudes, ne les doit-on dõner au nouueau Pré, de ſa premiere annee: tant de peur d'en noier les ſemences, tendres & deliees, que pour obuier qu'aucun enfoncement & vallon s'y face, par l'eau courant deſſus la motte non encores affermie.

Eaux froides & chaudes.

Quand ſont à emploier les eaux froides.

Les eaux froides, ne ſeront emploiees que leur vice ne ſe ſoit aucunement corrigé par le temps. C'eſt aſſauoir, qu'elles ne ſe ſoient quelque peu eſchauffees ſentans le voiſinage des chaleurs, & lors, ſans regret les donnera-on au Pré. Cela n'auient preſque jamais deuant la mi-Mai, & bien ſouuẽt de tout ce mois-là, n'attaignent-elles le poinct qu'on deſire, par la tardité de la ſaiſon. Qui eſt cauſe qu'elles ne peuuẽt beaucoup ſeruir pour les premiers foins, dits *Maiens*, par eſtre cueillis au mois de Mai: mais bien pour les ſuiuans, ſeconds & troiſieſmes. Tout Pré arrouſé de telles eaux froides, requiert beaucoup de graiſſe ou fumier, ſans lequel n'eſt de grand rapport: attendu, que les eaux par le vice de leur froidure & des ſablons qu'elles charrient, l'emmaigriſſent pluſtoſt, qu'engraiſſent; ne faiſans que l'humecter, quelques eſchauffees qu'elles ſoient par le temps, touſ-jours le ſable lui eſtãt nuiſible. Mais principalement quand elles ſont troubles; car lors verſans au Pré, l'enſablent, quelquesfois juſques à l'en rendre infertile pour jamais. Parquoi ſoigneuſement ſe prendra-on garde, comme de choſe treſ-dommageable, de laiſſer entrer au Pré aucunes eaux de la qualité ſuſdite, eſtans engroſsies par les pluies: mais boucher ſi bien les entrees du Pré, qu'elles n'y puiſſent lors penetrer aucunement; ni meſmes aucune autre humidité que celle tumbant du ciel, & les laueures des chemins. Ainſi garentirés vous de ruine voſtre Pré, lequel arrouſerés au beſoin, ces eaux eſtans claires & non jamais troubles.

Et les chaudes.

Des chaudes & douces eaux, n'eſt de meſme pour la diuerſité de leur naturel, eſtans emploiees au contraire des autres: c'eſt aſſauoir, miſes au Pré lors qu'elles ſont troubles par les pluies, comme en tel poinct eſtans plus valeureuſes, qu'eſtans claires; à cauſe que paſſans par terres graſſes, en attirent leur fertilité, où n'y paſſans point, n'amenent-elles jamais du grauier, quoi-que troubles. D'ailleurs; pour leur naturelle chaleur, preſque touſ-jours ſont-elles propres & bonnes pour les faire courir aux prairies,

peu de temps excepté. Aprés auoir profité le paſquis de voſtre Pré, ceſte eau ci y ſera incontinent miſe, pour y glacer par deſſus, & par ce moien, cauſer grãde fertilité au Pré, voire ſemblable aux mieux fumés. Dautant que l'herbe ſe nourrit treſ-bien ſous ces eaux glacees, faiſans amas de fertilité, en faueur du Pré: comme ſe recognoit à la primevere lors que gaillardement l'herbe s'auance par deſſus toute autre, n'aiant ainſi eſté gouuernee: & encores mieux au faucher, par l'abondance de foin qu'elle rend. De ces bonnes eaux, eſtans troubles aucune partie ne ſe perdra (comme j'ai dit) meſnageãt par ce moien, la graiſſe qu'alors elles charrient. Dont le Pré s'en amendera ſi bien, que ſans autre deſpence, ſe rendra tres-fertil: à tout le moins, le peu de fumier qu'y ajouſterés auant l'arrouſement, lui ſeruira plus, que l'abondance de celui que de neceſsité conuient donner aux prés, arrouſés d'eau froide & fablonneuſe. Continuerés l'arrouſement juſqu'au premier ou quinzieſme de Feurier, ſans interruption: & lors ceſſerés, pour n'y eſtre remiſe l'eau, auant que la terre ait eſté eſchaufee par le Soleil, afin de pouſſer l'herbe, ce qui pourra eſtre vers la fin de Mars, pluſtoſt ou plus tard, ſelon le païs & la ſaiſon. Or comme telle attente eſt neceſſaire (n'eſtant poſsible que l'herbe s'auance ſans chaleur) auſsi en eſt la continuation de l'arrouſement, durant les froidures: en prairie accommodee d'eau chaude & qualifiee comme deſſus. Parce que l'herbe aiant accouſtumé l'eau en Hyuer, ne peut ſouffrir d'eſtre à ſec, tant que regne le froid, ains ſe deſſeche: comme au contraire, fait treſ-bonne fin par la vertu de l'eau, voire glacee & emploiee, ainſi qu'a eſté dit.

Continuation d'arrouſemẽt.

LE fonds du Pré eſtant eſchaufé par la bonaſſe du temps, ſera arrouſé de fois à autre, & tant plus ſouuent, que moins frequentes ſeront les pluies de la ſaiſon, & plus icelle tendra à chaleur & ſechereſſe. Cela ſera de huit en huit jours, ou de dix en dix, plus frequemment ou ratement, comme verrés le beſoin: ne ſouffrant le Pré auoir ſoif, non plus que d'eſtre noié par trop d'eau: ains la donnant auec raiſon, par juſte proportion de chaleur & d'humidité, le Pré produiſe abondamment. Le Pré qui eſt du tout plat, s'arrouſe plus facilement & auec moins de ſoin, que le pendant & releué: parce qu'il ne faut qu'y mettre l'eau par l'vn des bouts pour la faire eſcarrer par tout le Pré, par laquelle aiſanee, l'eau ſuit egalement le lieu s'y gliſſant tout doucement: & y eſtant retenue par petits releuemens de terre, de la hauteur d'vn pied & demi, plus ou moins, comme chauſſees, qu'on dreſſe à l'entour du Pré. Et cela meſme ſert à retenir la graiſſe des fumiers & les eaux chaudes, leſquelles s'eſpandent auec egalité par tout le Pré; dont il ſe rend treſ-bien fumé & arrouſé. Commodité qui n'eſt en ceux dont l'aſsiete eſt pendante; pour leſquels arrouſer, s'aſſujettiſſant à la ſituation du lieu, ſont faits des petits canaux d'vn pied de largeur & de demi de profondeur, trauerſans le Pré; & tant à niueau, que ſans pente ou à tout le moins treſpetite, l'eau miſe en iceux, verſe egalement par toute leur longueur; dont à plaiſir elle s'eſpardra pour abreuuer tous les endroits du Pré, encores qu'il ait grande pente. A la charge toutesfois, qu'au Pré ſoient faits pluſieurs de tels petits canaux ou foſſés trauerſans le lieu, equidiſtans de quinze à vingt pas: afin que l'eau tombant des vns aux autres ſoit diſtribuee proportionnablement par tout le Pré. l'artifice ſuppleant ainſi au defaut de Nature. Et dautant

Comment il ſe fait en plaine,

& En pente.

tant que par le limon que l'eau charrie, facilemẽt les petits fossés sont eõblés & rendus inutiles en peu de temps, pour leur petite largeur & profondeur, est necessaire de les curer souuent, à ce que rien ne destourne le cours de l'eau en saison.

Soin requis à l'arrousement

VN homme aura soin de ces choses; ouurant & fermant alternatiuement les canaux, & de jour à autre, tout-d'vne-main visitant les endroits du Pré, afin qu'aucune partie ne reste inutile: ains que toutes ensemble satisfacent à l'esperance que chacun a de la prairie. Car de l'abandonner à la negligence (comme font aucuns mal-auisés, sous ombre de son facile gouuernement) n'est le fait d'vn bon mesnager, lequel, par dessus toutes les parties de son domaine, auec raison, prise le Pré. Aussi (auec plus de soin & de curiosité, que de peine & labeur) tient-il touſ-jours son Pré nettement, sans souffrir s'y accroistre aucunes espines, ronces, ne buissons, ni sejourner des pierres. fruits venans de la paresse. Mesme tasche-il d'en bannir les taupes, pour le grand mal qu'elles y font. A quoi il paruiendra par ce moien.

Contre les taupes.

CE meschant bestail hait l'eau: donques nous nous prendrons garde quand il aura freschement trauaillé, & ce Par la terre nouuellement remuee; alors faudra promptement donner l'eau au Pré, laquelle eau contraindra la taupe, pour s'en garentir, sortir de terre en euidence, où facilement la prendrés toute viue. Aussi sur le Soleil leuant, qui est l'heure que plus trauaille la taupe, conuient estre en sentinelle pour l'attrapet auec la pioche, en creusant la terre en l'endroit auquel à voſtre veuë la taupe remue la terre la souleuant en hault. Aucuns par ce curieux remede attrappent beaucoup de taupes: Vn vaze de terre de Potier verni ou vitré en dedans, aiant long col & gros ventre est enfouï au pré jusqu'à la gueule: dans icelui l'on enferme la nuict vne taupe viue, laquelle par son cri, quoi-que petit & doux, se sentant empriſonnee, appelle les autres, qui y accourent à la file & à la foule, & inconsiderément se jettent dans le vaze, pour la facilité de son entree, la treuuant rés de terre: d'où ne ressortent, pat n'en pouuoir grauir l'interieur; à cause du vernis qui le rend glissant, là par ce moien s'enfermans d'elles-mesmes.

Des vieilles prairies.

AINSI que les nouuelles, seront gouuernees les vieilles Prairies: excepté, que plus de fumier requierent-elles, que plus on les void tendre à leur fin, se deschéans par le temps, comme on le cognoit à leur peu de rapport, & à autres choses, mesme par la mousse & autres herbes rempantes sur la motte; signe certain d'extreme vieillesse. Plus que nul autre fumier à faire perdre la mousse des Prés, seruent les cendres de lexiue, desquelles, à telle cause, en bonne quãtité on donnera aux Prés qui en sont importunés, en Hyuer & au temps des autres fumiers. Mais voiant ce remede ne profiter, & d'ailleurs, voſtre Pré ne rapporter à suffisanee, ne soiés si mal-auisé de le souffrir auec si petit reuenu: ains lui changeant d'vsage, le conuertirés en terre labourable; en quoi profitera plus en vn an, produisant de beaux bleds & pailles, que de six, en foin. Dont estant le fonds renouuellé, au bout de quelques annees, si ainsi le desirés, sera remis en prairie, par l'ordre ja monstré.

Du faucher.

LE temps de faucher les foins estant venu, ne tardera le bon mesnager, de les faire coupper, y allant auec toute diligence, pour tant plus tost estre

ſerrés dans les greniers, que plus on a à craindre les pluies, & l'arriuee des moiſſons: leſquelles tallonnans les fenaiſons, ces deux recoltes aſſemblees, donnent trop de fatigue au meſnager. Donques, pour ces craintes, & pour le naturel de la choſe, vaut mieux haſter, que retarder le faucher: car prenant le foin vn peu verdelet, il n'en ſera que plus abondant, plus appetiſſant & ſauoureux, pour le Beſtail: & meilleur pour faire auoir de laict aux vachés, que le trop meur. Et en outre, le pré en demeure plus prompt à produire le regain & ſeconde herbe, que ſi on auoit longuemẽt tardé d'en coupper la premiere. Ne faiſant rien de dire, que pour peupler d'herbe le Pré, auquel elle n'eſt aſſés eſpeſſe, il falle laiſſer grainer de maturité le foin, & cheoir la graine ſur le fonds. Veu que ſans cela, plus prompt & meilleur remede y a-il de pouruoir à tels defauts; c'eſt aſſauoir, en jettant ſur le Pré, de la ſemence de foin, quand-& le fumier. Si le temps tend à ſechereſſe, ne faudrés vn jour deuant que mettre la faux en œuure, faire arrouſer le Pré: car ainſi humectee l'herbe, elle ſera fauchee & ramaſſee beaucoup mieux, que ſeche. La pluie ſurprenant les faucheurs, comme cela auient ſouuentesfois, ſe faudra abſtenir de remuer le foin abbatu, qu'au preallable la partie d'icelui regardant le Ciel, ne ſoit ſeche, par le retour du beau temps, car, par ce moien, l'eau de la pluye ne lui nuira beaucoup. Ne differés le foin eſtant ſec, de le faire accumuler en puſieurs monceaux, chacun d'vne charretee, leſquels par-aprés, à loiſir, la crainte des pluies paſſee (auſquelles, ainſi emmoncellé facilement il reſiſtera) ferés charrier au grenier-à-foin. Duquel loiſir n'abuſerés toutesfois, ains emploiant le temps, ne laiſſerés longuement ſejourner le foin preſt ſur le Pré, pour l'intereſt de ſa deſcheute; & de peur d'offencer le fonds, le deſtournant de produire nouuelle herbe. Le foin ſera bottellé en faiſſeaux, à l'vſage du païs, enleué & tranſporté en ſon lieu dans les greniers-à-foin ſous les couuertures; ou en fenils, expoſé à l'aer, defaillant la commodité du logis.

Serrer les foins

A faute de logis le foin eſt ſerré en fenils à la cãpagne.

En fenils ſe conſerue treſ-bien le foin, voire plus d'vne annee, ſi les fenils ſont bien façõnés, ne s'y en gaſtant que fort peu: car ſeulement quatre doigts ou demi pied du deſſus, s'en pourrit par les pluies, le reſte demeurant ſain & entier. Dautant que le foin ſe preſſe tant de lui-meſme, que l'eau ne peut nullement penetrer dedans. Communément on diſpoſe les fenils de figure ronde, finiſſant en pyramide: afin que par la pente du deſſus, l'eau gliſſe en dehors: & pour les affermir contre les vents, on plante profondément dans terre vne haute & puiſſante perche, à l'entour de laquelle on baſtit eſgalemẽt le fenil, lequel ladite perche ſurſault d'vn pied ou enuiron: par où l'on attache pluſieurs cordes ſouſtenans des pierres peſantes, preſſans touſ-jours le foin contre la perche, comme a eſté dit des pailliers. Fauché que ſoit le Pré & deſpouillé de ſon premier foin, ſera tout-auſſi-toſt arrouſé, pour le preparer au regain & foins ſuiuans: gardant qu'aucun Beſtail n'y paiſſe, auant que les derniers foins en ſoient leués. Voire conuient attendre vn mois aprés, afin de donner loiſir au Pré de ſe reueſtir, pour pouuoir fournir des paſturages durant l'Hyuer au Beſtail qui s'y nourrit d'ordinaire.

Profit de la Prairie.

C'est le gouuernement des Prés communs, par le moien duquel le pere-de-famille tire grand reuenu de ſa prairie. Car il la fauchera deux fois, voire trois, s'il ſe regle exactement par les obſeruations ſuſdites. Et finale-

ment sur l'entrée de l'Automne reproduira-elle du pasquis en telle abondãce, qu'elle suffira pour bien entretenir son Bestail durant grande partie de l'Hyuer, selon la proprieté du climat. Estant vn poinct notable en cest endroit, que de ne faire trop longuement depaistre les Prés, tant pour l'interest de ne les pouuoir fumer à temps, qu'arrouser en Hyuer. Aussi que l'herbe estant mangee trop rés de terre, par-aprés ne rejette si tost, ne si vigoureusement, que si l'on y va auec discretion.

CHAPITRE IV.

Du sain-Foin.

AVTRE sorte de Pré, plus exquise & de plus grand rapport, que les precedentes, est faite de l'herbe appellee en France, *sain-Foin*, en Italie, *Herba Medica*, en Prouence & Languedoc, *Luzerne*. De l'excessiue loüange qu'on a donné à ceste plante, à cause de sa vertu medecinale & engraissante le Bestail qui s'en paist, vient ce mot de, *Sain*. pour lesquelles proprietés les Antiques l'ont plus prisee qu'autre pasture. Pline tient ce nom de, *Medica*, lui estre venu du Roiaume de Mede, quand delà fut portee en Grece, par Alexandre le Grand, lors qu'il y deffit le Roy Darius. Peu cogneue est-elle aujourd'hui en Italie & en Piedmont: mais tres-bien en Espagne & en France, principalement és prouinces de Languedoc, Prouence, Dauphiné & voisinage, comme en la principauté d'Orange, comté de Venaissin, où auec soin & profit elle est entretenue. Cinq ou six fois l'annee fauche-on la Luzerne, voire jusqu'à huit ou neuf, estant en lieu agreable & bien gouuernee rendant par ce moien du foin excellent en tres-grande quantité: si que le contenu d'vne journee de faucheur, donne plus de foin, que trois ou quatre d'autre Pré. Tant grassement nourrit le Bestail, que n'estant corrigee auec d'autre foin ou de la paille qu'on y mesle parmi, le Bestail qui en mangeroit d'ordinaire, par trop abondante nourriture, en seroit suffoqué: & specialement la Bouuine, qui en deuient fourbeuë, mangeant ceste herbe estant verte, dont soudainement elle se meurt: pour laquelle cause, n'en faut jamais donner à ce Bestail qus de seche, encores moderément. Au contraire, les cheuaux s'en purgent & engraissent dans huit ou dix jours, leur en faisant manger leur saoul, au Printemps, de la premiere herbe: en tout autre temps leurs seruant de foin & d'auoine. En ceci differe ceste herbe d'auec les autres des Prés communs, qu'elle ne veut estre nullement mangee sur la terre, ne foulee aux pieds par les bestes: leurs dents, souffle, & trepis contrarians à son naturel; ains son propre, pour en recueillir le foin, est, d'estre fauchee rés de terre, auec des faux bien tranchantes. Le bon mesnager, bien qu'il ait d'autres prairies à suffisance, fera tres-bien de se pouruoir de quelques journaux de ceste exquise pasture, pour en distribuer en Hyuer à ses Bestes malades, lasses, maigres, recreuës, pleines, à laict; pour aider à remettre & fortifier les portieres, & seruir à l'augmentation du laict des allaictantes. Aussi à ses poulains, veaux, aigneaux,

Grande abondance de foin rẽd ceste herbe

Et tres-bon.

chevreaux, par fois leur en donnant comme pour les regaillardir.

Dreſſer la Luzerniere où,

POVR à quoi paruenir, noſtre pere-de-famille choiſira quelque endroit de ſa meilleure terre, plus ſablonneuſe qu'argilleuſe, plus legere que peſante, plus platte que pendant; toutesfois vuidant les eaux, à ce qu'elles n'y croupiſſent: lequel il ſera profitablement labourer durant ſeize mois, cõme a eſté dit de la prairie cõmune, pour rendre la terre en poudre & propre

&

à receuoir ceſte vtile ſemence. La terre ſera auſſi curieuſement eſpierree & deſchargee de toutes racines, herbes, & arbuſtes, & ſi poſſible eſt, de tous arbres, dautãt que le voiſinage de telles choſes, & les ombrages, nuiſent beaucoup au ſain-foin: qui demande toute la ſubſtance du fonds & de l'aer, pour auoir libres leurs racines & herbes. Sous les arbres la Luzerne vient aſſez biẽ, mais non ſi bonne qu'és endroits ſoleillés: parquoi, en beau ſolage & plain, conuient loger telle herbe & pour la qualité, & pour la quantité.

Comment.

SI la terre eſt du tout bonne, aiant aupatauant ſerui ou en jardinage, ou pour autre cauſe auoir eſté de longue main fumee, ne vous mettés en peine de l'amender de nouueau: ains telle ſans autre engraiſſement, emploiés-la en ceſt endroit, cõme la plus deſirable. Attendu que le fumier nouueau brulle la ſemence de la Luzerne, jettee ſur icelui auãt qu'eſtre dompté par le temps Eſtant à deſirer le rencontre de terre ainſi qualifiee, à ceque ſans hazard la ſemẽce puiſſe bien fructifier. Mais ſ'il auient que la terre ne ſoit ſuffiſammẽt bonne pour ce meſnage, à l'entree de l'Hyuer l'engraiſſerés auec des bons fumiers vieux & pourris dés longtemps: ou pour le mieux, auec quelques menus & fertils terriers repoſés, qu'y ferés chrrier en grande quantité; leſquels, auec les frequents labourages & les fraiſcheurs & pluies de la ſaiſon, s'incorporeront ſi bien au fonds, qu'il s'en rendra capable de receuoir ceſte ſemence.

Temps de la ſemer.

LA crainte des froidures reſtantes de l'Hyuer, paſſee, ce qui pourra eſtre vers la mi-Mars, l'on ſemera la graine du ſain-foin en la maniere des prairies communes, en applaniſſant curieuſement la ſuperficie du lieu, pour la commodité des faucheurs. Les Anciens tiennent la ſemence de ceſte herbe haïr le fer, & qu'à telle cauſe, ne la doit-on hercer ou raſteler en la ſemant, auec inſtrumens dentelés de fer, ains de bois. Mais l'experience de tous les jours, monſtre la vanité de telle obſeruation, ſi que de quelque matiere que ſoit dentelee la herſe, touſ-jours ſera-elle bonne à ce ſeruice.

Combien.

LA quantité de la ſemence qu'on donne à la terre, eſt la ſixieſme Partie du bled qui y entre: c'eſt à dire, que ſi le lieu que dreſſés en Luzerniere, s'enſemence de froment, auec ſix boiſſeaux, vn boiſſeau de graine de Luzerne y ſuffira; Pour la petiteſſe de la graine, eſtant menue comme millet, & de telle ſorte enſemencee, eſt conuenablement emploiee: aſſauoir, fort eſpeſſement, ſelon le naturel de ceſte graine, qui deſirant ſeule s'accroiſtre, eſt neceſſaire occuper tout le fonds, afin de n'y donner place aux malignes plantes.

Vice de la Luzerne.

&

Le remede.

LA Luzerne, en ſon commencement, eſt ſujete au hale du Soleil. Pour laquelle cauſe, la ſeme-on auec de l'auoine, de l'orge, & de la veſce, par egales portions, la Luzerne ne faiſant que le quart du total, & ainſi meſlangees ces ſemences-ci, s'accroiſſans enſemblément, par l'ombrage du bled, la

Luzerne se sauue des chaleurs : & le bled paruenu à maturité, est moissonné, laissant l'herbe de la Luzerne maistresse du fonds, l'occupant tout. Cela neãtmoins ne rencontre pas touſ-jours : car quelquesfois auient, que sur la maturité des bleds, d'iceux est estouffee la Luzerne. Mal estant plus à craindre de l'orge, que ni de l'auoine, ni de la vesce, & moins de ceſtui-ci, que des autres deux bleds, par la sympathie du naturel de la vesce & de la Luzerne. Dõt sans esperer aucun auantage du grain desdits bleds, sont couppés encores en herbe & non meurs, au solagement de la Luzerne, qui se sentant desuelopee de voisinage, s'accroist manifestement. Et beaucoup mieux, si sans consideration du hale, seule l'on la seme : bien-que non sans quelque hazard. Nullement à craindre és climats Septentrionaux, ains seulement aux Meridionaux, où & pour eux, tel meslange a esté inuenté : & prattiqué par plusieurs, principalement à cause de l'abondance des grains procedans des bleds semés parmi la Luzerne, à nulle autre semblable : icelle procedant, ou pour certaine secrete vertu de ladite plante, agreable aux bleds, ou pour la bonté du fonds, accommodé auec art & liberalité.

Sarcler la Luzerniere.

CVRIEVSEMENT conuiendra esherber ou sarcler la Luzerniere, en arrachant toutes les malignes herbes & plantes qui s'y seront fourrees quãd & les bonnes : & ce à toutes heures qu'elles paroistront. De peur que par le temps deuenues grosses, l'on n'en puisse par aprés desengeancer le lieu : au detriment du sain-foin, qui se perd ou s'abastardit, par le voisinage d'autre herbage.

Comment emploier le fumier & l'eau

ET comme le fumier brusle la graine de la Luzerne lors qu'on la seme, ainsi qu'a esté dit ; aussi l'eau en pourrit les racines, quand inconsiderément on la lui donne. D'où auient, que de peur de faillir, plusieurs tiennent ceste herbe ne vouloir estre aucunement arrousee. Touresfois, il est noroire qu'en grande secheresse l'eau la regaillardit auec auantage. Parquoi, lors en aiant la commodité, on l'abreuuera doucement, sans souffrir que l'eau y croupisse jamais. De telle facilité, autant de peine est espargnee, & de liberté dõnee de dresser la Luzerniere presque en tous lieux. Mais pour y cõseruer l'humeur necessaire à l'accroissement du sain-foin, donnerés ordre, par preuoiance, de poser la Luzerniere en bon fonds, & qui de soi-mesme ne soit par trop sec. La fumerés tres-bien chacun an, ou de deux l'vn, au commencement de l'Hyuer ; & ce auec du fumier bien pourri & menu : lequel se dissoluant par les froidures & pluies de la saison, sa vertu penetrera jusqu'aux racines de l'herbe, dont elle s'humectera comme desirés.

Le sain-foin craint la morsure des bestes.

NE permettrés jamais qu'aucun Bestail à quatre pieds y entre, s'il est possible : dautant que le sain-foin, hait la morsure & le trepignement de bestes. ce qui sera pour auis au pere-de-famille, afin d'en faire curieusement clorre le lieu. Et combien qu'à telle occasion la Luzerniere soit inferieure au Prè commun, qui vtilement fournit durant l'Hyuer du pasquis pour le Bestail, si est-ce pourtant qu'elle ne lui cede point en reuenu, pour la grande abondance de foin exquis, qu'en plusieurs & diuerses fauchesons elle donne.

Son rapport.

TANT de fois ne fauche-on ceste herbe-ci en sa premiere annee, qu'és subsequentes ; pource qu'en si peu de temps, elle n'est paruenue en son parfait accroissement. La seconde annee elle commence d'abonder, & produit du foin en telle quantité & par plusieurs fois l'annee, que c'est vne

des merueilles de noſtre meſnage : & lui dure ceſte fertilité, juſqu'à la douzieſme ou quinzieſme annee, qu'aiant fait tous ſes efforts, commence à deſchoir par ſa vieilleſſe. Choiſirés vn beau jour pour faucher le ſain-foin, à ce que toſt il ſe ſeche : où y a de la difficulté, par eſtre de lui-meſme fort eſpés & entrelié, comme toiſon de laine, deſtournant aucunement le Soleil de penetrer toute l'herbe. En le remuant ſouuent, on haſtera la ſechereſſe du foin, tant pour en preuenir l'eſchaufaiſon, à quoi il eſt fort ſujet, que l'intereſt du fonds, ſur lequel ſejournant plus d'vn ou deux jours ce foin couppé, le retarde de rejetter. Ainſi en continuerés la couppe durant l'Eſté, la reiterãt à toutes les fois que verrés ceſte herbe en fleur : car c'eſt lors le vrai poinct de la faucher, ſans en attendre autre maturité, ni obſeruer autre ſigne, ne Lune, ſeulement regarderés au beau temps. Et aueuant que la pluie ſurprenne le foin fauché ; pour le faire ſecher, ne le laiſſés ſur le lieu, ains faites-le tranſporter en autre part, pour y eſtre ſeché ; afin qu'il ne puiſſe nuire au Pré, comme il ſeroit à craindre y ſejournant par trop, ainſi qu'a eſté dit. Eſtant bien ſec, ne tarderés à le faire charrier au grenier, à couuert : pour là eſtre gardé pour la prouiſion. En fenils expoſés à l'aer, ne ſe peut conſeruer ce foin-ci, comme le commun ; à cauſe de ſa delicateſſe, ne pouuant ſouffrir le mauuais temps.

Quand le faucher, & comme le cõduire.

Beſtioles appellees Babotes ennemies de la Luzerne.

QVELQVESFOIS la ſaiſon eſtant trop ſeche, à la ſeconde herbe de ceſte plante, ſ'y engendrent des petites chenilles noires, appellees Babotes, qui la periſſent, la faiſant deſſecher. L'vnique remede à ce mal, eſt de faucher l'herbe, incontinent qu'on s'apperceura la cime d'icelle ſe blanchir, ce qui eſt à l'arriuee de ces beſtioles, ſans en attendre la fleur. Car par telle couppe auee l'herbe, les Babotes ſe meurent du tout, dont le jet ne craignãt plus telles nuiſances, en reuient abondant & beau.

Pour en tirer de la graine.

SI voulés tirer de la graine du ſain-foin, le pourrés faire par chacun an, commençant au ſecond de ſon enſemencement ; pour lui donner loiſir de ſe fortifier. Et ce à la troiſieſme herbe ; à la charge toutesfois, que la faucherés vne fois moins, tenant la graine lieu de foin : dautant qu'il faudra laiſſer enduracir l'herbe & meurir, pour la faire grainer. Elle jette des petites gouſſes, dans leſquelles la ſemence eſt enfermee : qu'on couppe le matin à la roſee, non ſur le chaud du jour, doucement auec des faucilles bien trancheantes. Ces gouſſes ſont miſes dans des linceuls, à ce que la graine ne ſe perde pour ſa ſubtilité & petiteſſe, dont elle eſt gliſſante, meſme tant plus qu'elle eſt meure. Puis portee ſecher au Soleil, là batue auec des fleaux, eſt finalement ſeparee d'auec la balle par l'aide du vent, & puis miſe à part, juſques à l'emploi. Le reſte de l'herbe eſt recouppé tres de terre, auec la faulx ; afin de reünir le plãn du Pré, dont il ſe remet en eſtat de rejetter comme deuant.

Duree de la Luzerniere.

PAR ceſt ordre voſtre Luzerniere durera douze ou quinze ans, non guieres plus (bien-que Pline lui en donne trente) dautant que les racines du ſain-foin, par traict de temps ſe font tres-groſſes & longues, dont peu à peu il s'abaſtardit. Pour laquelle cauſe au bout de ce temps-là conuiendra renouueller la Luzerniere, & deſrompre vniuerſellement le fonds en renuerſant ſa terre ſens-deſſus-deſſous, à la mode du planter de la vigne ; ſur laquelle terre ainſi preparee reſemerés derechef de la graine de Luzerne com-

me la premiere fois. Le meilleur sera, neantmoins, de choisir vn autre endroit de terre pour y faire vne nouuelle Luzerniere: en laquelle ce foin se trouuera mieux qu'au lieu susdit, la terre se delectant de la mutation.

Changement de la Luzerniere en Pré commun.

SI ne voulés prendre la peine de rompre la vieille Luzerniere, la conuertirés en Pré commun: & ce tant seulement par reïteré & frequent arrouser. Car les racines pourries par abondance d'eau, produiront vne Luzerne bastarde, que la plus part tient estre le vrai treffle ou triollet des Prés: dont, à telle occasion, le sain-foin est par aucuns appellé, grand-treffle. Par autres, foin-de-Bourgongne, mais ils se deçoiuent, ce foin-ci aiant le tige gros & produisant grosse graine, la où l'vn & l'autre de la Luzerne, sont menus & & deliés: dont il appert ce estre deux plantes differentes. Donques ce Pré de Luzerne estant trouué bon, est mis au rang des meilleurs; pour la quantité & qualité de son herbe: & partant, puis qu'il nous est d'vn mesme vsage que les Prés communs, de mesmes qu'eux le faut manier, au fumer, faucher, & faire paistre au Bestail.

CHAPITRE V. *De l'Esparcet.*

Sa description.

IE païs où l'Esparcet est aujourd'hui le plus en vsage, est le Dauphiné, vers les quartiers de Die. C'est vne herbe fort valeureuse, non de beaucoup inferieure à la Luzerne. Elle rend abondance de foin exquis, bien-que gros, appetissant & substantiel, propre pour nourrir & engraisser toutes sortes de bestes à quatre pieds, jeunes & vieilles, mesmes pour aigneaux & veaux, faisant abonder en laict leurs meres. Du grain produit aussi l'Esparcet, chacune annee, seruant d'auoine au Bestail, pour engraisser la poulaille, & pour la faire fertilement ouer ou pondre. Vient gaiement en terre maigre: & y laisse certaine vertu engraissante à l'vtilité des bleds qui en suite y sont semés, dont elle est tant plus recerchee. Ne desire l'arrousement. Craint la morsure des bestes, sa delicatesse les y atrirant de telle sorte, qu'en aians vne fois gousté, de deux lieuës la vont paistre, à sa ruine, si le lieu n'en est bien fermé. Le foin de ceste herbe demeure asses court, ne montant guiere plus que de deux pieds: mais il est tant plus espés. Trois fois l'annee il est faucheé, pourueu que le lieu lui agree & l'herbe n'en soit rõgee par le bestail. La premiere est à la fin du mois de Mai; la seconde, vers celle de Iuillet; la derniere, à la mi-Septembre. Le foin de la premiere & derniere fauché son, n'est si gros que celui de la seconde, à cause qu'en ceste-ci, la plante fait graine, & par consequent s'engrossit & presques endurcit: laquelle fauchee, aussi tost est portee à l'aire, & là battue par le fleau à la maniere des bleds, puis la graine s'en retire comme auoine, & le foin est serré auec le premier, attendant le dernier, pour les trois meslés ensemble, seruir au bestail d'vtile prouision durant l'annee.

NOSTRE Pere-de-famille bien auisé, emploiera ce mesnage, considerant la notoire commodité qui lui en reuient: laquelle regardant au foin, à l'auoine, & à la graisse du champ, treuuera que la chose vaut bien l'enuoier querir, de la semence de ceste exquise pasture, en Dauphiné, bien-que esloi-

gné jusques au bout de la France: sans craindre l'introduction de nouuelleté, puis que ceste-ci tout notoirement fauorise le labourage, à quoi principalement a-il à regarder: s'asseurant aussi, qu'en quelque part qu'il soit arresté en ce Roiaume, ceste herbe profitera pour sa facilité à croistre: mieux toutesfois en aer temperé, qu'en trop chaud, & terre legere que pesante. Et pour acheuer l'adresse; lui donnerai auis, la semence de l'Esparcet se vendre à Die & enuirons, communément à double prix que l'auoine.

Où logé.

POVR loger l'Esparcet, seront destinés quelques arpens de terre choisie comme dessus, non pierreuse, à cause du faucher: puis en sera le lieu profitablement clos, pour les raisons dittes. Et aprés l'auoir tres-bien & à propos labouré durant l'Hyuer; approchant le Printemps, à la fin de Feurier ou au commencement de Mars, sera ensemencé: mais fort espellement; estant necessaire d'y jetter quatre fois plus de ceste graine, que si c'estoit du froment: pour en naissant, couurir tout le fonds de son herbe, sans y rester place pour aucune maligne qui s'y viendroit fourrer à son detriment. Le parterre sera curieusement bien vni, auec la herce, comme prairie, à ce que sans empeschement, la faux jouë librement. La premiere annee ceste herbe ne fait pas grand ject, l'employant presque toute à se reprendre & fortifier: c'est aux trois suiuantes, qu'elle recompence telle tardité, produisant abondance de bon foin. Voila aussi tout le temps qu'elle demeure en terre, à tout le moins pour y seruir; passé lequel, s'aneantit d'elle mesme. Pour laquelle cause, l'Esparcetiere est lors conuertie en labourage, & moiennant que le fonds en soit profondément labouré, produit durant trois ou quatre ans de suite, de fort beaux bleds, hyuernaux & printaniers, tels que lui voudrés commettre. Et à ce que soiés touſ-jours accõmodé de telle bonne pasture, & de beaux bleds auec: ferés de ce mesnage comme de celui des estangs, c'est assauoir; Aurés touſ-jours des Esparcetieres nouuelles & des vieilles; pour en faire seruir aucunes en foin, & les autres en bled: ainsi de l'vn & de l'autre ne pourrés auoir faute, moiennant la faueur d'enhaut.

Sa culture.

Son rapport.

Sa duree.

CHAP. VI.

Des Vesces & farrage.

DE PLVSIEVRS autres sortes d'herbages, s'accommode-on pour suppleer au defaut des pastis & prairies, que la necessité a fait inuenter, selon les territoirs esquels l'on est posé, & le Bestail qu'on a à nourrir. La Vesce fournit de bonne pasture, si estant semee en terre fertile, elle est fauchee en herbe, & sans en esperer le grain. Mais en plus grande abondance donne-elle de la mangeaille au Bestail, si on la mesle par esgale portion, auec de l'auoine; pour ensemble semer ces deux grains, & en faucher l'herbe vers le commencement de Mai. Toutes sortes de bestes, aiment ceste viande: mais par sus toutes, la bouuine s'enpaist tres-bien. Les beufs du labourage en sont touſ-jours forts & robustes. Les vaches en abondent en laict: & s'en engraisse toute l'omaille, jeune & vieille, qui en est nourrie.

DEVX faisons, pour ensemblement semer la vesce & l'auoine, y a-il, l'Automne & le Printemps, toutesfois, les primeraines de ces semences-ci, sont touſ-jours les plus fructueuſes; comme aussi abondent plus en herbage, les grasses, que les maigres terres. Si estés en païs où l'auoine resiste à l'Hyuer (car quant à la vesce n'en faut faire doubte, sous quel aer que ce soit) ne delaiés ce mesnage plus auant, que de la fin d'Octobre, mais vostre climat estant par trop froid, attendrés la fin de l'Hyuer. Quant à la terre, il est bien fascheux d'emploier là le meilleur fonds, veu que le moien satisfait raisonnablemẽt à ces choses: parquoi, ce sera en terre de moienne fertilité, que logerés ces semences-ci: si sans grand interest de vostre labourage, pour l'abondance de bonnes terres qu'aurés, vous est permis de vous seruir en cest endroit, de partie de vostre plus fecond terroir. Seroit à souhaiter que le lieu fut sans aucunes pierres, pour la commodité des faucheurs. Defaillant telle aisance, ne laisserés de vous seruir du lieu qu'aurés, tel qu'il se rencontrera; car la faucille en fera la raison. Et bien-que ceſt herbage couste plus à moissonner, qu'à faucher, pour cela ne faut laisser de s'en pouruoir: estant beaucoup plus cher, ou de nourrir mal le Bestail, ou d'en aller cercher loin le fourrage, auec despence & fascheux souci. De l'arrouser, ne vous mettés en peine: toutesfois, aiant l'eau à commandement, donnés leur-en en la sechereſſe, car cela fera plus abonder l'herbage, que si le laissiés auoir soif.

Quand semer la Vesce.

En quelle terre.

Quand l'arrouser.

GRANDE commodité causent ces herbages-ci, aux païs diseteux de foins & pastis: quinze ou seize arpens de terre, produisans la nourriture, pour toute l'annee, de dix ou douze bestes bouuines, dont elles s'entretiennent vigoureuſement, comme aussi, telle viande, est agreable aux cheualines. Et ce qui augmente le mesnage, est que la vesce engraisse, plustoſt qu'emmaigrit, le terroir, aprés laquelle & l'auoine ensemble meslés, peut-on vtilement semer du froment, du segle, & autres bleds hyuernaux; pourueu que le fonds en ait esté bien & diligemment labouré. Par ainsi, selon la disposition de vostre labourage, ferés de ceſte pasture, par-ci, par-là, és lieux où mieux se rencõtrera, la quantité requise pour vostre nourriture. Au recueillir de ceſte pasture, faut soigneuſement obseruer ceci, commun à tous autres foins, que de la serrer estant seche, pour le danger de tout perdre, estant humide, portee au grenier.

Son raport.

Sa vertu.

Sa recolte.

LE Farrage est vne compoſition de pluſieurs sortes de grains francs & sauuages, qu'on tire des cribleures des bleds, fromens, segles, & orges: comme yuraie, vesce, auoine, orobe ou ers & semblables jettés confuſément dans terre, bien labouree & fumee, dés le commencement de Septembre. Deuant l'arriuee de l'Hyuer ce meſlange se treuue en motte, pour resiſter aux froidures; durant leſquelles le bestail y paist à plaisir, meſme les brebis portieres plaines & allaictantes auec leurs aigneaux, pour leſquelles principalement ce farrage est inuenté. On poſe la farragiere à l'abri: à ce que couuerte de la Bize, le bestail y puiſſe commodément sejourner & paistre durant l'Hyuer.

Qu'est-ce que Farrage.

CEST aussi tout son reuenu, que ce que le Bestail en peut tirer auec les dents, sur le lieu meſme: dautant que ceſte mangeaille ne se fauche pas comme les precedentes, qui estans destinees pour foin, ne veulent estre nullement rongees en terre. Elle ne donne pourtant petite commodité, ains treſ-

Son vsage.

grande, quand non ſeulement y paiſt le Beſtail tout l'Hyuer, mais bien auãt dans le Printemps, & juſques à ce, que la terre par la bonnaſſe de la ſaiſon, naturellement ſe reueſt de nouueaux herbages, pour toutes ſortes de Beſtail.

Autre farrage:

AVEC le ſeul orge cheualin ou d'Hyuer, fait-on auſſi de bon farrage. On ſeme ceſt orge, quand, & en ſemblable terre, que l'autre farrage: & de meſme, le Beſtail le paiſt en cãpagne dur ãt l'Hyuer. Si de ce l'on ſe veut abſtenir, gardé juſques au Printẽps, ceſt orge eſt fauché ou moiſſonné en herbe: mais petit à petit, pour de-jout à autre le faire manger aux cheuaux, dont profitablemẽt ils ſe purgent, de là prenans le commencement de leur graiſſe. Tout autre Beſtail, gros & menu, s'en porte auſſi treſ-bien, ſi on le paiſt moderement de ceſte herbe: car de leur en donner à diſcretion, ſeroient en danger de s'en treuuer mal, par trop de repletion. tant abondante eſt-elle en ſubſtance. Couppé à la fois, ceſt orge, en herbe, ſeché & ſerré au grenier, comme l'autre foin, eſt auſſi bonne viande pour tout Beſtail en Hyuer. Et auenãt que la couppe en ſoit toſt faite, comme ſur la fin d'Auril ou commencemẽt de Mai, le rejet de ſes racines conſerué, reproduira gaillardement nouuelle herbe & du grain auec, le temps n'eſtant extraordinairement chaud.

CHAPITRE VII. *La Bouuine.*

Le beuf eſtoit anciennement fort priſé à Rome, & pourquoi.

VOILA l'appareil du viure de noſtre Beſtail, & en voici l'emploi. Comme des bonnes ſemences & plantes, procedent les bons bleds & fruits, ainſi de l'election de la race du Beſtail, depend le gain de ſa nourriture. A tous autres animaux le Beuf eſtoit anciennement preferé. Et particulierement par les premiers Romains, tant priſé pour ceſt heureux ſuccés, que d'auoir le Beuf & la Vache, tirant la charruë, marqué les fondemens de leur ville, qu'ils lui donnerent la vie: eſtant le tuer du beuf, en leur premier ſiecle, mis en rang entre les crimes capitaux, hors-mis en leurs ſacrifices. Ainſi qu'encores s'obſerue au roiaume de Cochin, par le teſmoignage de Ieroſme Oſorius, en ſon hiſtoire de Portugal. Par honneur leur païs a tiré ſon nom du Taureau, en Grec appellé, *Italos*. A ſa loüange auſſi le taureau a eſté poſé entre les ſignes celeſtes. Et par trait de temps, les Romains en ont enrichi leurs baſtimens: comme il paroit encores en pluſieurs reliques de l'Antiquité, des teſtes de beuf inſculpees par ornement, repreſentans le labeur de ceſt animal, cauſe ces ſuperbes edifices. De l'vtilité de ſon ſeruice, a eſté amplement diſcouru: & du profit de ſa nourriture, chacun en juge: eſtant commun l'vſage de leurs chairs, laictages, & peaux, auec treſ-grandes commodités.

D'où tenoit le nom d'Italie.

Marques du bon taureau.

ALA recerche de la race de ceſt animal, pour en auoir de la meilleure, ſont neceſſaires les adreſſes ſuiuantes. Que le taureau ait le regard furieux & terrible, neantmoins plus doux que facile à eſmouuoir, pourueu qu'il ne ſoit laſche: qu'il ſoit de moienne hauteur, long de corſage: de couleur rouge-obſcur, ou noire: aiant le poil fin, mol & delié: large poitrine: aſſes grand ventre: les reins & coſtés ouuerts: le dos ferme & droit: courte teſte: larges & velues aureilles: large front & creſpu: gros yeux, noirs & clairs: les cornes eſleuees, noires & polies: grand muffle, camard & noir: lar-

&

ges narines: gros col: grãd & pendant fannon: fesse ronde: ferme genoil: grosse & ronde jambe: la corne du pied petite, noire & dure: la queuë longue & bien fournie de poil. Les vaches aussi seront de mesme choisies, auec distinction d'vn sexe à l'autre: aians en outre la teste plus petite que le taureau, fort ample ventre, & grandes tetines comme membre où consiste tout leur reuenu. Ces signes ne sont receus tant generalemẽt, qu'il n'y ait quelque exception: se diuersifiant ce Bestail-ci, & en corpulence, & en force, & en pellage, par le climat & nourriture (comme manifestement, telles differences se recognoissent à la bouuine de montaigne, à celle de valon) dont à la preuue de sa valeur comme à la plus certaine cognoissance, conuiendra s'arrester: retenant toutesfois ces adresses, pour les emploier selon les occurrences. Sur quoi on notera, que les beufs emmentelés de noir craignent plus les mouches, qu'estans d'autre couleur. *De la vache.*

Les Anciens ont tenu le taureau n'estre propre à engendrer auant le quatriesme an de son aage, & y durer bon huit ans continuels: mais les Modernes commandent de l'emploier à saillir les vaches, dés deuant sa seconde annee accomplie, jusques à la fin de la troisiesme, à cela ne s'en seruant qu'vn an, ou dix huit mois; pour aprés le chastrer, afin de le mettre au labourage. Tant pour estre la chose bonne d'elle mesme, selon les communes experiences, que principalement pour preuenir l'importunité de cest animal, non chastré; qui furieux, se rend incompatible auec tout autre Bestail, mesme de sa sorte: mal faisant, par frapper & heurter incõsiderémẽt; tresdifficile, & presques impropre au labourage, ne s'y pouuant assuiettir. nous nous tiendrons à cest auis. Quand à la vache, par commun consentement, on la fait couurir à deux ans; toutesfois les meilleures de ses portees, sont depuis le quatriesme jusques au huictiesme, y estant bõne aagee de dix à douze ans: comme du torreau, le plus requis de son seruice, seroit l'entre-deux de ces termes, à cause que lors il est en la perfection de sa valeur: où l'on s'arresteroit sans les raisons dittes. Trente ou quarante vaches, est la droite charge d'vn bon taureau, qu'à son aise il couurira estant bien gouuerné. A ce nombre toutesfois, plusieurs ne s'arrestent, l'amplifiant jusques à cinquante ou soixante; & plus outre selon le païs & naturel du Bestail qui gouuernent ces choses. *En quel aage le taureau, & La vache, sont bons à engendrer,*

Ainsi choisi ce Bestail, masle & femelle, afin de le faire multiplier par engeance, pour vn preallable, conuiendra l'accoupler ensemble. Le temps à ce le plus propre, n'est indifferemment limité. Aucuns veulent que les vaches veellent à l'entree de l Hyuer, vn peu deuant les extremes froidures, pour lors estre nourries de bon foin: autres, que ce soit vers le Printemps, à cause de les paistre de nouuelle herbe, chacun aiant selon son climat & proprieté de ses herbages, diuerses considerations: comme touchant la continuation du lait en Hyuer, & l'esleuement des veaux. Celles-là, à telle cause, seront couuertes au mois de Feurier ou de Mars, & celles-ci, en Iuillet ou Aoust, suiuant la supputation de leur portee, qui est de neuf mois. En quelle des deux saisons que ce soit, on ne menera la vache au taureau, qu'elle ne soit en rut: ce qu'on cognoistra par son continuel mugle-ment, par l'enfleure de ses ongles, par l'impatience recerchee du masle, montant dessus les bœufs, & à d'autres vulgaires indices. Si à ce elle est pa- *Les accoupler pour l'engeance, & en quel temps.*

reſſeuſe, quelque remede y a-il à l'eſchauffer, comme en lui faiſant ſentir les genitoires d'vn taureau gardés ſalés: en lui donnant ſouuent du ſel à manger: & ſuiuant la pratique d'aucuns, du pain fait auec de la graine de lin mouluë ou du marc de ladite graine, aprés en auoir exprimé l'huile: mais ſur tout en biẽ traittãt la vache auec du bõ foin ou autres exquis paſturages, ſelon les ſaiſons. Pluſieurs regardẽt la Lune à ceſte action, nouuelle ou vieille, comme ils l'ont accouſtumé: & tous les meſnagers ceci, que ce ſoit au matin ou au ſoir, non ſur le midi, & de faire jeuſner la vache pour vingt-quatre heures, auant que la mener au taureau. Dautant que plus facilement elle conçoit vuide, que remplie de viande: & par le contraire, le taureau eſt plus abondant en ſemence, eſtant ſaoul, que famelique, dont conuient le bien traitter. La baſſeſſe de la taille du taureau, à cauſe de ſon jeune aage, n'empeſchera telle action, parce qu'on enfoncera la vache dans vne foſſe longuette, qu'on creuſera à la meſure du taureau, lequel par ce moien ſaillira la vache à ſon aiſe, quelque grande qu'elle ſoit.

Auec ſoin & bons paſturages ſerõt traittees les vaches pleines.

De là en hors juſqu'au veeller, autre choſe ne faut faire aux vaches, que de les bien traitter, deſquelles aura ſoin le vacher tout le long de l'annee, pour les nourrir en campagne, & dans les eſtables, ſelon les ſaiſons & les païs. En campagne durant l'Eſté, les vaches ſeront menees aux paſquis, & ce dés la pointe du jour, pour manger l'herbe en la fraiſcheur de la matinee, auec la roſee. Enuiron les dix heures les ſerrera-on dans les eſtableries, où ſe journeront durant la grande chaleur (que tout beſtail craint beaucoup) laquelle paſſee, ou pour le moins abaiſſee, qui ſera enuiron les deux ou trois heures aprés Midi, les amenera-on au paſtis juſqu'à l'entree de la nuit, lors les enfermans dans le logis juſqu'au lendemain. C'eſt vn profitable meſnage & pour le Beſtail & pour les labourages, que de faire coucher la bouuine ſur les terres qu'on pretend enſemencer la prochaine annee, dans des bons parcs, comme beſtail à laine, & a eſté dit ailleurs: car elle s'en porte mieux, qu'enfermee ſous les toicts. Attendu, que jouiſſans de la freſcheur de la nuit, expoſees à l'aer, ces beſtes ſont exemptes de l'importunité des chaleurs, qui és eſtables eſtrangement les trauaillent. Et en demeurent au fonds, ſur lequel elles ſejournent, les graiſſes prouenantes de leurs fientes & vrines, dont il eſt bien amendé: & d'autant mieux, que plus grand eſt le nombre du beſtail: remuant le parc de jour à autre, à l'imitation de celui du menu Beſtail. Deux fois le jour en Eſté; aſſauoir, matin & ſoir, ſeront ces beſtes bouuines, abbruuees: en Hyuer, vne ſeule fois ſuffira, qui ſera à Midi, & touſ-jours auec de l'eau claire, n'en pouuant ſouffrir la trouble: au contraire de la cheualine, qui la boit plus volontiers trouble, que la claire. Les herbages les plus gras, pourueu qu'ils ne ſoient mareſcageux, ſont les meilleurs pour le gros Beſtail, parquoi, en tels l'on conduira la bouuine, laiſſans les autres herbages pour l'autre beſtail, ſelon la diſtinction ja faite. En Hyuer, ſeront les vaches nourries dans les eſtables, auec des bons fourrages: s'entend ſi le païs eſt defectueux en paſtis, ou que pour la froidure du climat, ne puiſſent manger en campagne. Mais eſtant chaud ou temperé, & que d'ailleurs l'on ſoit bien fourni de paſcages, ſans changer d'ordre, on les entretiendra ſur iceux, juſqu'à ce que les gelees & extremes froidures, les chaſſent des champs, pour les enclorre dans les eſtableries.

La bouuine couchera ſur les terres de labour dans des bons parcs.

En meſmes herbages, mangera toute ſorte de bouuine, toutesfois, auec distinction de ſexe & d'aage; à ce que ſans confuſion, chacune beſte viue gaiement, ne s'importunant l'vne l'autre. Les beufs de labourage, paiſtront auec les vaches brehaignes, ſouffrant leur sterilité conuerſer enſemble ſans tare. Les vaches pleines, ſeront ſeparees d'auec celles à laict, & de tout autre beſtail: & plus ſoigneuſemẽt gardera-on qu'elles ne s'entre-heurtent, qu'elles ne s'efforcent en ſautant foſsés, haies, murailles, & ſemblables choſes, que plus elles approcheront de leur terme; afin qu'il ne meſ-auienne à leur portee en s'affolans. Les veaux à laict, & les bouueaux & geniſſes, marcheront enſemble, pour la ſympathie de leurs mœurs & aages. Sur ceſte ordonnance, on diſpoſera logis à ce Beſtail, par eſtables ſeparees, mais plus amples ſera-on les vnes que les autres, aians eſgard à la corpulance & nombre des beſtes qu'on y veut enclorre: pour là en Hyuer & autres ſaiſons, ſelon le climat, les auictuailler des fourrages à ce deſtinés. *Ordonnance ſur le paiſtre & coucher de ce Beſtail.*

CHAPITRE VIII.

Des vaches, veaux, laictages, beurres & fourmages.

C'Eſt de la charge du vacher, que d'eſtre touſ-jours prés de ſon Beſtail, ſans l'abandonner jamais: de peur qu'il ſouffre ou face mal, par le loup ou autres accidens, ou en degaſtant les blairies, vignobles & ſemblables proprietés. La nuit meſme faut que le vacher couche prés des vaches, pour leur aider à veeller leur heure eſtant venue: par ce moien preuenant la perte & des meres & des petits, laquelle ſans opportun ſecours auient ſouuentesfois. Il a eſté monſtré combien profitable nourriture eſt le ſain-foin: en eſtant pourueu, on en donnera aux vaches par fois, chacun jour durãt vn mois ou ſix ſepmaines deuãt qu'elles veellent, afin de les rendre fortes, plus habiles & plus abõdãtes en laict. Mais ce ſera du ſec, nõ jamais du vert, en telle qualité eſtãt la Luzerne contraire à la bouuine, comme i'ai dit. Et quelle que ſoit la paſture des vaches, eſt neceſſaire eſtre touſ-jours bonne & bien qualifiee, non moiſie, ni humide ni poudreuſe. Le foin ſera tel qu'il eſt requis pour les vaches, s'il a eſté fauché vn peu verdelet, & aprés eſtre moderément ſeché, & non bruſlé par trop ſejourner au Soleil, eſt ſerré au grenier. Auec liberalité toutesfois, & ordre reglé, donnera-on à manger aux vaches, car leur eſpargner le fourrage, ce ſeroit pluſtoſt faire preuue d'auarice, que de profit. Dautant que les meres eſtans eſcharcement nourries, comme au contraire, par bon traictement, eſt touſiours ce beſtail-ci, gaillard & robuſte. Mais auſſi qu'on ſe donne bien garde, de les deſdaigner de manger par trop de viande, comme cela auient quand deſ-ordonnément on les affourrage, le trop leur oſtant l'appetit: & ce trop, ſe perd tombant entre les pieds du Beſtail, dont à la longue la perte ſe manifeſte grande, à la honte du vacher. *Ne faut laiſſer de l'œil les vaches.* *Conuient les traiter bien.*

Av Veau freſchement ſorti du ventre de la mere, baillera-on le moiau d'vn œuf crud, à aualer; & ſans aucunement manier le veau: de peur de lui bleſſer le dos, le laiſſera-on dans l'eſtable auec la mere: laquelle n'en ſortira *Comment gouuerner le jeune veau, & ſa mere.*

de deux jours, où lui eſtant faite bonne lictiere, ſe repoſera mollement auec ſon veau. De bonne viande, ſelon la ſaiſon, nourrira-on la vache; & pendãt ce temps-là, on l'abbruuera d'eau blanchie auec de la farine, pour, par après, la renuoier à ſon ordinaire. Tandis que la vache ſera au paſquis, le veau ſejournera en l'eſtable, juſqu'à ce qu'eſtant vn peu fortifié, il puiſſe ſuiure ſa mere aux paſturages, pour s'y nourrir auec les autres de ſon aage.

Diuerſes façons de meſnager en ceſt endroit.

Ivsques ici, tous les meſnagers conſentent en meſme auis, touchant ce beſtail, non au reſte de ſon gouuernemẽt, qui par tout n'eſt entierement ſemblable, eſtant diuerſifié par les pais & les couſtumes. Pluſieurs ne nourriſſent les veaux, que trente, ou quarante, ou cinquante jours, en tel aage les mangeans ou vendans. D'autres, les font tetter quelque deux mois, en attendans qu'ils prennent gouſt à l'herbe & au foin, pour s'en acheuer de nourrir, & alors les ſeurent. Tout cela tend à l'eſpargne du laict, auquel conſiſte le plus du reuenu de ce beſtail. Autres ſans auoir eſgard à cela, font tetter le veau vn an, ou juſqu'à ce que la mere, par nouuelle ventree, lui refuſe le laict: fondés, ſur ce principalemẽt, que la vache ne ſe veut, qu'auec grãde difficulté, laiſſer traire ſans le veau, ains lui laſche touſ-jours liberalement le laict: duquel aiant fait la premiere attraction, le demeurant eſt reſerué pour les beurres & fourmages. Ainſi durant ſa premiere annee, le veau, eſt nourri, de laict, d'herbe, de foin, & de paille tout enſemble ſelon les ſaiſons, à ſon grand auancement: car par telle meſlee nourriture, il s'aggrandit & fortifie à veuë d'œil.

La bonté de la nourriture, & celle de l'animal, faut que s'entre-accordent.

Le naturel des herbages, & la race des vaches, donnent coup à ceſte nourriture: voire gouuernent entierement ces choſes, nourriſſans, bien ou mal, les petits veaux, & rendãs le traire du laict, facile ou difficile. Rejettés la difficulté tant que pourrés, en eſliſant la voie la plus facile, ſelon le lieu auquel eſtés contraint de vous ploier, c'eſt à dire, accommodés ſi bien vos paſturages qu'il ſera poſſible pour les rendre vtiles à ce ſeruice; car quant au Beſtail, il n'eſt pas impoſſible de s'en pourueoir de bon & de bõne race, quoi-que de loin. Et ſi d'auenture vos vaches, d'elles-meſmes ſans moien, ne laſchẽt gaiement le laict, en bonne heure, vous n'en aurés pourtãt guieres moindre profit. car la chair du veau, par le temps s'agrandiſſant, recompenſe le defaut du lait. Ioint que l'experiẽce a apprins, que peu d'intereſt y a-il pour le lait meſme; n'en ſortant en guieres moindre abondance, auec le veau, que ſans lui. Et l'vſage de certains endroits de Languedoc & d'ailleurs, manifeſte, que plus de laict rendent les vaches nourriſſans leurs veaux, que celles qui en ſont deliures. Dautant, que la vache eſt tant amoureuſe de ſon veau, que liberalement elle lui donne le laict, dont la quantité s'en augmente; n'aiant le veau ſi toſt mis dans la bouche le trayon de la mere, que le laict n'en ſorte, comme le vin d'vn tonneau qu'on perce: puis en gardant le veau de continuer, on l'arrache de la tetine; & le reſte du laict eſt aiſement tiré juſques à vne goutte. Meſme y-a-il des vaches ſi faciles, qu'à la ſeule veuë du veau, ſatisfont à leur deuoir. Pour laquelle cauſe, attache-on le veau á vne jambe de la vache, d'où par elle auec plaiſir il eſt veu & flairé, pendant qu'on la trait. Il y a de plus, ſouuentesfois trompe-on la ſottiſe de ceſt animal, auec vne ſainte, compoſee de la peau d'vn veau, remplie de paille; au ſeul approche de laquelle, cuidãt la vache, que ce ſoit ſon veau, ſe laiſſe volontairement traire

Et à ce que les Veaux ne consument par trop de laict estans le jour és pasquis les faudra garder à-part, & la nuict les enfermer dans des estables separees: car par ceſt ordre, ne tetteront à discretion, comme ils feroient si pesle-mesle ils demeuroient touſ-jours auec leurs meres, mais seulement à bouchees lors qu'on voudra traire les vaches, matin & soir, & autres heures selon l'vsage, allans & reuenans des pascages. Au defaut des pasquis & gardes separees, suppleera l'artifice, par des muzelieres qu'on attachera sur le front du veau, auec des courroies ou cordes, pour les empescher de tetter (sans toutesfois leur nuire à paistre l'herbe) lesquelles vaches, se sentans piquees par l'approche des pointes aiguës des muzelieres, ne souffriront d'estre tettees. Ces muzelieres ou frontaux sont diuersement composés, selon les fantasies: mais ils reuiennent tous à ce poinct là, que de seruir à la conseruation du laict, par poinctes de fer, ou de bois, dont on les façonne: autres se seruent des peaux d'Heriſſon. Par ainsi, sans perte du laict, conuersent ensemble és pasturages, & les vaches & les veaux. *Conduite des veaux.*

Nourrir grande quantité de Bestail, presuppose abondance d'herbages: sur lequel fondement on bastira, afin de preuenir la despence & facherie d'enuoier loin, cercher les fourrages, defaillans en l'arriere-saison de l'annee, quand improuidemment l'on ne s'est bien mesure en ceſt endroit. Où doncques y aura des pasturages à suffisance, ce sera sans nombre, qu'on entretiendra & des vaches & des veaux, masles & femelles. Mais estant contraint d'achepter des foins & autres fourrages, on ira plus retenu à ceſte nourriture. Aucuns, à telle occasion ne nourrissent des veaux, que pour la contrainte du laict, desquels ils se desfont, au plus tard, au bout de l'annee: ne faisant mesme aucun estat des geniſſes, pour la conseruation de l'engeance. Ains aprés les auoir vendues aux bouchers, se pourueoiēt de vaches nouuelles, lors que les vieilles defaillent: les achetans toutes plaines ou aians de frez veellé, par les foires & marchés voisins. Ceux-ci n'esperēt de ceſte nourriture, que la cōmodité du laict, & de la chair des vaches en graisſees, à la lōgue: qui n'eſt petite, ains beaucoup plus grāde se represente-elle, quand auec le profit des laictages, eſt joint celui des chairs, de tout sexe & aage. Estant queſtion d'acheter des vaches, on ajouſtera ceci à la precedente adreſſe, pour la cognoiſſance des meilleures, que de les tirer de païs exposé au Soleil; dautant qu'és valees ombreuſes, les vaches ne sont communément guiere bonnes. Et si tant eſt que ne soiés asſeuré des lieux de leur naiſſance, craignant la trōperie, jugerés eſtre sorties d'endroit soleillant, si elles sont de poil mol, espés & courtaians la teſte petite, & les cornes polies & dures, contraires qualités, se treuuās presques touſ-jours en celles de païs couuert & ombreux. *Mesurer le bestail à la viande.*

Signes de bōne vache.

C'est auſſi au maniement du laict, où l'on n'eſt par tout d'accord, pour les diuerſes façons des beurres & fourmages, tous tiennent que souuent & curieuſement traire les vaches, augmente le laict. Car comme vne source de fontaine abonde tant plus en eau, que plus nettement elle eſt tenuë, & mieux ouuerts en sont les tuiaux; ainsi les vaches solicitees par le frequent traire donnent du laict en plus d'abondance, qu'en y allant nonchalamment. Deux fois le jour, matin & soir, communément on tire le laict des vaches: voire trois fois en Eſté, lors qu'elles sont graſſement nourries en campagne. Toutesfois, cela depend du naturel de ce beſtail, du cli- *Maniemens du laict.*

mat; de la vigueur des pasturages, de la conduite: comme aussi de telles qualités procede le cuire du laict auant le cailler, selon l'ordre vsité és fourmages Placentins, cogneus par tout le monde pour leur bonté. En quelques endroits de la Suisse, & aussi ailleurs, ainsi gouuerne-on le laict, dont ils cõtrefont des fourmages Placentins & Lodelans: mais peu de lieux y a-il en ce Roiaume, ausquels l'eschauffer le laict sur le feu, à tout le moins jusqu'au bouillir, soit en vsage: ains sans autre mystere, le laict est mis reposer: & aprés en auoir separé le beurre, le reste affermi & caillé, est conuerti en fourmage.

LES saisons diuersifient le gouuernement du laict, selon leurs diuerses proprietés. L'Esté & l'Hyuer, pour le chaud & pour le froid, se contrarient directement: mais le Printemps & l'Automne s'accordent, à cause de la sympathie de leur temperament. Par ainsi, en Esté conuiendra cerchet lieu frés pour reposer le laict: en Hyuer, chaud: & au Printemps & Automne, tiede.

Presurer le laict.

Il est vrai, qu'au temps des extremes froidures, il faudra aider à l'affermissement du laict par le feu, mais auec telle moderation lui en donnera-on, qu'il en soit seulement quelque peu eschaufé.

PLVSIEVRS matieres y a-il pour presurer & cailler le laict, dõt la meilleure est la tourneure des chevreaux, aigneaux, & veaux: à faute desquelles ou par curiosité, se sert-on de la fleur du chardõ-priué, de la graine du chardõ benit, du laict de figuier, de la tourneure de lievre, de la racine d'ortie, & autres choses q̃ l'vsage a auctorisees. A la tourneure des chevreaux & aigneaux pour en faire de bõne presure, ajouste-on vn peu de saffran, de gingẽbre, & de poivre pulueriſés, auec bonne quantité de sel: tant pour la preseruer de corruption, que pour rapporter aux fourmages, ces bonnes qualirés. Et aiant rempli de laict clair les vessies où sera ladite tourneure, on la laissera ainsi, pour s'en seruir de jour à autre. Mais s'estant endurcie, comme cela auient à la longue, sera battue dans vn mortier ensemble auec les vessies: & de tout cela, paistri auec du bon vin-aigre, en sera faite vne paste qu'on reposera dãs vn pot de terre vitree, pour de là en prendre peu à peu, durant l'annee selon qu'on s'en voudra seruir.

Du beurre.

AIANT tiré le laict, aussi tost le coulera-on par vn tamis ou linge, blanc & net, pour le descharger de toute immondice: & aprés le laissera-on sejourner dans les terrines vitrees, ou autres vases couuerts & bien nets, l'espace de huit à dix heures; au bout desquelles, auec vne cueiller on recueillira le Beurre, qui par tel loisir se sera assemblé au dessus: puis au laict sera ajoustee la presure pour le cailler & affermir, en la maniere & en la quantité accoustumés selon les lieux, lesquels pour leurs particulieres proprietés, imposent loy en ce mesnage. Le beurre prins sur le laict, est beaucoup plus delicat que celui qu'on tire du caillé, par estre tout pur: ce qu'on ne peut dire de l'autre, qui estant meslé auec du caillé, en reste grossier & mal plaisant.

En Mai, est le meilleur.

LE Printemps & l'Automne, donnent le beurre meilleur & en plus grande abondance, que l'Esté ne l'Hyuer, à cause des extremes chaleurs & froidures. Encores y a-il du choix, estant à preferer celui du mois de Mai à tout autre, pour sa belle couleur doree & grande delicatesse. Et en quel temps que ce soit, sera le beurre battu & fait le plustost qu'il sera possible, afin que par trop garder, il ne s'aigrisse ou s'acquiere quelque autre sinistre odeur & saueur. C'est pourquoi, est à souhaiter auoir bon nombre de vaches, à ce que

chacun

chacun jour donnans du laict en abondance, de meſme abonde le beurre, dont il puiſſe eſtre ſouuent battu. ce qu'on ne peut commodément faire de petite quantité, qui cauſe l'aſſemblage de grand nombre de journees auec l'intereſt ſuſdit. Treſ-nettement deſire le beurre eſtre fait & tenu, ne ſouffrant aucune ſaleté. Pour laquelle cauſe, auant qu'on batte le beurre, en le battant & aprés l'auoir battu, faut curieuſement boucher les vaſes où il ſejournera : & que les ſeruantes qui les manieront, aient les bras retrouſſés & les mains bien lauees. De la façon de battre & ramaſſer le beurre, n'eſt beſoin de diſcourir : pource qu'elle eſt aſſés familiere à tous ceux qui ſe meſlent du meſnage des vaches. Eſtant auſſi raiſonnable laiſſer à chacun ſes vaſes, vtenſiles & couſtumes particulieres, puis qu'elles tendent à meſme but. Ioint, que vouloir repreſenter les diuerſités de ces choſes là, ſelon l'vſage des prouinces, ſeroit entreprinſe plus curieuſe que profitable.

Comment le garder bon.

POVR longuement conſeruer le Beurre, ne faut que le ſaler : mais beaucoup plus delicat ſe rend-il par le bouillir, tellement qu'ainſi accommodé, peu de difference y a-il de lui au recent & frés. En le bouillant ſur feu clair & lent, le faut eſcumer, pour le deſcharger curieuſement, de tout le terreſtre qu'en ſe cuiſant il expulſe en haut : dont en fin il ſe repreſente clair & de couleur blonde, comme beau huile d'oliue, puis mis dans des vaſes de terre vitrés au dedans, eſt gardé tant longuement qu'on deſire. ainſi le pratique-on en Lorraine. C'eſt le propre des vaches, que de produire le beurre, encores qu'il en procede des chevres & des brebis: mais non tant que des vaches, leſquelles à ce ſeruice precedent tout autre Beſtail.

Du fourmage de vache.

QVANT au fourmage, la vache ne le rend ſi delicat que la chevre ne la brebis, quoi-qu'abondant. Il eſt neantmoins de grande requeſte, & comme j'ai dit, le climat & les herbages lui donnent nom. A telle cauſe, ſont en reputation les fourmages d'Auuergne, cogneus par tous les lieux de la France, depuis l'vne mer juſques à l'autre, où en grande quantité ils ſont tranſportés. En autres diuers endroits de ce roiaume, y a auſſi des montaignes fertiles en fourmages de vache, pour leurs exquis paſturages. De meſme ſe treuuent des recoins de montaigne, de couſtau, de plaine, par les prouinces en pluſieurs quartiers, celebrés pour les bons fourmages de diuerſes ſortes & diuers laictages. La Brie entre autres, pour ſes bons fourmages appellés Angelots, & les-Baux en Prouence, aux lizieres du Languedoc, à cauſe de la delicateſſe de ſes petits fourmageons, ſont beaucoup priſés & fertiles en laict & fourmages : & pareillement la prouince de Bretaigne. Quant aux fourmages que par delicateſſe on apporte en ce Roiaume, ceux de Milan & de Turquie tiennent le premier rang, en aprés ceux de Suiſſe, & finalement, comme auſſi en plus grande quantité & de plus grand meſnage, ceux de Hollande, & Zelande, païs abondans en paſturages & par conſequent en laictages, voire en telle quantité, que le commun rapport d'vne vache, eſt de vingt-cinq ou trente pintes de laict par jour, & quelquesfois de quarante. Ce qui a fait dire à quelques vns, par vne ſupputation inutilement curieuſe, que durant l'annee il ſe cueille autant de laict en ces deux prouinces-là, que de vin en toute la Gaſcongne. L'abondance des laictages, ordonne de la grandeur ou petiteſſe des fourmages ; n'eſtant poſſible qu'auec peu

de bestail, on puisse faire des fourmages tels qu'on nous enuoie de la Lombardie, par leur grandeur ressemblans à meules de moulin. Aussi en cela n'y a nulle sujetion, non plus que de les faire dans des vessies, comme sont aucuns qui viennent de Turquie: car touſ-jours les fourmages seront bons, de quelle figure & grandeur qu'on les face, pourueu que la bonne matiere soit bien preparee.

Soin.

LA laicterie & fourmagerie seront tant nettement tenues, qu'aucune mauuaise senteur n'y sejourne, de peur de la communiquer au fourmage. Pour la mesme cause curieusement aussi lauera & fourbira on tous les jours, les vaisseaux & vtencilles, esquels & le lait & les fourmages, sejournent: cõme seillons, huches, pots, terrines, couloires, faisselles, escliſſes, cagerotes, & chazieres & semblables seruans à ce mesnage. Voire est necessaire, que les seruantes lauent bien les mains, auant que roucher aux vaches pour en traire le laict; afin que rien de sale & mal net, ne s'en approche, l'vne des principales obseruations de ce mesnage.

Considerations necessaires en ce mesnage.

TANT meilleur, tãt plus delicat, & tant plus pesant se treuuera le fourmage, que moins aura esté esbeurré: dautant qu'auec le beurre, s'en va la fleur & la graisse du laict, laquelle laissant toute au fourmage, il en reste plus valeureux. Mais aussi plus difficile à façonner est-il, à cause que la trop abondante graisse versant és costés du fourmage, le fair creuasser, & par trop s'estendre. Dont est à louër, tenir en cest endroit le milieu; c'est à dire, n'en oster tant de beurre, que le fourmage en deuienne maigre, ne lui en laisser tant, qu'il en soit par trop gras, par ainsi l'on s'accommodera & de beurres & de fourmages tout ensemble. Et si cas est qu'on n'en oste aucun beurre, la superfluité susdite se corrigera aucunement, en rompant & demeslant le caillé, à force de batre auec vn baston, auec vne cueiller percee, ou auec la main nuë, auant que le mettre dans les escliſſes ou cagerottes, pour les conuertir en fourmage, & encores si puis aprés on retarde à le saler. Car comme le tost saler engraisse le fourmage, aussi le saler tard l'emmaigrit. Le fourmage le plus gras, pour sa delicatesse, est le plus guerroié des bestioles & partant le moins seruable: au contraire, le plus maigre est celui qui se garde le plus. L'esbeurrer, donques, outre l'vtilité qu'on tire du beurre, en apporte aussi vne autre, qui est, qu'il preserue les fourmages d'estre mangés des bestioles, vers, mouches, moucherons, arrusons, mitres: mais à ce que les fourmages soient qualifiés ainsi qu'il apparrient & pour la bonté & pour la conseruation, à l'esbeurrer l'on ira retenu, comme a esté dit. Et au saler, l'on ne s'auancera ne retardera, qu'auec raison, qu'on tirera des experiences des lieux & des matieres differentes selon le climat, les bestes, les herbages. De mesme auisera-on à la quantité de sel qu'on leur donnnera, aiant esgard & au naturel du Bestail, & au lieu où l'on est (plus, ou moins, en l'vn qu'en l'autre, estans les fourmages salés, soit par raison, ou par la seule coustume) aiant pareillement esgard à la grandeur, ou petitesse des fourmages.

Comment gouuerner les fourmages en leur tendreur.

PAR les trous des faisselles ou escliſſes, les fourmages s'esgoutteront, & le mesgue ou petit-laict, sortant auec celui qui demeure dans la terrine, se mesnagera, comme sera monstré: lesquels fourmages vn peu affermis, ostés de là, seront mis reposer dans la chaziere, sur la paille fresche, nette & longue, pour y vuider le reste de leur nuisible humidité. En lieu de paille, au-

cuns se seruent du jone: & d'autres, mieux entendus, reposent leurs fourmages sur de la toile claire, tendue roidement auec des petits cloux, sur des chassis de bois: pour euiter les raies & enfoncemens, que la paille & le jonc, causent aux fourmages, à cause de leur tendreur & mollesse, leur pesanteur les y faisant comme enchasser: lesquels estans reposés en leur commencement sur la toile, demeurent vnis & nets, & fort propres à estre pellés quād on les veut manger; n'estant besoin seulement que les rascler auec le cousteau, pour leur oster l'escorce qui en est fort deliee. La chaziere cōmune faite auec des oziers, n'est la meilleure: ains celle qui est façonnee à la maniere d'vn gardemanger, & est entournee de toile, qu'on y attache à l'entour auec des petits cloux: laquelle, fermee à clef, garde les fourmages d'estre exposés à tous venans, ni aussi à la poussiere, ou autre salete: de mesme, par là est la maison preseruee de l'ensallissement, prouenant du continuel esgoust des nouueaux fourmages, dont la puanteur est importune. Cela se fait en ajoustant à ceste chaziere vn grand entonnoir pour receuoir l'humeur distillante des fourmages posés sur icelui, en vn petit treillis ou claie à ce appropriè, & la rendre dans vn vaze mis au bas d'iceluy entonnoir: laquelle humeur, pour double commodité, sera mesnagee en la donnant au Bestail. Mais sans sortir de ce propos, ceci est à noter, que le petit-laict engendre flux de ventre aux couchons, dont ils se rendent langoureux: pour laquelle cause, s'abstient on de leur en bailler, ains est reserué pour les grands pourceaux, jeunes chiens, & pour toute sorte de poulets meslé auec mietes de pain.

La Burate.

En outre, le mesnagent tres-bien les reliefs des beurres & fourmages. De ceux-là on fait la burate, pour seruir durant l'annee à l'appareil des viandes de la grossiere famile: & de ceux-ci, des sarrassons, qui se mangent freschement, auec eau roze & succre, tenans lieu honorable à la table du maistre: aussi salés se conseruent longuement, mais c'est pour seruir de viande au mesnage.

La burate se fait ainsi. Ce qui demeure en la beurriere, aprés en auoir tiré le beurre, est mis dans vn sachet de toile pour s'y esgoutter durant trois ou quatre jours: au bout desquels vne masse est faite de ce qui se treuue dans le sachet, laquelle aprés est salee auec bonne quantité de sel qu'on y met, en la paistrissant, puis sechee & mise dans des pots de terre, où elle s'endurcit, se rendant de saueur forte & piquante, & par consequent, propre à donner goust aux viandes du mesnager.

Le Sarrassin.

Pour le sarrassin. De la terrine on ramasse le petit-laict restant des fourmages, lequel on met eschaufer dans vn petit chauderon, sur feu clair & lent, l'escumant touſ-jours & afin de le faire espessir, quelque escuellee de laict pur est ajoustee par dessus, ou bien le moiau d'vn œuf. Faisant semblant de bouillir, on y jette quelques gouttes d'eau fresche, arrestant par ce moien la matiere qu'elle ne s'esleue trop tost en haut, comme cela auient sans ce remede & à la perte, s'exhalant en vapeur, quand on le laisse du tout bouillir. Ainsi petit-à-petit s'espessit le sarrassin: lequel dessus en sus on prend auec vne cueiller persee, le mettant dans des esclisses ou faisselles à la maniere des fourmages: d'où estant retiré, au bout de quelques heures est bon à estre mangé, pouuant aussi estre gardé frés deux ou trois jours; & tant

qu'on veut, salé, comme les fourmages pour estre apprestés en cuisine, comme a esté dit.

Lieu à tenir les fourmages

REVENONS aux fourmages. Ce qui les acheue de façonner, est le sejour és lieux où l'on les tient, après les auoir tirés de la chaziere: esquels lieux, ils prennent, ou leur bien ou leur mal, par trop ou peu s'esuenter ou s'humecter. C'est pourquoi, est necessaire estre accommodé de plusieurs cabinets ou petites chambretes, diuersement qualifiés de secheresse & d'humidité: pour des vns aux autres, remuer les fourmages: selon que de jour à autre on recognoit deuoir estre esuentés ou humectés. Sans laquelle commodité, en vain on espereroit auoir des bons fourmages; ne tels qu'il appartient, pour la qualité & pour la duree. C'est aussi le lieu, qui donne, ou oste la graisse au fourmage: car en humide, il s'engraisse; & en sec, s'emmaigrit; lesquelles considerations seront mesnagees par la mere-de-famille, pour s'en seruir à-propos sans obmission d'aucun article, si elle desire auoir honneur & profit en ce faict. Aussi tiendra-elle ces lieux-là, plus obscurs que clairs, afin d'euiter l'importunité des mousches. Pour commodément y arranger les fourmages, seront les cabinets (comme boutiques d'apoticaires) garnis à l'entour auec des aix bien agencés, ou plustost des claies proprement tissues, tenans ces estages-là, tous-jours fort nettement, de mesme les fourmages, en les remuant s'en-dessus-dessous, par plusieurs fois la sepmaine. Finalement, seront les fourmages mis en pile, à ce qu'estans entassés les vns sur les autres, leur humeur se puisse conseruer. Mais ce sera doucement qu'on les maniera, de peur de les casser: par là preuenant la pourriture, qui auient certainement, en suite de la rupture: à cela pour leur pesanteur, estans plus sujets les grands, que les petits fourmages. Toutes autres causes qui corrompent les fourmages, se peuuent aussi mieux preuenir que guerir. Les artusons, mittes, vermisseaux, & autres bestioles, ne mordront aux fourmages, si on les frotte auec de la lie molle de bon vin: ou auec du fort vinaigre: ou auec du jus d'escorce de noix verte & escachee: ou de celui, de mures franches: auec de l'huile d'oliue: ou de celui de graine de lin, ou du marc de ladite graine: ou auec du beurre: ou bien si tant l'on veut despendre, auec de l'eau-de-vie. Aussi sont les fourmages preserués de corruption, par les fueilles de l'herbe apellee, Serpentaire, si l'on les enuelope. En plusieurs endroits, comme en Lombardie & Suisse, auant qu'oindre leurs fourmages d'aucune liqueur, les raclent superficiellement auec des cousteaux mousses & non trancheans, en leur ostant le plus grossier de l'escorce, dont après ils demeurent fort nets: chose conuenable á toute sorte de fourmages, grands & petits: tant la netteté est bien-seante par tout: si toutesfois la matiere des fourmages, selon le climat, ne contrarie à cest curiosité. Pour sainement & longuement conseruer les fourmages, après qu'ils seront bien fecs on les tiendra dans du millet, de l'orge, ou du froment: mais auec plus d'vtilité cela auient dans la semence de lin, que dans aucune autre graine, à cause de son particulier naturel, qui est, d'estre fresche en Esté & chaude en Hyuer: qualités dont ains les intemperies des saisons à l'vtilité des fourmages.

Comment preparés.

Preseruer les fourmages des bestioles nuisibles.

Pour les garder soigneusement en bõté.

CHAPITRE IX.

Chaſtrer & dompter les jeunes Beufs ; conduire & nourrir ceux de trauail ; & engraiſſer toute ſorte d'Omaille.

LES veaux ou taureaux ſeront paruenus au poinct d'eſtre chaſtrés, dés-lors qu'ils auront attaint l'an & demi : choſe neceſſaire pour les beufs deſtinés au labourage & à eſtre mangés : ſans tel artifice, & en l'vn & en l'autre effet, eſtant de nulle ou treſ-petite vtilité. Dautant que ceſt animal demeure ſauuage & preſque furieux, laiſſé en ſon entier naturel : mais auſſi par le chaſtrer, comme les arbres agreſtes par l'enter, s'appriuoiſe-il : & ceſt affranchiſſement ſe rapporte à ſa chair ; laquelle ſans ce remede ne pourroit eſtre mangee que par cõtrainte, tant ſeroit-elle dure & fade. *Vtilité de chaſtrer le taureau.* Aucuns ne tardent tant à chaſtrer les taureaux, y mettans la main dés leur ſixieſme mois, afin de les accouſtumer de bonne heure à douceur & obeiſſance. Mais auſſi telle haſtiueté leur diminue l'accroiſt & la force, contre l'auis de ceux qui tiennent s'accroiſtre mieux les veaux chaſtrés toſt que tard : car c'eſt de l'experience d'infini nombre de bons meſnagers, en diuerſes prouinces ; que la force reſte au beuf, pour touſ-jours plus vigoureuſe, ſi on lui donne l'auantage de s'agrandir en ſon naturel, auant que de le chaſtrer. *En quel aage,* On pourra attendre juſqu'à ſa ſeconde ou troiſieſme annee, & non plus car paſſant outre l'impetuoſité furieuſe du taureau, rendroit la choſe par trop difficile & en peril la vie de l'animal. *En quel tẽps,* Or ſoit que le veau ou taureau ait ſerui d'eſtalon ou non, il ſera chaſtré dans le terme ſuſdit, qui eſt depuis ſes premiers dix-huit mois juſqu'à ſa troiſieſme annee, au Printẽps ou en l'Autõne, en jour beau & ſerein, non chaud, ne froid, ni humide ni venteux, la Lune eſtant en decours. *Et comment le chaſtrer.*

DEVX façons de chaſtrer les taureaux ſont en vſage ; c'eſt aſſauoir en leur couppant & oſtant entierement les genitoires, par inciſion, à la mode des autres beſtes. Et l'autre en les leur eſtordans auec des tenailles : ce qui leur amortit les nerfs auſquels ils ſont attachés, & aprés les fourrans dans le ventre. Ceſte-ci peut eſtre dite, demi-chaſtrer. elle eſt neantmoins pour ſon vtilité, plus pratiquee que ceſte-là ; dautant que par tel moien le beuf n'eſt du tout effeminé, ains ſeulement en lui aſſopie la vertu engendrante, & oſté ce qui le rend furieux, qui eſt faire ce que deſirés, lui reſtant du courage maſculin à ſuffiſance pour la force au labourage. Ce qui n'auient par le precedent ordre, s'en allant auec les genitoires, la pluſ-part de ſa valeur, dont il demeure durant ſa vie plus foible & moins courageux. Par quel qu'il ſoit de ces deux chemins, le taureau ſouffre grandes douleurs, plus toutesfois tant plus il eſt auancé en aage, voire juſqu'au mourir, ſi par-aprés il n'eſt bien gouuerné. A telle cauſe le nourrira-on ſoigneuſement dans l'eſtable, auec bonnes paſtures, vertes ou ſeches, ſelon le temps : & ce durant ſept ou huit jours, pendant leſquels on lui donnera peu à boire, meſmes aux deux premiers jours d'eau tiede & blanchie auec de la farine. Cependant les bources des genitoires lui ſeront oinctes auec du ſain, pour en conſolider les

plaies, venantes de l'inciſion ou entorce, & que gueri de ſon mal, le jeune beuf ſoit remis en ſon premier appetit.

Dompter & inſtruire les jeunes beufs.

PREVOIANT les difficultés qu'on treuue en l'apprentiſſage des jeunes beufs & farouches, & qu'à les dompter court du danger pour ceux qui les approchent, de longue-main on commencera de les appriuoiſer: c'eſt aſſauoir, dés leur premiere annee, les flartãs de la voix, les careſſans de la main, les frottans par tout le corps juſqu'au dedans des cuiſſes, meſme la langue auec du ſel & du vin. Par ces doux attraits, les beufs ſe laiſſeront facilement approcher, & rabatront beaucoup de leur naturelle fureur; dont ils ſe rendront d'aiſee conduite. On leur fera ſouuent voir les attirails du labourage, les menans auec les grands beufs & au paſquis & au labour: on les paſſera ſur des planches, ſur des ponts, ſur des batteaux, deuant des moulins, des foulons, des forges de mareſchal, & ailleurs où y aura du bruit, afin de les accouſtumer à ne craindre rien & à s'aſſeurer de tout. Continuerés ces exercices juſqu'à ce que les jeunes beufs ayent attaint l'aage de trois ans, & lors changeant de leçon, les attacherés à la creche, par les cornes, auec des cordes: leur ferés porter le joug, ou à la teſte ou au col, quelques jours durant, puis y attacherés vne longue corde, & au bout d'icelle quelque legere piece de bois, en les promenant ainſi deux ou trois heures par jour. Les attellerés à la charrette vuide, laquelle aprés chargerés vn peu, & ainſi la leur faiſant tirer, experimenterés leur patience: comme auſſi en leurs baillant vn petit aireau ou coutre, dont les ferés labourer ſur terre legere & bien cultiuee, afin que la durté du fonds ne les refroidiſſe & eſtonne. L'exemple & la contrainte ſeruent de bon maiſtre en toutes diſciplines, ce qu'on experimente en accouplant vn jeune beuf auec vn vieil, & les faiſans marcher enſemble: car, & par gré & par force, ceſtui-là eſt inſtruit par ceſtui-ci, à remuer la terre & à tirer la charrete. Et ceſte voïe-ci eſtant plus facile que nulle autre pour dompter & inſtruire les jeunes beufs, on l'emploiera, en baillant cõme en apprentiſſage deux nouueaux beufs, à deux vieux, à chacun vn, à la charge de les faire labourer de diuerſes mains, à ce que par aprés mis enſemble des deux beufs s'en faſſe vn bon couple pour conuenablement trauailler de compagnie. De meſme curieuſement auiſerés à bien apparier les deux jeunes beufs, tant en grandeur qu'en courage: afin qu'ils tirent gaiëment enſemble, ce qui ne pourroit auenir eſtans de differente ſtature & force, le fort opprimant touſ-jours le foible. Ceſte eſt auſſi l'ordonnance antique, que d'attacher le jeune beuf entre deux vieux, à vn joug long & à ce approprié, pour d'iceux eſtre contraint d'auancer ou de reculer, voire d'eſtre trainé, s'il ſe couche par terre. Or comment qu'on enſeigne les jeunes beufs, ſoient ſeuls ou en compagnie, eſt neceſſaire les manier fort doucement, emploiant la voix à les ſoliciter & menacer, pluſtoſt que les coups: deſquels faut vſer ſobrement & à propos. Dautant que la rude & rigoureuſe contrainte, les confirme plus ſouuent en leur furieuſe opiniaſtreté, qu'elle ne les corrige de tel vice. Et ſi d'auenture vous tumbe en main quelque beuf de ſi maligne nature, qui ſe couche en la raie, ſans ſe vouloir releuer par moderés battements, ne paſſés outre à le tourmenter, ains liés lui les quatre jambes auec des cordes, & tant eſtroitement, qu'il ne puiſſe ſe releuer: & le laiſſés là juſqu'à ce que la famine & la ſoif

le facent rendre, peine qu'il craint plus que les coups, & laquelle asseurément auec patience, le fera ranger à son deuoir, en reïterant deux ou trois fois le remede.

Les jeunes beufs seront supportés au trauail.

AINSI dressés les jeunes beufs, seront emploiés au trauail, mais moderément, en attendant qu'ils aient atteint leur cinquiesme annee deuant lequel temps ne sont-ils suffisammẽt fortifiés pour faire leur journee entiere. Indifferemment donques ne leur donnera-on toutes terres à labourer, ains seulement celles qui pour leur legereté se laissent manier à petite peine, comme les sablonneuses & qui ja ont esté labourees, lesquelles on reseruera pour ce jeune bestail en son commencement, & comme a esté dit, ne les faudra tenir en besongne toute la journee, de peur que la longueur du trauail ne les descourage & rebute. Mais leur relaschera-on quelque chose, les deslians de bonne heure, lors qu'il fera trop de chaud ou trop de froid, ou qu'il fera semblant de pleuuoir, ou mesme lors qu'ils se fascheront de l'œuure; de laquelle ne les faut saoûler, ains plustost les en affamer, afin qu'en la desirant, ils se rengent d'eux-mesmes au trauail, l'heure en estant venue. Par cest ordre les maintiendra-on sains & de bonne volonté à trauailler, s'agrandissans & fortifians de jour à autre, pour finalement suiure les autres beufs de plus grande aage en toute sorte de labeur, moiennant condigne gouuernement & nourriture.

La conduite des beufs se regle par les saisons.

SELON les diuerses saisons, diuersement aussi conduira-on les bœufs du labourage. C'est vne generale maxime pour tout bestail de labour, que de s'abstenir de son seruice en temps d'excessiue chaleur, de froidure, de vents, & aussi lors qu'il pleut ou neige tant soit peu. En Esté durant les plus grands chauds ne faut trauailler les beufs que les matinees & vesprees: assauoir depuis la premiere poincte du jour, jusqu'à huict heures, & despuis trois heures aprés midi, jusqu'à huict, demeurant l'entre-deux pour repaistre & reposer. Le reste de l'annee, la journee se fera toute-d'vne-traicte; en Hyuer, d'vn Soleil à l'autre: en l'Automne & au Pintemps elle commencera à huit heures du matin, & finira à six heures du soir. Par ce moien le temps s'emploiera tres-bien: & auront les hommes & les bestes du loisir assés pour repoſer & repaistre durant la nuit, & le jour au gouster. Si le bouuier a à conduire deux couples de beufs, il le fera commodément au profit de l'œuure, comme a esté dit, trauaillant vn couple de beufs dés le grand matin jusqu'à vnze heures; & l'autre, depuis Midi jusqu'à la nuit, lui restant vne heure pour son gouster, aiant disné deuant le jour. Vn garçon aura la charge de mener & ramener les beufs du pasquis au champ; afin de ne destourner le bouuier, qui ne s'amusant qu'à son labourage, l'auancera tres-bien, & de mesme maintiendra-il ses beufs en bon estat. Ce sera à la discretion du bouuier, que de faire tirer ses beufs ou par le col ou par la teste: mais à la charge que de leur accommoder si bien les jougs, qu'ils ne blessent les beufs en trauaillant: mal qu'il preuiendra aussi en ajoustant au joug quelques coussinets, faits ou de feutre ou d'autre matiere molle. De mesme par curieuse visite preuiendra-il les blesseures, leur auenans és autres parties du corps, où il regardera chacun jour, mesmes au soir, pour leur oster des pieds les espines & pierres qui souuentesfois s'y attachent: frottans aussi les beufs par tout le reste du corps auec de la pail-

Le bouuier sera soigneux de ses beufs.

le freſche, dont leur ſera faite bonne litiere. Les eſtrillera le matin; & par fois leur lauera la langue auec du vin, meſme lors qu'il les verra degouſtés. Leur donnant en outre, pour la meſme occaſion & pour les faire boire, trois poignees de ſel à chacun, de huit en huit jours, ou de quinze en quinze, durant l'Eſté, & non és autres ſaiſons; meſmes en Hyuer, de peur de les rendre par trop foibles. car le ſel les faiſant beaucoup boire, & treuuans en Hyuer les eaux froides, telles eaux leur donnent des trenchées: & en ſuite, cele les alaſchit; ce qu'on ne craint en Eſté, tant pour la chaleur de la ſaiſon qui tempere la froidure des eaux, que le naturel des herbages; dont les beufs ſont lors nourris. Sans neceſſité, s'abſtiendra le meſnager, d'enuoier ſes beufs en voiage, loin de leur giſte pour les trauailler: dautant que telle beſte craint plus que nulle autre la mutation de la viande & de l'aer. Et profitera en ceſte antique defenſe;

Iamais tes beufs ne preſteras,
Et touſ-jours bien labourer as.

Ne ſe haſtera à leur changer d'ordinaire.

TOVCHANT la viande des beufs, de deux ſortes principales s'en treuue, de verte & de ſeche, dont on les paiſtra, ſous la diſtinction des temps. Le plus tard qu'on peut faire changer d'ordinaire aux beufs eſt le meilleur: ſoit de paſture verte, ſoit de ſeche; tant pour la commodité du beſtail, qu'eſpargne de la viande. C'eſt choſe aſſeuree que les beufs ne ſe treuuent guiere bien d'eſtre nourris de la premiere herbe du Printemps, par n'eſtre viande aſſés ſolide pour les bien entretenir au trauail: ains comme eau, ne leur fait que paſſer par le ventre, dont ils ſe rendent laſches & foibles & de nul ſeruice, juſqu'à ce qu'à la longue ils ſe ſoient fortifiés auec l'herbe. Et qu'ils conſument plus de foin en vn jour le mangeant en herbe, qu'ils ne feroient en ſix, eſtant fauché & ſerré en la maturité. Pour leſquelles cauſes & afin de n'interrompre le labour, le meilleur eſt de ne leur donner l'herbe deuant la fin du mois de Mai. Et par ainſi, aura-on tout ce qu'on demande en ceſt endroit; aſſauoir, le bon trauail des beufs: qui en ce temps-là, eſt le plus deſirable que de toute l'annee, la terre eſtant lors treſ-alpte, auec le benefice des rozees, d'eſtre remuee: & l'abondance des foins, qui ne s'eſtans mal meſnagés en leur commencement, ſe rendront entiers dans les greniers, qu'à leur vtilité, les beufs retrouueront treſ-opportunément, à l'arriere-ſaiſon de l'annee. Telle tardité regarde auſſi bien les herbages ſauuages que les francs, quand par icelle ils ont bon loiſir de s'accroiſtre à ſouhait; pour fournir en ſaiſon de la mangeaille à ſuffiſance à toute ſorte de beſtail. Meſme conſideration a-on pour les fourrages ſerrés dans le grenier, leſquels plus longuement dureront-ils, que plus tard on les entamera. Et bien que ce meſnage ne regarde qu'à l'eſpargne, toute ſorte de beſtail ſe portant bien des foins ſecs, mangés en quel temps que ce ſoit, ſi eſt-ce que ceſte ſeule & ſimple vtilité merite bien d'eſtre obſeruee, pour l'auantage que c'eſt d'auoir des fourrages de reſte au bout de l'annee, à quoi (comme le courir ne ſert tant que le departir de bonne heure) ne peut-on paruenir que par telle preuoiance. Partant tiendra-on les beufs és herbages de la campagne, le plus longuement qu'on pourra, qui ſera juſqu'à ce que les extremes froidures de l'Hyuer les en chaſſent.

Ceci eſt notable.

Selon les

TOVT l'Eſté donques, tout l'Automne, & vne partie de l'Hyuer, les

beufs viuront en campagne : dans le logis, le reſte de l'Hyuer, & auſſi la plus grande partie du Printemps, pourueu que le climat & la fertilité de la terre, fauoriſent ceſte nourriture, pour fournir de viures à ſuffiſance, & donner de la douceur de l'aer, autant qu'il en faudra pour le ſejour des beſtes à deſcouuert. Leſquelles choſes defaillans, ſera arriuee la ſaiſon d'eſtabler les beufs, les faiſans viure ſous les couuertures, auec des fourrages ; dont dés l'Eſté la prouiſion aura eſté faite. Obſeruation pour toutes ſortes de beſtes de trauail, & autres. Les eſtables ſeront appropriees au beſtail, comme j'ai dit, grandes, aux grandes beſtes : petites, aux petites, & pour toutes en general, ſeches & aërees, afin qu'aucune humidité n'y ſejourne, pour petite qu'elle ſoit, eſtant touſ-jours contraire à toute ſorte d'animaux. Celles particulierement pour les beufs regarderont le Midi : car puis qu'elles ne ſeruent qu'en Hyuer : par conſequent ont beſoin de chaleur, de laquelle ſe treuue plus en ceſt aſpect-là, qu'en aucune autre.

Saiſons ſeront nourris en la campagne & dans le logis.

Touchãt leurs eſtables.

Plvsievrs matieres pour paiſtre les beufs hors de la campagne y a-il, deſquelles la principale eſt le foin, puis les farrages & meſlanges de l'herbage ſeché des auoines, & veſces comme a eſté monſtré : finalement les pailles, differentes en valeur ſelon la diuerſité de leurs grains. La meilleure des pailles ſelon Columelle, eſt celle de millet, puis d'orge, & aprés celle de froment. Ceſt ordre s'accorde preſques auec ce que nous en trouuõs en nos meſnages, tenans les pailles en ce degrés : De millet, d'auoine, de froment, d'orge, de ſegle & d'eſpeautre. Celle d'orge eſt fort appetiſſante, mais de foible nourriture, en eſtans deſſechees les beſtes qui en mãgent quantité. Encore moins d'eſtime faiſons-nous de celle d'eſpeautre, pour ſa durté, dont preſque à autre ſeruice n'eſt elle propre, qu'en fumier. Cela ſe void communément, que où les fromens abondent le plus, là defaillent les herbages, leſquels viẽnent copieuſemẽt en païs de ſegle, pour aider à l'inſuffiſance des pailles de ce grain, au lieu de celles de froment, qui ſans herbage ne foin, nourriſſent aſſés bien le beſtail. la prouiſion de Nature ſe monſtrant admirable en ceſt endroit. Outre ces choſes, donne-on quelquesfois à manger aux beufs, des fueilles ſeches d'orme, de freſne, d'erable, de cheſne, de ſaule, de peuple, qu'ils prennent auec appetit. la varieté de viande les delectãt, meſmes de ceſte-ci, qu'ils treuuent auſſi bonne que l'auoine.

Des pailles.

Des fueilles ſeches.

L'ordinaire des beufs ne peut eſtre juſtement limité, mangeans plus les vns que les autres, ſelon le naturel de tous animaux. Bien dirai-je que de toutes les grãdes beſtes, ceſte-ci eſt celle mangeant le moins, & qui en moins de temps ſe repaiſt. Dans vne heure les beufs ont prins leur repas, manifeſtans leur ſobrieté, en ce qu'eſtans ſaouls, ils ſe couchent ſur leurs pieds : non pour dormir, ains comme pour ſe repoſer ; afin d'eſtre plus diſpos au trauail, l'heure duquel ils attendent gaiement. Cependant ils ruminent leur viande, meſme pour le labour, ne ceſſent-ils de ruminer remaſchans à loiſir, ce qu'en peu de temps ils ont mangé. Ceci eſt auſſi remarquable, qu'eſtans les beufs en ce repos-là, tournent leur teſte vers le vent qui ſouffle pour prendre reſpiration (pourueu qu'il ne ſoit par trop vehement) non tous indifferemment, ains la plus part, les aucuns regardans à l'oppoſite, comme poſés en ſentinelle pour la garde du trouppeau.

Le beuf mãge moins qu'autre grande beſte.

En païs eſchars de paſcages, on enuoie à la montaigne tout le beſtail à

corne n'eſtant de ſeruice, vieil & jeune, ſelon l'vſage des brebis & moutons, pour y ſejourner la plus-part de l'Eſté : à ce qu'eſpargnans les herbages de la maiſon, pour l'Hyuer, alors on y puiſſe treuuer abondance de viures. Les vaches à laict meſme ſont conduires à la monraigne, pour les ſuſdires raiſons : du reuenu deſquelles tandis qu'elles y ſejournent, les montaignars conuiennent en fromage.

Le bouuier ſera touſ-jours aprés ſes beufs.

NON plus qu'au trauail, le bouuier n'abandonnera jamais ſes beufs s'il eſt poſsible ; de peur qu'ils facent ou ſouffrent mal. Au paſquis en Eſté ſoit de jour ſoit de nuict, dedans ou dehors le parc, ſe tiendra prés d'eux, pour les raiſons dites, & afin de les en ramener aians repeu : en Hyuer dans l'eſtable, y dreſſera ſon lict, pour les ſecourir s'ils s'entrebattent, s'ils s'embarraſſent auec leurs liens, ou ſi pour autre cauſe ont beſoin d'aide, ſans laquelle quelquesfois ils periſſent.

A l'achapt des beufs, quel les adreſſes.

CEST prendre les beufs dés le fondement, que d'eſleuer les jeunes veaux : mais où la faute de paſturages reſiſte à ce meſnage, faudra tenir vn chemin plus court, pour ſe meubler de beufs de labour : c'eſt aſſauoir, en les acheptans rous faits & domptés, comme j'ai dit des vaches pour meſme occaſion. Eſcheant ceſte neceſsité, conuiendra auiſer à ce poinct, que de ne ſe charger d'autres beufs que de prõpt ſeruice : & pour ce faire, on les prendra aages de cinq à ſix ans, afin de vous en pouuoir ſeruir, quarre ou cinq ans, qui ſera le meilleur de leur aage, lequel tumbe en caducité, paſſé le dix ou douzieſme an. Il eſt vrai que les beufs durent bons quelques annees d'auantage, voire autant que les dents leur demeurent entieres pour paiſtre : mais non en vigueur requiſe pour remuer terre peſante. Et encores c'eſt par priuilege de Nature, qui fortifie plus les vns que les autres, le commun de la race de ceſt animal n'allant guieres plus auant que cela. Car auſsi paſſé le douzieſme an, ou le trezieſme ou quatorzieſme tout au plus, ne s'engraiſſent les beufs qu'auec difficulté, leur defaillans les dents & le courage pour bien manger, ſans quoi comme vrais outils, ne peuuent-ils venir gras, la graiſſe procedant de l'abondance de viande. L'aage des beufs ſe cognoit aux dents & aux cornes. Les dents leur commencent à tumber à trois ans, au lieu deſquelles en viennent d'autres qui les accompaignent juſqu'à l'extreme vieilleſſe. Et ceſte eſt la plus aſſeuree cognoiſſance de leur aage, par les dents ; que tant plus vieils ſont les beufs, tant plus courtes ſont leurs dents : au contraire des beſtes cheualines. Dautant que les dents des beufs s'vſent en ruminant, choſe qu'ils ont de commun auec tout autre beſtail qui rumine, comme moutons & chevres. Les nœuds que les beufs ont aux cornes, marquent leurs annees, contant pour trois, depuis le bout des cornes juſqu'au premier nœud : parce qu'à trois ans, ſe deſpouille ce qui de la corne leur eſt accreu deſpuis leur naiſſance juſqu'audit temps, en expulſant l'incruſtation, demeurant ce bout-là, appellé, cornichon, net & poli, ſans tortuoſité. Lequel en s'accroiſſant par annees, fait à chacune annee vn nœud, comme vn anneau releué. le plus jeune de la corne eſtant toujours ce qui touche la teſte des beufs : au contraire des arbres, deſquels les nouueaux jettons pouſſent les branches à la cime des arbres. Par ceſte treſ-certaine adreſſe, le pere-de-famille ne ſera trompé : de laquelle ſe ſeruira auſsi à l'achapt & à la vente des vaches ; parce que ces choſes ſont com-

Cognoiſſance de l'aage du beuf par les dents.

& Par les cornes.

munes aux masles & aux femelles de ceste espece d'animal.

Engraisser les beufs.

FINALEMENT, le beuf est mangé, extreme & dernier de ses seruices, en quoi (comme a esté dit) il excelle toutes autres bestes de labour. Pour en venir là, conuient auparauant l'engraisser, autrement sa maigreur raualeroit beaucoup de son prix. I'ai dés-ja dit, que le trop de vieillesse resiste à l'engraissement des beufs: parquoi se faudra soigner de prendre leur aage à poinct requis, & sans auoir esgard à la continuation de leur bon seruice, ne delaier ce traict de mesnage plus auant que leur douziesme an, si faire se peut, car ce seroit trop hazarder que d'attendre dauantage. Les beufs destinés à estre engraissés seront ostés du labourage à la fin du mois de Mai pour les nourrir és bons herbages durant l'Esté, en oisiueté, sans les remettre au trauail vne seule heure de temps, de peur de leur destourner l'engraisser, ou de les morfondre. On les menera paistre dés la pointe du jour, pour, auec l'herbe, leur faire aualer la rozee de la saison. Ils demeureront au pasquis jusqu'à ce que les chaleurs les importunent: desquelles les retirant, les menera-on reposer à l'ombre, sous les couuertures; & les chaleurs passées, seront ramenés à l'ordinaire, pour le reste du jour; & la nuict venue enfermés dans les estables ou dans le parc, auec les autres bestes du labourage: ou bien à part, si le nombre des beufs d'engrais merite vne particuliere garde. Et à ce que les beufs mangent de bon appetit & par cõsequent beaucoup, seule esperance de leur graisse, trois ou quatre fois le jour on les abbruuera, à quoi seront prouoqués par le sel qu'on leur donnera vne fois la sepmaine. Ainsi gouuernés sans interruption, se rendront-ils gras dans la fin du mois de Septembre, & au poinct d'estre mangés, soit en les vendans aux bouchers, soit en les tuans pour la prouision de la maison.

En Esté, és herbages de la campagne.

En Hyuer, és fourrages du grenier.

Aussi en Hyuer dans les estables par bonnes pasture seches, s'engraissent les beufs: mais auec plus de despẽce & de souci qu'autrement: car il faut estre abondamment pourueu de foins, & emploier grãde solicitude à les panser. Ceste ordre proprement appartient au païs de montaigne, inuenté, plus pour emploier leurs foins, dont communément ils foisonnent, que pour necessité du temps: dautant qu'en Esté ils pourroient aussi bien & cõmodément engraisser leurs beufs en la campaigne, que ceux de la plaine. De là sort vn autre mesnage, c'est qu'auant que retirer les beufs du trauail pour les mettre engraisser, les montaignars leur font faire leurs semences, acheuans de labourer par telle œuure; ce que tombant sur la mi-Septembre, c'est lors qu'ils commencent vn nouueau & dernier ordinaire temps remarqué opportun, & pour les bleds qui se treuuent couuerts en bonne saison, & pour le fondement de la graisse des beufs, jetté deuant les extremes froidures, qu'en ce negoce est necessaire de preuenir. On s'estudie à les faire beaucoup mãger, comme à l'article le plus important: pour telle cause, leur donnant du foin, peu & souuent: & en tenant rous-jours nette la creche, preuenir le desdain qui communément auient de trop de viande salement distribuee.

Dõner l'appetit aux beufs.

POVR leur esueiller l'appetit, la langue leur est souuent lauee & frottee auec du vin & du sel, pour le moins, chacune sepmaine vne fois: & de dix en dix ou de quinze en quinze jours, leur donne-on du sel à manger, la force duquel temperee par boire, leur fait deuorer la viande. traitement commun pour toute sorte de beufs d'engrais. Mais il conuient distinguer la boisson

par le temps, autre que tiede ne leur eſtant propre quand le froid pique: parquoi l'eau leur ſera lors eſchaufee, la blãchiſſant auec vn peu de farine qu'on y mettra dedans. Eſt neceſſaire d'engarder les beufs de ſe leſcher, dautant que le leſcher leur cõſume la graiſſe: ce que les bouchers recognoiſſent treſ-bien, dont ils en raualent le prix, & treſ-apparemment ſe remarquent les endroits leſchés, & ce à la peau du beuf eſcotché, plus mince eſtant là, qu'ailleurs. Le leſcher ſe preuient auec fiente de beuf, de laquelle le beuf eſt frotté par tous les lieux de ſon corps où il peut attaindre auec la langue; car ainſi embouzé, l'amertume qu'il y treuue le garde de ſe leſcher.

Empeſcher qu'ils ne ſe leſchent.

Matieres engraiſſantes Beufs & Vaches.

DIVERSES viandes pour engraiſſer les beufs ſont ajouſtees au foin, ſelon les commodités des païs. Aucuns leur donnent ſoir & matin, des pelotes faites de farine de ſegle, d'orge, d'auoine, meſlees ou ſeparees & peſtries auec de l'eau tiede, en y meſlant du ſel parmi. D'autres leur donnent quantité de raues cruës ou cuites. Les lupins entiers, en farine, ou en paſte leur ſont bons: les pepins des raiſins: l'auoine: auſſi le gland, pourueu qu'ils en mangent leur ſaoul; car peu de gland n'engraiſſe le beuf, ains l'alangourit, le faiſant deuenir rougneux. La paille ne fait que nourrir les beufs ſans engraiſſer; pour laquelle cauſe l'on s'abſtient de leur en bailler à manger, lors qu'il conuient de les engraiſſer. Et jour & nuict eſt requis d'eſtre autour de ces beufs, pour les ſoliciter à manger: auſsi moiennant diligence, dans trois ou quatre mois attaignent-ils le poinct que deſirés: & mieux & plus facilement, voire pluſtoſt, que plus de temps deuant l'arriuee des grandes froidures, à cela les aurés commencés.

Veaux & genices.

AINSI engraiſſe-on les vaches, la diuerſité de leur ſexe n'en diuerſifiant l'ordre. Quant aux veaux, bouueaux & genices, à les engraiſſer n'eſt requiſe tant de curioſité: car il ne faut que les faire manger leur ſaoul par la campagne és paſtis, tant que le temps les fauoriſe, ou durant les froidures, dans l'eſtable de bons fourrages, les abbreuuer és bonnes heures du jour, & quelquesfois, bien que rarement, leur donner du ſel pour leur aiguiſer l'appetit.

Paſturages bien emploiés.

AIANT noſtre meſnager abondance de foins & autres bonnes paſtures, auec l'eſleuement des veaux (outre la portee de ſon labourage) entretiendra il nombre de vieils beufs, qu'il fera acheter és marches d'alentour; afin de s'en ſeruir à boutees pour expedier ſes labours & ſemences és meilleures ſaiſons, & aprés les engraiſſer: ou ne voulant paſſer tant auant, les vendre pour le trauail, faiſant comme magazin de telle marchandiſe. Par lequel honorable traffiq, tirera-il treſ-bien la raiſon de ſes herbages, fourrages, & auſſi de ſes terres; leſquelles par telle commodité, ſeront labourees à ſouhait: à poinct nommé, choiſiſſant les bonnes ſaiſons de leur culture. A la charge auſſi, de ſubroger touſ-jours des jeunes beufs, aux vieils, ſelon les occurrences. Ceci eſt remarquable au Beuf & à la Vache, que de ceſſer de croiſtre, lors qu'ils ceſſent de viure, & non deuant ſe conſeruans la vertu de ſ'agrandir juſqu'au dernier jour de leur extreme vieilleſſe. Nature n'aiant donné aucun terme d'accroiſſement à la Bouuine, comme elle a fait à la pluſpart de tous les autres animaux.

La bouuine croiſt tant qu'elle vit.

CHAP. X.

Les Cheuaux & Jumens.

LA REPVTATION que le Cheual s'eſt acquiſe, pour ſon grand ſeruice par deſſus tout animal, le fait recognoiſtre par toutes les nations ciuiliſees; auſquelles laiſſant publier ſes merites, ici monſtrerai-je tant ſeulement, le moien que le meſnager a à tenir pour s'engeancer de tel beſtail, le nourrir & dreſſer pour tous vſages. A ſon honneur j'ajouſterai ceci, qu'entretenir le haras, c'eſt nourrir à la haute volerie, parce que le Cheual eſt labeſte de commun ſeruice qui ſe vend le plus. Sans mettre en compte ce braue Bucephal, miracle de Nature que Alexandre le grand achepta à ſept mil cinq cens eſcus, & auquel pour ſepulture, edifia la ville de Bucephalie, de ſon nom, ainſi appellee contemplans le pris des cheuaux d'aujourd'hui, treuuerons n'en falloir qu'vne couple chacun an, pour tumber ſomme notable de deniers en la bource de noſtre pere-de-famille. Les Princes & grands Seigneurs ont domeſtiqué en ce Roiaume la nourriture des cheuaux, ſi qu'à leur exemple ſans hazard en ceſt endroit celui les pourra imiter qui ſera bien pourueu de paſturages. Pluſieurs peuples auſſi en diuerſes prouinces ſe-xercent à ce meſnage, en Bourgogne, Normãdie, Bretaigne, Auuergne, Poicton, & ailleurs: mais en plus grand volume és regions eſtrangeres. Car c'eſt d'Allemaigne, d'Angleterre, d'Italie, de Corſegue, de Sardaigne, d'Eſpaigne, de Turquie, de Tranſiluanie, & d'autres terres lointaines, d'où l'abondance de cheuaux vient en ce Roiaume; preſqu'à noſtre honte, & à la preuue de noſtre nonchalance, veu que chés nous en pourriens eſtre mieux accommodés que ne ſommes.

Bucephal.

Pour la nourriture des cheuaux, eſt neceſſaire abondance d'herbages.

APRÉS la prouiſion des paſturages, de meſme eſt neceſſaire la ſoigneuſe recerche de la bonne race des cheuaux, pour auoir contentement de ceſte nourriture. Car comme en la moiſſon n'eſt le temps de remedier au defaut des bleds, ainſi lors que les Iumens poulinent, ne ſe reparent les defectuoſités des cheuaux. Preuenãt donques ces pertes, dés le fondement de voſtre haras, vous-vous meublerés d'eſtalons & jumens d'eſlite, ce qu'il en faut pour la fourniture de vos herbages. Ceſte curioſité s'accouple auec celle qu'on emploie au dreſſer du verger fruictier, allant cercher les greffes des bons arbres là où ils ſont, prés ou loin; autrement n'auroit-on autres fruicts que du voiſinage, tels qui ſe rencontrent; leſquels communément ne ſont de grande requeſte. Donques ſans auoir eſgard ni à la peine ni à la deſpenſe, pour vn preallable ſera pourueu à ceſt article.

Auſſi la bonne race.

QVELQVES-FOIS auient heureuſement, que prés & à bon marché, l'on ſe meuble de bons eſtalons, quand par rencontre és armees, parmi les chartoirs, les labourages & ailleurs, ſe treuuent des cheuaux de bonne marque. Parquoi indifferemmẽt par tout, chés les gens de guerre, les marchans, meſnagers, hoſteliers, curieuſement recercherés les meilleurs de ces animaux; prenant par les cheueux l'occaſion qui s'offrira. Ce n'eſt ſeulement à

Moien de ſe pourueoir d'eſtalons.

l'adresse des cheuaux où il faut viser, pour l'engeance. car souuentesfois par la diligence du sçauant escuier, vn cheual de mauuaise nature, se rend excellent: & au contraire, demeure sans nom, le cheual qui n'a esté enseigné selon l'art, quoi-que de bõne esperãce; ains aux bonnes qualités prouenans du benefice de Nature: ne seruant de rien à l'estalon, la science acquise à bien manier; ne lui nuisant non plus les blessures, que le cheual a receuës à la guerre ou ailleurs. Car encores qu'il ait vn œil creué, ou qu'il boite pour coups receus, à seruir d'estalon ne laissera d'estre vtile, pourueu que les intestins ne soient offencés. A l'estalon a-on accoustumé de regarder plus curieusement qu'à la jument: parce principalement qu'vn estalon fournit à plusieurs jumens, se pouruoians en vne seule beste, de ce qu'on cerche en plusieurs, & qu'aussi communément les poulains tiennent plus des peres que des meres. Neantmoins est-il necessaire, que la femelle soit bien choisie, pour receuoir & animer dans son ventre, la semence du masle, ce qu'elle ne pourroit commodément faire estant de maligne nature.

Marques de bon cheual.

A la forme.

LA forme, le poil, la fantasie & l'aage, sont les parties obseruables à l'estalon. Quant à la taille, dautant que de toutes se treuue de bons cheuaux, cest article sera à discretion; bien-que, comme celle où gist le plus de profit, la plus grande soit la plus prisee. La forme du cheual pour seruir d'estalon sera telle qu'il appartient, s'il est bien ramassé en ses membres, y aiant par entr'eux telle symmetrie, que tous ensemble rendent le cheual de beau rencontre, de bonne force & de grande agilité. Ce qui auiendra aiãt la corne du pied lice & douce, non rabouteuse, ni aspre; estant seche, noire, dure, haute, ronde & creuse en-dedans, afin de tant mieux tenir le fer: les couronnes delices & pelues garnies de poil: les pasturons courts, moiennement esleués, non trop couchés; pour n'estre sujet à broncher: les jãbes grosses en ses ossemens, peu chargees de chair, mais fort nerueuses, droites & bas enjoinctees, causans grosses joinctures: les cuisses longues, grosses, massiues, musculeuses & nerueuses; faisans par leur grosseur, suffisamment essargir les jambes du cheual, & en suite empescher l'entre-tailleure: le ventre long, caché sous les costes, dont il se represente petit: les genitoires esgaux & de moienne grandeur; les costes larges & longues approchãs la jointure de la hanche, par là, le cheual, se rendant propre à porter la celle & à bien courir: la poictrine & deuant large, haute, & auancee en dehors, laquelle cause grand entre-pas & destourne l'entretailleure: les espaules grandes & larges: le dos court & vni: la croupe vnie, ronde, grosse & grasse, enfoncee par le milieu, faisant vn petit canal, regnant le long d'icelle jusqu'à la queuë: la queuë grosse, roide & bien fournie, de poil trainant à terre: le col de moienne grandeur non guieres chargé de chair, esleué, allant en estroississant vers la teste, comme en voulsure, lui faisant porter la veuë contre terre: les crins bien fournis de poil, pendans du costé du montoir: la teste petite, seche, & fort maigre, les veines & nerfs y estans fort apparens: le museau camus: les aureilles petites, pointues, estroites, & droites: le front ample, deschargé & sec: les yeux gros, grands, noirs & clairs comme miroirs, emboutissant en hors ainsi que goderons, les deux se ressemblans entierement, en figure, grandeur & couleur: les salieres de dessus les sourcils sortans en dehors: grande gueule & bien fendue, pour le facile bridement: les machoires & babines petites, seches, delices & subti-

les : les naſeaux grands, enflés, ouuerts & bien fendus; à trauers deſquels l'on voie le rouge, quand on regarde par le dedans, pour la facile reſpiration, cauſant longue halaine.

GRANDE cognoiſſance de la qualité du cheual tire-on de la couleur de ſon poil, dont à la longue les experiences ont produit les marques requiſes en ceſt endroit. Et bien que de tous poils ſe treuuent de bons cheuaux, cela neantmoins tant rare, que ce ſeroit ſe deceuoir à ſon eſcient que de meſpriſer les adreſſés du poil, ſelon l'vſage des bons eſcuiers, antiques & modernes. Le Bay, le Fauue, le Griſon, le Moreau, ſont les cheuaux les plus priſés, comme emmentelés des quatre principales couleurs, & deſquelles toutes les autres dependent, procedantes des humeurs dont le cheual abonde le plus, & qui s'accordent auec les quatre elemens. Le cheual Bay eſt dominé par le Feu, qui le rend cholere. Le Fauue par l'Aer, ſanguin. Le Griſon, par l'Eau, phlegmatique. Le Moreau, par la Terre, melancholique. Le Bay & cholere, eſt communément ardant, leger & ſauteur. Le Fauue & ſanguin, prompt & agile, joieux & eſueillé. Le Griſon & phlegmatique, tardif & mol. Le Moreau & melancholique, peſant & de peu de cœur, toutesfois fort : ſe conformant le cheual à la qualité de l'element duquel il participe le plus. Alors ſe rencontre-il parfaict, quand par benefice de la Nature, il participe proportionnellement de tous les elemens enſemble. Outre leſquelles generales adreſſés, y en a-il des particulieres touchant le poil, ſeruans à ceſte cognoiſſance : où l'ajouſtent les Balzanes, c'eſt à dire, les marques blanches des pieds, auec leſquelles les cheuaux naiſſent, le tout ainſi recerché. Les balzanes de bon ſigne ne ſeront pareilles en tous les pieds du cheual, ains inegales, petites, ne montans guiere auant en la jambe, ni auſſi trop deſcendans ſur la jointure du paſturon ſans y toucher, ou y touchans le moins ſera le meilleur. Les balzanes des deux mains, c'eſt à dire, le blanc és deux pieds deuant, n'eſt guiere bonne marque, eſtant tel mauuais ſigne aucunement corrigé par vne balzane à l'vn des autres pieds. La balzane ſeule des deux pieds de derriere eſt bonne marque, mais auec l'eſtoille au front ſe rend meilleure : n'eſtant relle ſi ſans eſtoille auec les balzanes des pieds, y en a vne en l'vne des deux mains. La balzane de la main de la bride, marque le cheual eſtre d'aſſés bon maniment, mais non de grande ſeurté, dont n'eſt beaucoup à priſer, non plus que celui qui a la balzane à la main de la lance. La balzane du pied droit eſt bonne marque, le cheual qui l'a eſtant excellent, mais ſuperbe & vicieux, il eſt appellé *Arſet*. La balzane du pied de l'eſtrier eſt fort bonne marque, monſtrant le bon cœur du cheual. La balzane vniuerſele de tous les quatre pieds, monſtre la loiauté & bonne fantaſie du cheual, mais peu s'en treuuent qui ne ſoient foibles, d'où vient le prouerbe, *Cheual aux quatre pieds blancs faillant au beſoin*. Le balzan de la main de la bride & du pied de l'eſtrier, eſt dict ; *Trauat* : pareillement, celui qui l'eſt de la main de la lance & du pied droit. Et *Traſtraut*, comme dit entraué, le balzan de la main de la lance, & du pied de l'eſtrier ; auſſi de la main de la bride & du pied droit ; qui n'eſt guiere bon ſigne. Le cheual ſera de gentil cœur & de bonne vertu, qui aura l'eſtoille blanche au front, ou la liſte & raie blanche qui lui deſcende par la face ou chanfrin ſans toucher aux ſourcils ni arriuer juſques au muſeau, & encores mieux ſ'il a &

Au poil.

l'vn & l'autre : mais aiant auec cela les balzanes aux parties baſſes ; annonçans bon ſigne, ſera excellent & parfait en bonté. Le cheual marqué des balzanes des parties d'embas annonçãs mauuais ſigne, ne ſera de guieres amendé, encores qu'il ait les bons ſignes de l'eſtoille & de la raie blanches au frõt. Le cheual eſt de mauuaiſe bouche & vicieux qui a l'eſtoille blãche au front, lui faiſant liſte ou raie, & qui en a auſſi vne autre ſur le muffle : toutesfois tels vices ſe corrigent ; ſi en outre il a la balzane du pied de l'eſtrier, le tout ſe conuertiſſant en ſigne de grande vertu. Les taches & mouſchetures noires ſur les balzanes, marquent le bien & le mal du cheual ; diuerſement toutesfois, ſelon le lieu où elles ſe rencontrent : le bien, ſi elles ſont és balzanes de bon ſigne, le mal en celles de mauuais, augmentãs la vertu ou le vice du cheual. Les mouchetures noires & rouſſes ſur vn cheual blanc, marquent le cheual eſtre leger, adroit, de bon ſens, mais plus de force lui ſignifie la noire que la rouſſe. Le cheual Bay, appellé *Rubican*, aiant poil gris en quelque endroit, meſmes à la queuë, ſera bien marqué s'il a des poils blãcs depuis la main en atriere : mais aura peu de force les aiant en deuant. Le cheual à poil obſcur mouſcheté de blãc vniuerſellement, eſt bien marqué : mais fort mal, ne l'eſtant qu'au col, vers les eſpaules, par les flancs & en la croupe. Le cheual n'aiant ne balzane ne marque blanche en aucun endroit de ſon corps, ſera amiable & gai, mais aura mauuaiſe alleure auec train incertain. Auſſi ſera noté, qu'vn cheual doit touſ-jours auoir plus de blanc derriere que deuant.

A la fantaſie LA fantaſie eſt ce qui rend le cheual plus recommandable. car il pourroit eſtre le mieux marqué du monde, que s'il eſt vicieux, mal complexionné, reſtif, mordant, ruant, indomptable, le faut rejetter comme inutile. On le choiſira donques gai & de plaiſante rencontre, vigoureux, remuant, eſcumant, bauant ; non timide ne paoureux ; facile à eſtre panſé & monté, doux au manier & obeiſſant, leger à la main, craignant l'eperon, la verge, la voix, ne ſe couchant dans l'eau, prompt & aſſeuré à gayer les riuieres, à paſſer ſur les ponts & planches, & facile à entrer dans les bateaux. Aiant le pas, le trot, le galop & la carriere, eſleué, libre, Vigoureux & viſte, ſeur, prompt & facile le maniement & les bonds : auec facile & leger arreſt. Bonne bouche, pour toſt ſe paiſtre de toutes matieres mangeables. Le ſommaire deſquelles qualités par la ſubtile recerche des bons eſcuyers, eſt tel. Que le cheual ait trois parties correſpondantes à trois de femme, aſſauoir, la poitrine, le feſſier, les crins : trois du Lyon, le maintien, la hardieſſe, la fureur : trois du beuf, l'œil, la narine, la joincture : trois du mouton, le nés, la douceur, la patience : trois de mulet, la force, la conſtance au trauail, & le pied : trois de cerf, la teſte, la jambe, le poil, c'eſt à dire court : trois de loup, la gorge, le col & l'ouïe : trois de regnard, l'aureille, la queuë, le trot : trois de ſerpent, la memoire, la veuë, le contournement : trois de lieure & de chat, la couſſe, le pas, l'agile ſoupleſſe.

& A l'aage. QVANT à la duree de l'aage ; la varieté des complexions des cheuaux, la diuerſité des viures ſelon le climat, le bien ou mal penſer, la gouuernement, ſelon les cauſes ſecondes ; par là s'allongeant ou raccourciſſant la vie de ces animaux. Et bien que ſans moien, l'aage vienne auec le temps, ſi eſt-ce que telles choſes ſont conſiderables à l'achapt des cheuaux, pour eſtalons ou autre ſeruice : afin de ne ſe deceuoir, s'acquerãt vne inutile vieilleſſe. Preſque

par tous

par tous les endroits de ce Roiaume, le cheual bien gouuerné dure bon au trauail, quinze ou seize ans, mais ne seruira-il tant longuemẽt pour estalon. Car passé le douziesme an, n'est propre à saillir les jumens: pource que les cheuaux engendrés de bestes vieilles sont touſ-jours peu courageux, ont les yeux enfoncés, auec la contenance triste & morne. Attaint que le cheual ait la troisiesme annee, commencera d'estre propre à ce seruice-ci, toutesfois le meilleur de son aage est depuis la cinquiesme jusqu'à sa dixiesme, comme estant durant ce temps-là, en la perfection de sa vigueur. A cest aage-là, & aux susdites marques, se doit-on arrester pour l'election des bonnes jumens, ne discordans des cheuaux en autres parties, qu'aux naturelles discernans leurs sexes. Le vẽtre de la jument requiert estre plus ample que celui du cheual, pour le profit du poulain qui s'y engendre & nourrit, ne pouuant s'accroistre tant en petit qu'en grand vaisseau.

Auſſi

Des Jumens.

La plus asseuree cognoissance de l'aage des cheuaux & jumens, gist aux dents, selon le commun auis: mais c'est seulement pour sept ans que telle adresse dure, qu'aians acheué de remuer leurs dents, de là en hors autre jugement n'en peut-on faire que par indices. Dans le premier an de son aage le poulain se treuue auoir douze dents, six dessus & autant dessous, commençant à les mettre au second ou au troisiesme mois, & à lui tumber au trentiesme: continuãt à lui entumber & renaistre, jusques à sa septiesme annee, que tout est rempli & razé. Les indices de vieillesse du cheual, sont, la mine melancholique: la pesanteur du corps: l'alleure lente: ternissement & enfoncement des yeux: grisonnemẽt de poil à ceux qui de nature l'ont obscur, & à ceux qui l'ont clair oublanc, quand il deuient mouscheté de noir ou de rouge: quand la queuë est lasche & ses nœuds sont aualez: quand la peau du cheual tiree auec la main à nous, retourne lentement à sa place: & pour ne sortir du tout hors des dents, quand les dents se noircissent & s'allongent, lequel allongement ne s'entend pour les cheuaux qui rongent leurs mords, tout d'vne voie se roignans les dents. Aussi se cognoit aucunement l'aage des cheuaux aux balieures crespues de dessus, contant pour autãt d'annees qu'on y treuue de plissures.

Cognoiſtre l'aage des cheuaux & jumens.

Leur vieilleſſe

Vingt, ou vingt-cinq Iumens, est la droite charge de l'Estalon, auquel nombre, vn seul Estalon fournira estant bien traicté. Le traictement qu'il desire est du tout semblable à celui des plus braues cheuaux des escueries des grands seigneurs, auec lesquels il a de commun le foin, l'auoine, la paille & l'eau dont ils sont nourris, le bon logis & le bien panser de la main. Aussi le promener & piquer, non pour l'esperance d'en faire grandes journees, comme des cheuaux destinés au trauail, ains seulement pour lui entretenir la santé, qui se rend meilleure par le moderé exercice. Car tenant touſ-jours l'Estalon dans l'estable sans rien faire, cela le rendroit podagre, pour les mauuaises humeurs qu'à la longue il s'acquerroit & dont il feroit amas par trop d'oisiueté. Par fois donques, l'on se pourra seruir de l'estalon, durant l'annee (excepté au Printemps, qu'estant en charge, pour les Iumens sera entierement reserué) lequel doucement menẽ, sans estre pressé, se maintiendra sain & ioyeux, tel petit trauail l'entretenant en bon appetit.

A combien de jumẽs fournit l'Eſtalon.

Tant de soin qu'à l'estalon, n'est requis à l'entretenement des Iumens, dautãt qu'elles se plaisent mieux nourries aux pastis de la campagne que soi-

Conduite des Iumens.

gneusement traitees dans l'estable: s'entend durant l'Esté, l'Automne, & vne partie de l'Hyuer iusqu'à l'arriuee des froidures, auquel temps conuient les establer, & là les nourrir de bons fourrages, comme j'ai dit des beufs & vaches, pour ne sortir du logis de tout le Printemps en attendant que les nouuelles herbes soient fortifiees pour commodément les en paistre. Et tel leur naturel tourne à espargne au pere-de-famille, lequel souffriroit grande despence, s'il estoit contraint de traicter ses Iumens à l'ordinaire des estalons. Ne se doit-on soucier d'engraisser les jumens, ains seulement à les entretenir en moderé portement: voire est requis d'estre plustost maigres, que grasses, pour en ceste estat là, plus facilement retenir la semence du masle, qu'en celui-ci. Non plus que les estalons faut faire trauailler les jumens, de peur de gaster ceste nourriture, ceux-se trompans qui emploient leurs jumens portieres aux frequentes œuures de mesnage, dautant que des trauaillees n'en tire-on croist de valeur, ains comme auortons & bastards sont communément les cheuaux qui en naissent. Sur tout se faut resoudre à cela, que de ne les emploier qu'à manger durant le premier mois de la conception, ne les six dernieres sepmaines de leur ventree pour crainte de destourner leur port, comme il en est plus dãgereux en ces termes-là, qu'en l'entre-deux: par estre le poulain trop tendre en son commencement; & trop auancé, approchant sa naissance pour pouuoir souffrir le tracas de la mere, le moindre heurt la faisant auorter.

Temps pour la naissance des poulains.

Est à souhaiter que les poulains naissent durant le temps que les herbes sont en leur premiere bonté, pour l'abondance de bon laict qu'elles causent aux meres, afin de tant mieux nourrir leurs petits; d'où ils prennent si bon accroist, que toute leur vie s'en ressentent. Et à ce que cela aduienne ainsi, faudra faire couurir les jumens dans le mois de Mai ou celui de Iuin, pour en suite pouliner en Auril ou Mai, ou peu aprés. car c'est vnze mois, ou peu dauantage que les jumens portent. En ces mois-là, naturellement les jumens entrent en rut ou en amour, demandans le masle; ce qu'on recognoit notoirement à plusieurs signes, mesmes à ce qu'elles perdent presques le manger du desir qu'elles ont de parier. Mais si à ce elles sont tardiues, craignant que la saison s'escoule cependant, on les y eschauffera par augmentation d'ordinaire: c'est en leur donnant force grain à manger, abondance d'auoine, quelque peu de froment, de l'orge frit & arrousé auec du vin, y meslãt du sel parmi: tandis les faisans sejourner sans nullement les trauailler. Par mesme ordre sans autre mystere eschauffera-on l'estalon froid & paresseux: & en lui mettant aux nazeaux vne esponge de laquelle l'on aura frotté la nature d'vne jument chaude pour la lui faire sentir. Lequel moien ne l'esmouuant, rejettés tel estalon comme inutile, car ce seroit perdre temps que de l'y affectionner par medicamens comme d'aucuns veulent, & touſ-jours seroit le remede à recommencer. Et quãd bien ces droguemens rencontreroient, les poulains qui en prouiendroient ne seroient de la bonté requise, ne durables en seruice, par estre sophistiqués dés leur origine.

La portee des jumens.

Quand faire accoupler l'estalon & la jument.

L'estalon sera mené à la jument en jour frés & sur la matinee auant que l'vn ne l'autre aient beu, & aussi sur le soir en continuant le lendemain, & en suite jusqu'à tant que la femelle refuse le masle: lequel lui sera encores representé au bout de dix ou douze jours, pour sçauoir si elle aura conceu,

ce qu'on tiendra pour certain, si elle le rejette & ne retourne en chaleur. Et au cõtraire le receuant derechef, sera signe qu'elle n'aura retenu la semence, & lors conuiendra le lui rebailler comme dessus. Estant la jument empraignee, elle sera separee d'auec les autres, & aussi des jennes cheuaux, afin que leur impetuosité ne la destourne de son port, auquel destrac est-elle plus sujete au commencement & sur la fin, qu'en autre temps, comme a esté dit. Et pour touſ-jours les estalons seront nourris à part, dans estables separees selon l'ordonnance susdite: dautant que leur hantise auec les femelles n'est jamais profitable, que lors qu'ils les saillent. A son ordinaire remettra-on la jument, pour d'icelui estre nourrie jusqu'à son poulinement: attendant lequel l'on se prendra garde de ne la presser, ne heurter, faire courir ne sauter, de peur de la faire affoler. Approchant son terme, on la logera dans estable separee, seche, chaude, saine & spacieuse, afin qu'elle y sejourne à l'aise, & qu'aiant bonne littiere elle s'y repose mollement pour le bien de la ventree, la durté du giste lui estant contraire. Vn valet ne l'abandonnera jamais ne nuit ne jour, pour la secourir lors qu'elle poulinera: & si c'est auec difficulté, lui donnera-on du polypodium broié & dissout dans eau tiede: ce bruuage seruant aussi de remettre en vigueur la jument qui s'est auortee, lequel remede tiré de Columelle, par l'experience de plusieurs, a esté treuué salutaire.

Soin requis du nouueau poulain. & Traittement de sa mere.

Le poulain nouuellement né, sera laissé auprés de la mere, & auec elle enfermé dans l'estable durant sept ou huit jours, pour aprés la suiure au pastis: tant pour sa propre commodité la tettant à son plaisir, que pour le contentemẽt de la mere, qui d'amitié qu'elle porte à son poulain n'en peut soufrir l'absence; ains d'impatience en perd le repos, le manger, & le boire. Durant ces jours-là sera la jument delicatement traitee, sans lui espargner l'auoine, soit qu'elle mange du vieux foin, ou de nouuelle herbe, pour la fortifier & faire abonder en laict: ausquelles choses est tres-propre le sain-foin, duquel aiant commodité l'en ferés paistre, soit en herbe, soit en foin, toutesfois moderément sans la fouler, pour les raisons dites. La jument sera abbruuee d'eau blanchie auec de la farine, y meslant parmi vn peu de sel, afin de preuenir les trenchees que la seule eau lui pourroit causer. On ne maniera aucunement le poulain en son commencement, crainte de lui offenser le dos, ne pouuant pour sa tendreur soufrir d'estre pressé, ne presques touché à la main, de ses deux premiers mois.

Combien de temps tettera le poulain.

Seize ou dix-huit mois fera-on tetter le poulain, non guieres d'auantage: encores est-ce long terme pour les cheuaux de la grande taille ou de la moienne: car ceux de la petite se contentent d'vn an. Par ainsi la jument ne portera que de deux ans l'vn, dont reuiendra grand profit à la race, par ce loisir aiant la jument moien de se bien nourrir & le poulain de se fortifier & agrandir à souhait. Dautant que le laict est de si grande efficace à ce jeune bestail, qu'il le poulse fort en son commencement, si que toute sa vie se ressent de telle bonne nourriture. N'estant à esmerueiller de voir petits les cheuaux & comme bastards, qui ont peu tetté, dont les meres portent tous les ans, & lesquelles pour surcharge trauaillent la pluspart du temps, non plus que les bleds mal nourris des terres qu'on ne laisse jamais reposer.

Premieres leçons du jeune cheual.

AIANT le poulain attaint la seconde annee, on l'esloignera de sa mere, le faisant nourrir quelque peu de temps en pastis separés auec les autres de son aage: afin de commencer des-lors à ietter les fondemens de la science requise à tant noble animal, selon que la chose est plus facile, tost que tard cõmencee. En quoi a plus de dexterité que de peine. car il ne faut que souuent & doucement manier le poulain auec la main, par tous les endroits de son corps, lui leuer vne jambe apres l'autre, lui frapper de la main contre le pied, comme si on le ferroit: lui passer doucement l'estrille, le peigne, l'espoussete & le bouchon sur le dos: lui faire voir & ouïr le bruit des ferrures de la bride; entendre la voix de son gouuerneur pour le cognoistre & accoustumer: le flatter de parolle: lui donner quelque peu du pain auec la main: ne le point batre ne rudoier: & en somme lui arracher par douceur l'aigreur de son naturel: dont il se rendra facile à receuoir la doctrine de l'escuier, lors qu'il sera paruenu à sa troisiesme annee, qui est le vrai temps de commẽcer à le dresser au seruice. Cinq ou six mois deuant lequel terme, le retirant de la liberté de la campagne, on commencera à lui faire sentir la seruitude, en l'encheustrãt d'vn licol de laine ou de cuir mol, afin qu'il ne le blesse, toutesfois non foible, ains suffisamment fort, pour le pouuoir retenir: auec lequel sera lié à la cresche dans l'estable, prés des cheuaux ja domptés, pour en leur compagnie estre nourri, & qu'à leur exemple il s'assujettisse à son deuoir.

Vtilité au jeune cheual de paistre en bas.

LE paistre l'herbe és pasturages, non seulement pour sa propre valeur est salutaire au jeune cheual; mais lui est profitable en ceci, que mangeant en bas, le cheual baisse la teste, laquelle par ce moien s'emmaigrit, vuidant par la bouche certaine nuisible humeur, dont les yeux du cheual sont rendus meilleurs. Le col aussi s'en allonge, & les jambes s'en engrossissent. qualités desirables au cheual; prouenans de la peine qu'il prend en paissant ainsi en bas. A quoi aussi seruira en ce commencement de dresser la mangeoire rés terre pour faire manger le cheual tant bas qu'on pourra, comme entre ses jambes, jusqu'à ce qu'il soit du tout dressé, pour estre mis au rang des grands cheuaux. Dés le grand matin la littiere sera releuee, afin de rendre l'estable nette; le cheual sera estrillé, espousseté, bouchonné: on lui donnera à manger vn peu de paille fresche pour lui esueiller l'appetit, aprés du foin, & en suite sera mené boire à la riuiere, dans laquelle on le mettra jusqu'au dessus des genoux, où on le fera sejourner quelque espace de temps; afin que par la froidure de l'eau, les humeurs des jambes tombans en bas, soient restrainctes. Cela s'entend en Esté durant les grandes chaleurs, comme aussi en telle saison, chacun matin lauera-on la face du cheual auec de l'eau fresche, pour de-mesme lui dessecher la teste, à l'vtilité de la veuë. Ne faut remettre le jeune cheual dans l'estable, auant que les jambes soient seches: ce que ne voulant attendre, auec de la paille frottans les jambes en bas les eaux lui feront aualler: ce faict, vn peu de foin lui sera donné à manger. En ce commencement allant & reuenant de l'abbruuoir, ce sera à petits pas qu'on le menera, par le licol, sans nullement le presser: par fois lui fera-on monter dessus quelque leger & habile garçon, pour essaiant la patience du jeune cheual, prendre auis de la leçon qu'on aura à lui bailler. Sur les neuf heures lui donnera-on de l'auoine, bien nettoiee & quelquesfois arrousee auec de l'eau claire; mais en petite quantité, craignant

Son gouuernement.

la veuë en eſtre offenſenſee (comme eſtant tel grain ainſi efficacieux aux jeunes beſtes cheualines.) Aiant mangé ſon auoine, vn peu de foin lui ſera encores donné, & rien autre choſe juſques aprés Midi quelque heure qu'on lui baillera à gouſter: demeurant par ce moien, le cheual par quelque eſpace de temps ſans mãger; ce qui lui cauſera bon appetit. L'aiant alors fait repaiſtre, on l'eſtrillera & pãſera de la main cõme la matinee: puis ſur le ſoir, ſera abruué: & aprés lui auoir eſté faite bonne lictiere, auec de la paille blanche, on l'afourragera pour le reſtant de la nuit, ſoit de foin ſeul, ſoit meſlé auec de la paille. Finalement, l'auoine lui ſera donnee ſa portion meſuree, vn peu plus grande que celle de la matinee, & ainſi le laiſſera-on repoſer; & pendant ce temps-là le palefrenier couchera prés de lui en ſon lict, qu'il y dreſſera, pour n'abãdonner jamais le jeune cheual, de peur qu'en ſon abſence, il ne ſe batte auec les autres, s'enchevestre ou autrement lui meſauienne. On ne ſe haſtera par trop de le ferrer, tant à ce qu'il s'endurciſſe la corne du pied, en allãt pied nud, en bon & mauuais chemin, que pour marcher plus legerement: à quoi il s'habitue, pour la douleur qu'il ſent, touchant du pied ſur les pierres & rochers. Laquelle douleur voulãt euiter, il eſpargne tant qu'il peut, ſes ongles, qu'il ſent debiles, en s'aidant de l'adreſſe des jambes & de l'eſchine. Ainſi s'accouſtume il à legere deſmarche. Pour laquelle cauſe, pluſieurs bons eſcuiers ne meſpriſent les cheuaux qui ont la corne du pied vn peu tendre, pourueu qu'ils aient grand talon, pour commodément y pouuoir aſſeoir le fer.

VOILA le premier gouuernement des cheuaux, propre à tout gentilhomme, & autre honorable meſnager: moiennant lequel, le jeune cheual, en s'agrandiſſant & fortifiant, ſe rendra capable de la doctrine du ſçauant eſcuier, auquel ſera renuoyé, aiant ces principes; pour plus facilement receuoir l'inſtruction, ſans laquelle, les vertus naturelles du jeune cheual, demeurent enſeuelies. Comme au contraire leur ſont rabillees aucunes parties, eſquelles Nature a defailli. Aiant donques le jeune cheual paſſé par bonnes mains, ſera treuué d'agreable ſeruice, non vicieux ne reſtif: & pour ce les Latins l'ont proprement appellé *Equus*, quaſi, *æquus*, c'eſt à dire, juſte en toutes ſes actions, en marchant, galopant, courant, ſautant; voire en s'arreſtant & repoſant. Sur tout, ſi ſon inclination naturelle s'accorde auec l'art & l'induſtrie de l'eſcuier qui l'aura enſeigné.

QVANT au chaſtrer, cela n'eſt propre que pour les cheuaux qu'on eſt contraint de nourrir parmi les jumens, ou qui d'eux-meſmes ſont trop fu- rieux: ce que deſirant faire, aiant le cheual vn an accompli, on y mettra la main & non deuant: tant parce qu'alors les genitoires lui apparoiſſent euidemment, que par eſtre le jeune cheual ſuffiſamment fortifié pour enduter la douleur de l'inciſion. Toutesfois ſi on craint qu'il ne la puiſſe ſupporter, ou qu'il demeure trop foible, au lieu de lui coupper les genitoires, ſeulement les lui eſtordra-on auec des tenailles, à la maniere des taureaux. Par ainſi, euitant ce peril, lui ſera laiſſee quelque reſte de vertu maſculine, pour la force. Ce faict, le jeune cheual ſera enfermé dans l'eſtable auec ſa mere, pour quatre ou cinq jours, ſans ſentir l'aer: à laquelle mere on augmentera l'ordinaire, afin de la faire abonder en laict, pour reſtaurer les forces debilitees de ſon poulain. *Quels cheuaux l'on doit chaſtrer.*

LE donner le feu aux jambes des cheuaux, eſt vn moien par lequel on *A quels doit-ner le feu.*

preuient le farcin, la gale, & autres maladies qui communément s'attachét aux jambes des cheuaux: en outre, deſſeche les humeurs nuiſantes & qui abondent en ces parties-là, en leur endurciſſant la chair molle & laſche, emmaigriſſant & ſubtiliant celle qui eſt enflee, & lui gueriſſant les douleurs enuieillies. Duquel remede l'on ſe ſeruira, par l'auis & la main de l'expert mareſchal, qui à propos luy donnera quelques boutons de feu, dont les cicatrices embelliront pluſtoſt, qu'elles n'enlaidiront les jambes du cheual.

A quels fendre les nazeaux.

Avssi le fendre des nazeaux, le coupper des aureilles, les crins, & la queuë des cheuaux, eſt inuenté pour donner reſpiration aux cheuaux, pour leur allonger l'alcine, & pour les rendre aſſidus au trauail, ſelon qu'ainſi l'on bertaude les courtaux és bonnes eſcuiries. Tous leſquels moiens emploie-l'on en beau temps & ſerein, plus frés que chaud, non pluuieus ne véteux, en decours de Lune, pluſtoſt au Printemps & en l'Automne, qu'en l'eſté ni en l'Hyuer.

Trauail profitable des jumens & cheuaux du haras.

Ainsi eſt gouuerné le haras, auec beaucoup de profit, bien que ne regardant qu'aux cheuaux qui en ſortent. En Prouence, & en partie du Languedoc, outre l'vtilité du croiſt des cheuaux, celle du gain des bleds s'ajoint à ce meſnage: mais cela eſt propre eſdites prouinces, pour la douceur particuliere du climat, en autre endroit de ce Roiaume, l'vſage du fouler les bleds en campagne n'eſtant receu, comme a eſté dit. Durant la recolte és mois de Iuillet & d'Aouſt, les jumens, qui le reſte de l'annee ont chommé aprés la nourriture de leurs poulains, trauaillent à fouler les grains auec grande expedition (ainſi que j'ai repreſenté ſur le propos des bleds) tant pour le naturel de l'œuure, que pour le grand nombre des jumens qu'en ceſt endroit le pere-de-famille emploie: lequel pour ſalaire & loüage de ſes beſtes tire la vingtieſme partie des bleds que ſes jumens eſgrainent, ou autre ſelon les cõuentions. D'où auient, qu'en accommodant ſes voiſins, ramaſſe grande quãtité de bleds, dans ce petit eſpace de temps: ce qui lui ſuffit pour fournir à toutes les deſpences de ceſte nourriture durant le reſte de l'annee: par telle dexterité, retirant nettement de ce meſnage, les cheuaux qui en ſortent, qu'il met en ligne de compte du liquide reuenu.

CHAPITRE XI.

Les Aſnes & Aſneſſes.

Povr ſa ſterilité, le mulet eſt poſt-poſé à l'aſne; & pour ce auſſi, que la muletaille s'engendre des beſtes cheualines & aſinines, accouplees enſemble, comme ſera monſtré. Donques, en ſuite du cheual, je traicte de l'engeance de l'Aſne: à ce que noſtre meſnager ſoit pourueu de toutes eſpeces d'animaux pour ſon ſeruice.

Election de l'aſne,

L'asne ſera tel qu'il appartient, s'il eſt grand de corps: de poil mol, liſſé & poli: de couleur noire ou griſe-obſcure, batré & annellé de noir, és jarrets & ſur les eſpaules, faiſans la croix, venant la raie noire deſpuis le muſeau juſques à la queuë paſſant le long du dos. S'il eſt ramaſſé en ſes membres,

aiant les jambes assés grosses, nerueuses & bas enjoinctees : la corne du pied noire & dure : les cuisses charnues : le ventre longuet & non enflé : les genitoires assés gros : la crouppe ronde : le dos vni & pendant des deux costés : le deuant large, ouuert & nerueux : le col gros & fort : la teste, les aureilles & le front tendans plustost à la petitesse qu'à la grandeur : les yeux gros, noirs, & clairs : les nazeaux larges & ouuerts, les machoires amples. S'il est joieux & deliberé, non triste ne melancholique ; non toutesfois par trop remuant ne vicieux, ains obeissant comme est requis en tout bestail de seruice. L'Asnesse sous les mesmes adresses & distinction du sexe sera choisie comme a esté dict des jumens : afin qu'accouplees ensemble, masle & femelle la race en sorte de bon & plaisant seruice. *Et del'asneſſe.*

La saison de faire couurir l'asnesse, est celle mesme qu'on choisit pour la jument : dautant que le terme de leurs portees est esgal, & que communément les poulains sont mieux accommodés de laict, lors que les meres paissent les nouueaux herbages, que quand elles sont nourries de vieux fourrages. A ceste cause l'Asnesse sera saillie de l'Asne, durant le mois de Mai ou de Iuin, elle estant en rut, & auec les obseruations ci deuant notees, que j'obmets pour euiter redite. comme aussi pour mesme cause, passerai sous silence, la naissance de l'Asnon, & le temps de faire chommer l'Asnesse durant sa portee. Communément l'on fait teter l'Asnon vn an, & non dauantage, mais c'est de l'inuention des pauures gens, pour donner loisir à l'asnesse de faire chacune annee, sa ventree : chose qui reuient au detriment de l'asne ; car il en demeure petit & foible, pour, en si peu de temps, ne pouuoir estre nourri de laict à suffisance. Mais ceux qui desirent auoir des grands & forts asnes, sans auoir esgard à ce mesnage font tetter leurs asnons, dixhuit ou vingt mois, durant lequel temps, auec si bonne nourriture auancent leur taille & leur force. Aucuns par artifice, agrandissent le corps de ceste espece d'animal, changeant la petitesse de sa generation, en haute taille. C'est en faisant nourrir le nouueau asne ou asnesse dés le jour de sa naissance, à vne jument de la grande sorte, du laict de laquelle, l'asnon prenant nourriture, deuient plus grand que sa naturelle stature ne porte. A la jumẽt enfermee dans vne estable obscure, suppose on l'asnon au lieu de son propre poulain, que quelques heures auparauant on lui aura osté, lequel desirant auec impatiẽce, elle receura l'asnon pour sien, pourueu que doucement on le mette prés des tetins, reïterant cela à toutes les fois que la jument le rejettera. Moiennant laquelle curieuse diligence reïteree quelques dix ou douze jours, la jument accoustumera l'asnon ; & comme si elle l'eust sorti de son ventre, l'aimera & nourrira tant longuement qu'on voudra : dont il se rendra propre à tous seruices, mesme à estre emploié en estalon pour couurir les jumẽs, si c'est masle, & estant femelle, pour estre couuerte du cheual, afin d'auoir de bons mulets : ou bien sans meslanger les especes, faire des asnes tels que desirés. *Temps de la faire couurir.* *Agrãdir les asnes.*

Iusques au troisiesme an de son aage, sera nourri l'asnon auec les autres bestes de sa sorte és herbages de la campaigne, & dans les estables, selon les saisons. Passé lequel terme, le commencera-on à faire trauailler és œuures où sera destiné : mais peu à peu, en le maniant doucement sans le rudoier, afin de l'accoustumer au labeur, selon qu'il est beaucoup plus facile & vtile d'en venir à bout par flatterie, que par contrainte. Ainsi au- *Preparer l'asnõ au trauail.*

rés-vous des asnes grands, robustes, obeïssans, & qui dureront longuement en seruice. A la charge de les bien nourrir, & touſ-jours d'vn train, sans leur changer d'ordinaire en pis; ou en mieux, quand il eschet extraordinaire trauail. En l'entretenement de ceste espece d'animaux, gist tresſ-petite despenſe, se nourrissans des moindres choses de la maison, comme des reliefs des cheuaux, mulets & beufs, leur donnant par fois vn peu d'auoine, lors qu'on les fait trauailler plus que de coustume, du son, des cribleures des bleds, ou du pain, pour les regaillardir & faire prendre nouueau appetit, & par conſequent nouueau courage. Auſſi c'eſt principalement pour pauures gens, que telle eſpece d'animal, dautant que n'aians moien d'acheter des beſtes de plus grand prix & entretien, se contentent du seruice des asnes pour labourer la terre & porter fardeaux; comme à tout faire se ploient-ils, selon la portee de leur force.

Chaſtrer les aſnes, quand & comment.

Le chaſtrer des asnes eſt preſques neceſſaire: dautant que la plus-part de ces beſtes entrent comme en fureur au Printemps, lors que par nouuelle & abondante nourriture, prouenant des nouueaux herbages de la saison, leur vigueur se renforce: & de telle sorte, que preſques enragés, à la veuë & approche des asneſſes, font mille algarades, deſordonnans tout vn marché, dont ils se rendent de tres-difficile conduite. Par ainſi (reſervés les deſtinés pour eſtalons) seront chaſtrés ceux de vos asnes, qui seront les plus importuns, gardans les autres en leur entier, afin de vous seruir de toute leur force, laquelle se diminue en leur oſtant les genitoires. Mais il les vaut mieux vn peu plus foibles & obeiſſans, que tels que ci deſſus vous les ai repreſentés, & par conſequent inſupportables. En meſme aage, en la meſme saison, & par la meſme sorte que les cheuaux, seront chaſtrés les asnes, leſquels aprés enfermés dans l'eſtable auec les meres, pour quatre ou cinq jours sans sentir l'aer, nourris du laict & d'autres bonnes matieres, se remettront toſt en leur premier eſtat, pour s'acheuer d'accroiſtre de corps & de puiſſance.

Leur roigner les aureilles.

Les Italiens roignent les aureilles de leurs asnes, comme nous faisons aux cheuaux & chiens, les accommodans auec des ciseaux à leur fantaſie. Ce que pourra imiter celui qui se faſchera de la grandeur des aureilles de ses asnes, sans craindre que cela leur nuiſe aucunement.

CHAPITRE XII.

Des Mulets & Mules.

Le mulet & la mule ſont de grand ſeruice.

De l'vtilité qu'on tire du mulet & de la mule, combien ils sont obſtinés en seruice, des diuerſes œuures où ils sont emploiés, ne de la longueur de leur vie, n'eſt beſoin de diſcourir: ces choſes eſtans notoires à tout le monde: eſquelles y a d'autant plus d'admiration, que ceſte race d'animal eſt baſtarde, compoſee par communication de diuerſes semences, d'elle-meſme ſterile, sans produire generation. Neantmoins dirai-je n'eſtre que le mulet pour porter grands fardeaux, soit pour le train des Princes, soit pour la marchandiſe. Et ne mettrons-nous pas auſſi au premier rang le mulet & la mule pour seurement &

doucement porter les hommes, puis que par sur tous autres animaux ils sont choisis pour seruir de monture aux Papes, Cardinaux, Eueſques, & autres grands & aiſés perſonnages? De l'aſne & de la jument; ou du cheual & de l'aſneſſe, s'engendrent les mulets & mules; beſtail lequel procedant des deux diuerſes races du cheual & de l'aſne, de ceſtui-là tient la ſtature, & de ceſtui-ci la force; demeurans confondues les autres parties du corps, comme l'oreille qu'il a plus grande que le cheual, & plus petite que l'aſne; excepté l'œil, que notoirement il tient du ſeul cheual. Et ce meſme meſlange fait le mulet capricieux, bigearre, de difficile conduite, d'où procede ce dire, *De bonne mule, mauuaiſe beſte*; & *Que le mulet garde longuement vn coup de pied à ſon maiſtre*. Cauſe auſſi difficulté à s'animer la ſemence dans les parties genitales, & en ſuite, long temps à produire ſon fruit en euidence: demeurant plus que nul autre dans le ventre de la mere, aſſauoir vn an. Et telle inegalité de diuerſes ſemẽces cauſe en ce beſtail la ſterilité de ſa ſemence, dont nous auõs parlé. Les plus priſés de ſes animaux ſortent des jugemens; par eſtre plus grands & aians plus petite teſte que ceux qui ſortent des aſneſſes. Dautant qu'ils ont plus d'eſpace de s'accroiſtre dans le ventre de la jument, qui eſt grand, que dans le petit de l'aſneſſe. Auſſi plus difficilement recouure-on des aſnes pour eſtalons, que des cheuaux pour ſaillir les aſneſſes, pour la rarité de ceſte eſpece d'animal, qualifiee ainſi qu'il appartient: au lieu que des cheuaux pluſieurs ſe rencontrent facilement s'accoupler auec les aſneſſes. car pour petits qu'ils ſoient, cela leur eſt aiſé, veu la baſſeſſe des femelles. Mais de neceſſité conuient l'aſne eſtalon, eſtre grand de corps, pour ſatisfaire à la fourniture de la ſemence requiſe au grand ventre de la jument.

Leur engeãce.

L'INVENTION de telle eſtrange geniture eſt donnee à Ana, qu'il trouua, en paiſſant les aſnes de Sebeon ſon pere, en la montaigne de Seir, terre d'Edom. En Afrique, païs de monſtres, les mules conçoiuent & poulinent; toutes-fois rarement, ſelon Dionyſius, Mago, & Varro antiques aucteurs de ruſtication. Le ſeul exemple de ſemblable part aduenu contre nature en ce Roiaume de memoire d'homme, s'eſt veu l'an mil cinq cens octante vn, quand vne mule poulina en vn village prés d'Anduze en Languedoc: laquelle auec ſon poulain fut donnee à Monſeigneur le Conneſtable, Gouuerneur pour le Roi en icelle prouince, qui a fait nourrir ces beſtes en ſes eſcuyries.

Premier inuẽteur des mulets.

LES choix des eſtalons cheuaux & aſnes, auſſi des femelles, jumens & aſneſſes, pour l'engeance, n'eſt autre que celui ja fait ſur l'election particuliere de chacune de ces eſpeces d'animal, où conuiendra s'arreſter; excepté, qu'il eſt de beſoin prendre curieuſement garde à la couleur du poil; laquelle eſt plus deſiree noire és mulets & mules, meſme à ceux qu'on deſtine au port des hommes, que nulle autre. Il eſt vrai, que la griſe annellee & barree de noir és jarrets & ailleurs, va de pair auec la noire pourueu qu'elle reſſemble au poil de cerf. Afin que cela aduienne ainſi, l'aſne eſtalon ſera choiſi de poil le plus obſcur qu'on pourra trouuer: & ſi on s'arreſte à l'aduis des anciens, ſoigneuſement l'on regardera au poil des paupieres & des aureilles; car les aians de diuerſes couleurs, diuerſement auſſi ſeront emmenteles les mulets & mules qu'ils engendreront. Quant aux jumens, la facilité d'en recouurer des parfaictement noires, donne moien de ſe ſatisfaire en ceſt en-

Eſtalons.

droit : comme auſſi des cheuaux ainſi qualifiés tant qu'on veut : mais non aiſément recouure on des aſneſſes de telle couleur, eſtans preſque toutes griſes. Pour le ſeruice particulier des perſonnes, l'on dit cõmunémẽt *petit mulet & grande mule* : auſſi voit-on les mulets bien faits aians belles alleures, ſe hauſſer en prix à meſure qu'ils s'abaiſſent en corpulence. Quant aux mulets & mules de charrois & de labourage, dautant que le plus requis de telles beſtes giſt en la force, pour ce ſeruice, grandes & fortes on les recerche ; tant plus ſe vendans que plus abondent en telles qualités.

Du tetter des jeunes mulets & mules.

AV ACCOVPLEMENT pour l'engeance, au pouliner, à l'entretenement des peres & meres, à l'eſleuement & conduite des petits, autre myſtere n'y a-il, que ce qui a eſté dit, hors-mis que les jeunes mulets & mules ne tettent tant longuement que les cheuaux & aſnes, pour leur propre naturel capricieux, lequel les meres ne peuuent ſouffrir, plus que de ſix ou ſept mois, croiſſans en bigearrure auec l'aage ; qui eſt tout le temps qu'ils peuuent eſtre alaictés, non gueres d'auantage ; bien que fuſt à ſouhaiter de paſſer plus auant pur leur profit. ce qu'on s'efforcera faire par artifice. Preuoiãt laquelle difficulté, faudra accouſtumer de bonne heure ces jeunes beſtes à paiſtre l'herbe, pour entierement s'en nourrir defaillant le laict.

Leur cõduite.

SI à la premiere inſtruction des cheuaux eſt requis aller doucement, c'eſt en celle des jeunes mulets & mules, où eſt neceſſaire d'auoir vn gouuerneur patient : afin que par moien, il renge à la raiſon ces beſtes ſcabreuſes. Car par rigueur n'en pourroit-on jamais venir à bout, tant ſont-elles fantaſtiques, deux caprices ne pouuans, compatir enſemble. Donques n'eſtant en ceſt endroit propre vn maiſtre de l'humeur du diſciple, le conducteur des jeunes mulets en biaiſant addoucira l'aigreur de leur farouche naturel, ſelon le prouerbe, *Qu'engin vaut mieux que force*. En quoi ceſt auis ſeruira, que ne pouuant cheuir de ce beſtail par careſſes, faudra recourir à la famine ; moiennant laquelle, & l'vſage moderé & opportun de la verge, domptera & appriuoiſera ceſt animal quelque rebours qu'il ſoit. Ce fait, deſirant

Temps de les mettre à l'ãble.

mettre à l'amble le mulet ou la mule, pour doucement les faire marcher, aians attaint le troiſieſme an de leur aage & non deuant, les enuoierés à l'eſchole du maiſtre, lequel auec des cordes attachees aux jambes, des vnes aux autres, leur donnera les alleures telles qu'il voudra, grandes ou petites, ſelon la portee du ſujet. La ſuffiſance au gouuerneur des mulets pour les faire aller à l'amble, eſt requiſe, comme à l'eſcuier pour dreſſer les cheuaux. Que s'il eſt poſſible faire apprendre l'amble à ces beſtes, ſans les ſeruices des cordes ; comme à cela naturellement aucunes s'addonnent, tant mieux vaudra pour les nerfs de leurs jambes, qui en demeurent quelquesfois offenſés.

Leur coupper la queuë.

CE n'eſt de neceſſité qu'on coupe la queuë des mulets & mules d'amble, ains de couſtume inueteree ſans autre raiſon : contre laquelle pluſieurs ſe diſpenſans, laiſſent la queuë à ces beſtes, bien que deſtinees à la ſelle : auec ceſte conſideration, que la queuë leur ſert à chaſſer les mouſches, deſquelles les mulets & les mules ſont fort offenſees en Eſté.

Aage de cõmencer à trauailler le mulet.

EN meſme aage que de les mettre à l'amble, conuiendra faire porter à dos, tirer la charrette & labourer la terre les mulets & mules deſtinés à tels vſages ; mais peũ à peu ſans les faſcher ne importuner. car ainſi maniés, ne

vous prendrés garde que croiſſans en aage, en force, en agilité, s'accouſtumeront du tout à voſtre ſeruice, pour y ouurer & longuement durer. En la perfection duquel aage ſeront nos beſtes paruenues à leur cinquieſme annee, & non deuant: ce qu'on notera, de peur de gaſter par impatience ces treſ-vtiles & treſ-ſeruiables animaux, les ſurchargeans auant le temps. Auſſi ſe ſoignera-on de les bien traitter, touſiours d'vn meſme ordinaire, ſans leur changer de conducteur que le moins qu'on pourra. car toutes ſortes de beſtes de trauail, ſont incommodees à chacune fois qu'on les remue d'vne main à l'autre.

Marques de bon Mulet.

VOILA l'ordre requis à l'engeance des Mulets & Mules. Qui en voudra acheter ſe ſeruira de ces adreſſes; Que le Mulet aie la corne du pied noire & ſolide: la jambe aſſés groſſe & ronde, bas enjointee: le ventre petit & reſſerré: la crouppe vn peu pointue, pendante vers la queuë: le dos vni, non beaucoup pendant des deux coſtés, ains approchant celui du cheual; afin de tant mieux tenir la ſelle, ce qui n'eſt conſiderable au mulet à baſt, qui s'embaſte bien en dos-d'aſne; c'eſt à dire, pendant. La teſte petite: les yeux gros, noirs & clairs: les aureilles courtes, aians eſgard à l'eſpece de l'animal.

Et de bonne Mule.

La Mule de meſme ſera choſie, excepté qu'elle doit auoir les jambes les plus greſles, le ventre plus grand & la crouppe plus ronde, que le mulet. L'vn & l'autre ſeront de poil bas, dur & gliſſant auec la diſtinction des couleurs ja faicte, dont les plus priſees ſont la noire & la griſe barree de noir. L'aage de ces animaux & celui des aſnes, comme és cheuaux, ſe cognoit aux dents. Et à quelle hauteur peuuent atteindre les mulets & mules, dés leur premiere jeuneſſe, l'on en fait jugement certain, par leurs jambes: leſquelles ont fait tout leur accroiſt au troiſieſme mois de leur naiſſance, & icelles jambes faiſans la moitié de la hauteur de la beſte paruenue en ſa perfection de grandeur, les meſurans au terme ſuſdit l'on treuuera, que le mulet & la mule aians acheué de croiſtre ſeront en hauteur vne autre fois autant que celle de leurs jambes, ſelon la naturelle proportion du corps de ceſt animal. Ce qui eſt de deſirable entre autres choſes au mulet & à la mule, eſt la douceur, & de n'eſtre paoureux: le contraire eſtant leur naturel vice: partant, ce ſera vn bon article de leur valeur, s'ils ſont faciles à eſtre panſés, ferrés, cellés, bridés, embaſtés, & autrement maniés, ſelon leurs particuliers ſeruices.

CHAPITRE XIII.

Les Moutons & Brebis.

LE MENV beſtail ſuit le gros, à cauſe de ſa corpulence: car en valeur ne cede il à aucun. Au premier rang du menu beſtail eſt mis celui à laine, pour ſon treſgrand ſeruice, employé à exquiſement nourrir l'homme & à commodément le veſtir. Pour leſquels ſeruices & pluſieurs autres, je dirai encores ceci, que c'eſt comme vn corps ſans ame, qu'vne metairie ſans beſtail: auſſi d'icelui la terre ſemble ſe reſ-jouïr, quand on la void augmen-

Le beſtail à laine, engraiſſe la terre.

ter en rapport à meſure du nombre des beſtes qu'on lui donne à nourrir. Auec diſtinction des eſpeces de beſtail : j'ai de meſme diſtingué les herbages pour les approprier à chacune. Les oüailles requierent les paſtis les plus delicats & plus eſleués, haïſſans du tout les mareſcages. Leurs logis ſeront auſſi eſloignés d'humidités, pour ſainement y repoſer durant les froidures, neges, pluies : leſquels à telle cauſe, fera-on regarder le Midi. Ces choſes preparees, l'on ſe pouruoirra des meilleures races de moutons & brebis qu'on pourra choiſir ſelon la commune curioſité requiſe à toute ſorte d'enſemencement.

Craint l'humidité.

C'EST à la laine, où principalement l'on viſe, tant plus priſé eſtant ce beſtail, que plus fine en eſt ſa deſpouille. Auſſi tire-il de là ſon nom, comme de ſa plus remarquable qualité. Par tout indifferemment ce beſtail à-laine n'eſt de meſme, qu'on n'y recognoiſſe de la diuerſité en toutes ſes parties. La France, riche en beſtail, abonde en precieuſes oüailles, ſes prouinces en eſtás pourueuës des meilleures : comme la grãde quantité de fines laines, ſe drappans dedans le Roiaume, & tranſportees és païs voiſins, pour eſtre ouurees, en rendent bon teſmoignage. Pour les fines laines, ſont recogneus le Berri, la Soulongne, l'Iſle-de France, la Normandie, le Valentinois en Dauphiné, la Corbiere en Languedoc. Quant aux chairs de mouton, quelles prouinces pouuons nous remarquer exceller en ce poinct ici, veu que par tout le Roiaume, par-ci par-là en diuers endroits, s'en treuuent des meilleures du monde ? Preſques par tout voit-on des brebis faire deux agneaux par chacune annee, en deux ventrees, l'vne vers la fin de Septembre, l'autre en Ianuier ou Feurier. Cela prouient plus par la bonté des herbages, que de la fertilité de la beſte, encores qu'il y ait des particulieres eſpeces de brebis ſe remplir deux fois l'annee) l'vſage nous aiant enſeigné, la brebis redoubler ſa portee, quoique de nature n'eſtre que d'vn aigneau, ſi elle eſt remuee en lieu, auquel les deux ventrees ſoient familieres : & au contraire, celle dont la portee eſt communément de deux, ſe reſtraindre à vn ſeul, tranſplacee en païs de moindre fertilité en herbages, que celui de ſa naiſſance. Par là peut-on conclurre, le bien des oüailles proceder de la bonne qualité du fonds : à quoi conuient joindre la diligence à les bien gouuerner ſelon leur naturel, ſans leſquelles deux choſes, en vain l'on eſpereroit profit du beſtail à-laine, le plus delicat & debile que nul autre à quatre pieds, ſe mourant facilement par famine & mauuaiſe conduite. La chair, la peau, la laine, le laict, & le fumier, ſont les reuenus de ce beſtail. En tous païs le profit du fumier eſt preſques ſemblable ; mais non les autres particularités, ſe diuerſifians en valeur par entre-elles, ſelon les diuerſités des climats & des nourritures. Où le prix de la chair excede celui de la laine, pour ſa groſſeſſe eſtant de petite vente, l'on auiſera à ſe pouruoir de grand beſtail, ſans beaucoup ſe ſoucier de la laine. Mais où la laine eſt fine, ce ſera à la laine où l'on viſera premierement, tenant la chair pour acceſſoire, & preferant neantmoins le grand au petit beſtail, veſtus de meſme parure, comme en certains endroits de Languedoc ſe treuuent des grands moutons aians la toiſon tres-fine. La laine blanche eſt en ceci recommandable, qu'elle reçoit toute couleur ; ce que ne fait la noire, ne pouuant eſtre changee : laquelle liberté fait priſer la laine blanche par deſſus toute autre, & pource auſſi qu'elle eſt plus legere, que ni la noire, ni la griſe.

La laine, qualité remarquable.

Païs de fine laine.

D'où vient la fecondité des brebis.

L'vtilité de ce beſtail.

Obſeruation ſur les laines.

Est toutesfois requis d'auoir quelque peu de laine noire, pour meslee auec la blanche, en faire des draps gris; ou seule, des bureaux pour les habits du mesnage, non pour la vente, qui n'est telle que de la blanche, ainsi qu'a esté dit.

D'où viennent les cous-leurs de la laine.

TOVSIOVRS les aigneaux ne sont emmentelés de la couleur de leurs peres & meres, car souuentesfois auient que les beliers & brebis engendrét des petits autrement colorés qu'eux. Mais c'est chose tresasseuree que les aigneaux auront la laine de mesme couleur, que celle de la langue & le dedans de la bouche des beliers qui les auront engendrés, de blanc, de noir, de tacheté, à quoi soigneusement on prendra garde. Au reste, le belier sera choisi de grand corsage, aiant esgard au païs: hautement enjambé: beaucoup chargé de laine, mesmes aux endroits où communément y en a le moins, qui est le ventre & la teste, jusques autour des yeux: aiant les genitoires gros: la queuë longue & fort velue: la teste grosse & camarde: le front large: les yeux gros & noirs: grandes aureilles: les cornes entortillees & non droites, ou n'en aiant du tout point. Ceux qui sont sans cornes ne laissent d'estre bons pour engendrer, mais ne sont si ardans à se battre auec leurs compagnons que les cornus: ce qu'on estime à commodité, dautant que souuentesfois auient qu'ils se blessent la teste en s'entrebattans. D'autre costé, les cornes seruent d'abri à la teste des beliers & moutons, leurs parans aucunement les vents durant l'Hyuer: pour laquelle cause és païs froids seront choisis cornus, & és chauds & temperés, les prendrons auec ou sans cornes, comme s'accordera. Par mesme adresse nous-nous eslirons la brebis, excepté qu'elle sera bas enioinctee: & pour raison de la portee, aura le ventre plus ample que le belier auec grandes tetines: le masle & la femelle estans d'aer joieux & hardi, selon le naturel de ceste espece d'animal.

Marques du bon belier.

&.

De la brebis.

QVI desire auoir des grands moutons & brebis, n'en doit tirer l'engeance de bestail trop jeune, ains auec patience attendra que le belier ait trois ans accomplis, & la brebis deux: auquel aage commencent d'estre propres à produire, & y durent bons jusqu'à leur septiesme annee, deuant ou aprés ce terme limité, ne rendans bestail d'aucune valeur, par estre trop jeunes ou trop vieux. Encores se remarque cela, que cela premiere portee des brebis n'est de grande vtilité, parce que d'icelle sort peu de grand bestail: dont sont à priser ceux qui se deffont des aigneaux ouurans la matrice, n'en nourrissans autres que de la seconde ventree & suiuantes. C'est par les dents qu'on cognoit l'aage des moutons & brebis. Auec les dents naissent les aigneaux, comme aussi font les veaux & chevreaux (proprieté és bestes qui ruminent) lesquelles ils poulsent à mesure de leur aage. Mais par le ruminer, ce bestail se racourcit les dents auec le temps. Par telle adresse juge-on plus vieux les moutons & brebis, que plus courtes sont leurs dents. Comme aussi les cornes des moutons marquent leur aage, de mesme façon qu'a esté remarqué és beufs.

En quel aage les accoupler.

Leur aage se cognoit aux dents.

Aussi aux cornes.

ET afin que les moutons & brebis ne parient deuant le temps, comme à ce Nature les incite dés leur premiere jeunesse: conuiendra faire paistre separément les masles & femelles, pour à poinct requis les faire accoupler ensemble. Ceux qui ne tirent de leurs brebis qu'vne ventree chacun an, leur donnent le belier enuiron la mi-Iuillet, afin d'aigneler dans le mois de Decembre, leur portee estant de cinq mois. Mais pour auoir deux ai-

Auis sur la portee des brebis.

gneaux en meſme annee, ferons empreigner nos brebis dans les mois d'Auril & d'Octobre, dont naiſtront les aigneaux en Septembre & Feurier. A ſoixante ou ſeptãte brebis fournira facilement vn bon belier, & non à guiere dauantage, ſur quoi fera-on ſon compte. Comme auſſi ſe reſoudra le berger de ne laiſſer jamais ſon beſtail de l'œil : principalement guettera-il le temps que ſes brebis doiuent aigneler, afin de leur ſeruir comme de ſage-femme en leur part, pour le grand beſoin que lors elles ont d'eſtre ſecourues: car à faute de ce faire opportunément, ſouuentefois ſe perdent & brebis & aigneaux. C'eſt pourquoi de ſi bons meſnagers y a-il, qu'eſtans poſſeſſeurs de pluſieurs fermes ou metairies, font couurir leurs brebis en diuers temps: par tel moien ſe donnans loiſir d'eſtre en perſonne prés de toutes, lors qu'elles aignelent, pour les faire bien traiter, ſans du tout s'en remettre à leurs gens, d'où eſt naï le prouerbe, *L'œil du maiſtre ſaune la brebis* : & à ceſt effet auicent ou reculent de ſept ou huit jours, plus ou moins, ſelon les ſituations, chaudes ou froides. Ainſi les brebis de la metairie empreignees les premieres, les premieres auſſi aignelent elles, en ſuite les ſecondes ou ſuiuantes, s'appellans les vnes les autres ſelon leurs temps, par laquelle curioſité le pere de famille ſe ſatisfait en ceſt endroit. Ce qu'il ne pourroit faire ſi ſans diſtinction de temps il faiſoit couurir toutes ſes femelles à la fois, comme font la plus-part des meſnagers, qui ne recerchent les choſes ſi finement.

La charge du belier, & du paſteur.

Obſeruation notable.

Comment traiter l'aigneau venant de naiſtre, & ſa mere.

L'AIGNEAV eſtant né, aprés auoir rejetté le premier laict de la mere comme mauuais (qu'à telle cauſe l'on traira) du ſuiuant en ſera mis dans la bouche de l'aigneau, pour le lui faire ſauourer, & par ce moien l'apprendre à tetter ſa mere. Laquelle d'auanture ne voulant recognoiſtre ſon fruit reuenant du paſtis (comme de tant difficiles ou pluſtoſt deſ-naturees s'en voient) ſera enfermee auec ſon aigneau dans quelque petite eſtable ſeparee, pour trois jours, durant leſquels apprendront à s'entre-recognoiſtre & aimer. Et encores que les meres aiment leurs petits, ſera bon qu'ils demeurent enſemble les deux premiers jours de l'aignellement, afin de remettre les meres en force par bon traitemẽt, leur baillant des meilleurs foins qu'on pourra treuuer : du ſain-foin, ſi on en a, ou de l'eſpareet, auec quelque peu d'auoine, ou du ſon, y meſlant du ſel parmi, les abbruuant d'eau blanchie, pluſtoſt tiede que froide. Ne ſera ce beſtail jeune ne vieil, expoſé aucunement à la violence des froidures, neges, pluies, ains demeurera pendant ces intemperies, enfermé dans les bergeries à couuert, & là nourri auec ſes fourrages preparés dés long temps. Par ſus tout autre ſe prendra-on eurieuſement garde des brebis portieres, qui ſont pleines, & de celles qui nouuellement ont aignelé, alaictantes leurs petits, pour les traiter & loger auec plus de ſoin que les autres.

Traitement des aigneaux ja grandelets.

LES aigneaux demeureront ſeuls enfermés dans leur logis, tandis que les meres paiſtront en campagne, auſquels aidant au laict, par-fois donnera-on à manger, ou du ſon, de l'auoine, du ſain-foin, de l'eſpareet, ou des fueilles de ſaule, de peuple & ſemblables gardees en faiſſeaux, leur appropriant à ceſt effet des petites mangeoires & rasteliers. Les reliefs deſquelles choſes les brebis mangeront ſur le ſoir, à leur retour des champs, lors qu'on les meſlera auec les aigneaux pour les alaitter. Mais ſi pour la preſſe du beſtail ou pour ſon immoderee impatiẽce & affection à s'entre-rencontrer, meres

& petits; ne se peuuent d'abord entre-recognoistre contre leur merueilleuse coustume, le berger suppleát à ce defaut, les remettra en ordre, comme le sergent fait ses soldats : ainsi demeureront ensemble toute la nuit, & jusqu'à ce que le lendemain conuienne ramener paistre les brebis. Est necessaire l'estable aux aigneaux estre plus obscure que claire, nettement tenue, deschargee de fiens & de toute autre mauuaise senteur. Plusieurs fois le jour on visitera les aigneaux, pour les esueiller & faire courir; afin de preuenir l'eschauffement qu'ils s'acquierent par trop dormir & reposer, leur nuisant beaucoup la goutte qu'à la longue cela leur engendre. *Aussi*

Les brebis alaictantes seront mieux traitees que les autres; comme a esté dit, pour les abonder en laict, & par consequent fournir à la nourriture des aigneaux. Pour laquelle cause, à elles sont destinés les plus substantiels pasturages, les mieux qualifiés & les plus prés du logis afin aussi de ne s'esloigner beaucoup de leurs petits, & que n'aians grand chemin à faire, elles ne soient lasses à leur retraite, & les aigneaux ne treuuent le laict eschauffé, qui leur causeroit beaucoup de mal. A cela sont fort propres les farrages dont j'ai parlé ci-deuant; esquels les brebis pleines approchans leur terme, & les alaictantes font grande chere presques durant tout l'Hyuer: voire & les aigneaux, lesquels on y mene auec leurs meres, estans vn peu fortifiés, le temps estant beau & serein, pour s'accoustumer à paistre: y sejournant tout ce bestail-ci, jusqu'au mois de Mai, que les herbages sauuages donnent nouuelle pasture. *Des brebis à laict.*

Despvis leur naissance jusqu'à la fin du mois de Mars, les aigneaux coucheront és Estables auec leurs meres; mais de là en auant, on les serrera à part durant la nuit, afin d'espargner le laict pour les fourmages. Au retour des pasturages, sur le soir, les brebis seront traites: & aprés leur laschera-on les aigneaux pour acheuer de tetter le laict qu'ils treuuerõt de reste és mammelles de leurs meres; desquelles, cela fait, on les separera comme dessus. La matinee venue, les aigneaux seront redonnez aux meres pour les tetter, aprés toutesfois les auoir vn peu traites. Puis menera-on & meres & aigneaux aux pastis, non meslés ensemble, ains en herbages separés, afin d'y paistre sous gardes separees, pour l'interest du laict, lequel les aigneaux cõsumeroient entierement, demeurans auec leurs meres. Par tel ordre, profitablement est gouuerné ce bestail-ci, jusqu'à ce que les aigneaux soient sevrés & deuenus grands, ne se soucians plus de laict: ce qui pourra estre sur la fin du mois d'Auril, ou plustost selon le climat. Touchant la vente des aigneaux pour estre mangés, elle ne se pratique indifferemment par tout: c'est seulement és endroits tres-abondans en bestail lanu, qu'on se deffait des aigneaux les plus mal qualifiés, primerains ou dernierains, comme l'vsage le porte: gardans les autres pour l'augmentation des trouppeaux, sur tout s'ils sont de race dont la bonté & finesse de la laine les recommande. *Comment cõduire, &.*

Indvstrie, douceur, vigilance, sont les principales parties du bon pasteur; suiuant lesquelles vtilement il gouuernera son troupeau. Tiendra au pastis ses bestes ramassees en gros, rappellãt par cris & sifflemẽs celles qui s'escartent: & par mesme adresse, fera auancer, reculer, tournoier, tout son troupeau en vn corps, comme escadron de cauallerie. Ne rudoiera ne battra son bestail, ains doucement le conduira sans lui jetter des pierres ni autres *Quand sevrer les aigneaux.* *Qualités requises au Pasteur.*

choſes qui le puiſſent offenſer. Ne dormira & ne s'aſſerra jamais en la campagne, ains comme ſoueieuſe ſentinelle, ſe tiendra debout prés de ſon beſtail, ſans l'abandonner jamais de l'œil: pour en preuenir la perte, aduenant ou par les loups, ou par les larrõs, quand à faute de bõne garde ils ſurprẽnent quelque beſte. Par ce moien auſſi euitera-il que le beſtail ne s'eſearte, à ſon propre intereſt & au dommage d'autrui. Et ſeruira au berger, de tirer de ſes beſtes obeiſſance volontaire, quand par elles veu continuellement & par accouſtumance cogneu d'elles, elles le ſuiuront pas-à-pas comme leur capitaine. Diſtinguera les endroits eſquels il doit mener paiſtre ſon beſtail, ſelon l'aſſiete des lieux & parties du jour, refuiant les mareſcages, comme ſources de la peſte de ce beſtail. Et ſi d'auenture par faute de meilleurs paſtis, il eſt contraint de s'approcher des endroits humides, fera que ce ſoit en temps ſec, & encores ſur le Midi, ou lors qu'il eſt queſtion d'abruuer le beſtail, pour d'vne pierre faire deux coups. Se gardera, ainſi que d'vn dangereux eſcueil, de faire paiſtre à ſes beſtes auec l'herbe la rozee du matin; ains attendra auec patience que le Soleil l'ait abbatue. ce qui pourra eſtre aprés auoir frappé deſſus quelques deux ou trois heures: autrement ce ſeroit faillir lourdement; parce que la gelee & la rozee en diuers temps engendrent au beſtail lanu pluſieurs maladies mortelles. Craint auſſi ce beſtail les extremes chaleurs de l'Eſté, ſur tout en la teſte, partie de ſon corps la plus foible, pour laquelle eauſe void on les beſtes-à-laine naturellement ſe cacher la teſte ſur le chaud du jour, cerchans les ombrages. Preuenant le mal de teſte que ce beſtail-ci ſouffre par le Soleil, le ſage paſtre le conduit diuerſement, ſelon les diuerſes parties du jour: la matinee vers le Soleil couchant, & la veſpree vers le leuant: afin que la teſte de ſes beſtes ne ſoit frappee du Soleil. Dont auient, que le beſtail aiant le Soleil en dos, par leur propre corps la teſte eſt ombragee; & ce d'autant plus, que plus en paiſſant tiennent baſſe la teſte. Demeurera au paſtis juſqu'à dix heures du matin; d'où il retirera ſon troupeau aprés l'auoir abbruué, pour le faire ſejourner à l'ombre dedans ou dehors le logis, attendant l'ardeur du Soleil eſtre paſſee: pour aprés reconduit aux champs, y repaiſtre le reſte de la journee: & lequel derechef abruué ſur le Soleil couchant, ſera enfermé dans le pare pour le giſte. Ainſi gouuerne-on tout beſtail à-laine, maſles & femelles, jeunes & vieux, en Eſté & auſſi en Hyuer, hors-mis que pour la petiteſſe des jours de ceſte ſaiſon-ci, le beſtail demeure en campaigne tout le jour, c'eſt à dire, deſpuis les dix heures du matin qu'on le ſort des bergeries, iuſqu'au Soleil couchant, qu'on l'y rameine, n'eſtant lors abbruué qu'vne ſeule fois le jour. De quinze en quinze jours, en Eſté, & de mois en mois en Hyuer, donne-on à manger du ſel aux moutons & brebis pour leur eſueiller l'appetit & les faire bien boire, leur oſtant par ce moien le deſdain qu'à la longue, la viande pour bonne qu'elle ſoit, leur apporte. Le berger ne leur diſtribue le ſel à chacune beſte à part, ains la leur fait manger à pluſieurs enſemble, ſur des pierres plattes, ou ſur des aix, à ce commodees auec le meilleur ordre qu'il peut.

Selon les païs eſt le viure du beſtail à-laine

Es païs plus chauds que froids, le beſtail à-laine ne fait grande deſpence: dautant qu'il vit en campaigne toute l'annee, excepté quelques jours de l'Hyuer, lors que les neges extremes couurent la ſur-face de la terre, qu'on eſt contraint le tenir enfermé dans la bergerie, là les nourrir de fourrage, de foin,

foin, de paille, ou de fueilles, selon la prouision qui en est faite en saison. Cómodité qui n'est és quartiers plus froids que chauds ; où il est force d'entretenir long temps le bestail, comme presques tout l'Hyuer, auec beaucoup de frais. C'est pourquoi plus grande prouision de fourrage conuient faire en vn endroit qu'en autre. Foin & paille est la commune nourriture des moutons & brebis, y ajoustant des fueillars de plusieurs sortes d'arbres, tels que commodément l'on peut recouurer, & qu'on prepare à cest effet dés auparauant l'Hyuer. Où par le benefice du ciel & douceur du climat, le bestail treuue à manger dehors, quoi-qu'enfermé la nuict, on ne lui donne pourtant rien à manger durant icelle, bien-que longue ; parce qu'il s'entretient tres-bien des seuls herbages de la campaigne, y paissant durant le iour : excepté aux brebis preignes, portieres, & alaictantes, & bestail malade, qu'on affourrage, & les moutons d'engrais aussi, comme sera monstré.

Sa lictiere.

La pluspart des mesnagers ne donnent aucune lictiere à leur bestail lanu, se contentans de le mettre à couuert en Hyuer : mais d'autres mieux entendus se delectent à le faire mollement coucher : tant pour la commodité du bestail, que profit des fumiers, s'augmentans à mesure des pailles, que pour rafraischissement & selon la commodité qu'on en a, de jour à autre, l'on fourre sous le bestail, l'vrine duquel les pourrit facilement.

Quand le coucher en campaigne.

Au mois de Mars, ou plus tard, selon le païs, l'on sort des bergeries le menu bestail lanu & caprin, pour commencer à le faire coucher en la campaigne ; changement auquel il se plaist, car comme il hait & le froid & le chaud, au contraire il aime l'aer temperé. Pour laquelle cause, refuiant & les froidures & les chaleurs, en Hyuer il souffre d'estre à couuert estroictement logé, & en Esté, és importunes heures du jour, pour retraicte, cerche la fresche cheur des ombrages. Aussi lui void-on reprendre vie, tant pour la nourriture des nouueaux herbages, que jouissance de la freschcur de la nuict en telle saison. A duenant que par l'incertitude de la Primeuere, le temps se remette en froid, comme quelquesfois les reliques de l'Hyuer se font importunément sentir, l'on remettra le bestail sous les couuertures pour à l'abri laisser passer tels mauuais jours. Ce n'est la seule commodité du bestail, que de le faire gesir en campagne dans le parc ; mais aussi des terres, sus lesquelles il campe, pour l'excellent fumier qu'il y laisse, duquel elles s'engraissent tres-bien & auec beaucoup de facilité. Car il n'est question de charrier sur les terres ce fumier-ci, comme l'on fait tous autres engraissemens, sans frais, s'y trouuant tout porté, voire & sans diminution aucune. Outre lequel espargne, ce profit-ci en prouient, qu'estant le fumier du parc de trespetite vtilité, sans estre freschement couuert de terre, pour lui conseruer sa vertu le preseruant du hale auquel il est sujet, contraint le laboureur d'estre diligent en sa charge, si que pour ne perdre telle graisse (accomptee pour notable article de profit en ceste nourriture) il couure auec le soc la terre, sur laquelle le parc aura passé le jour precedent. Dont tout le champ, à la longue, se treue tres-bien fumé & labouré tout ensemble.

Profit de son fumier.

Le parc.

Dans le parc enferme-on ce bestail-ci, au retour du pastis sur le soir, joignant lequel parc, aura le berger sa petite cabane ou loge, portatiue ou roulante sur des rouës, pour la remuer tous les jours auec le parc, où il couchera les nuicts pluuieuses, ou trop froides ; non lors qu'il fera beau temps. car

pour tant mieux garder ſon trouppeau, alors couchera à l'aer à deſcouuert. Auec des claies ou des cordages, façonnés en rets, compoſe-on le parc, ſelon l'vſage des lieux: & de quelque matiere que ce ſoit, ſera le parc treſ-bié affermi auec des paux qu'õ y ajouſtera: ſur leſquels, les claies & cordages s'appuyerõt. Dont ſe façonnera le parc, comme caſtrametation; dans laquelle le beſtail repoſera ſeurement, hors de la crainte du Loup: & n'en pourra ſortir pour s'eſcarter, tant il y ſera bien enfermé. Fera-on vn petit retranchement dans le parc, pour y enfermer les aigneaux qu'on oſtera d'auprés les meres, pour l'eſpargne du laict: car cõme dans la bergerie à couuert, on les ſepare la nuict, ainſi conuient-il le faire dans le parc en la campagne, juſqu'à ce que les aigneaux ſe pouuans paſſer du laict, ſoient ſevrés comme j'ai dit ci deuant.

Quand chaſtrer les aigneaux.

LE chaſtrer des aigneaux n'eſt reſtraint à certain aage, eſtans chaſtrables, & les jeunes & les vieux de ces animaux: meſme les beliers ſont ainſi affranchis, bien-que longuement ils aient ſerui à ſaillir les brebis. Toutesfois, le meilleur eſt ce faire, le pluſtoſt que l'on peut, afin que la chair de mouton s'affranchiſſe entierement. Laquelle ſans ce remede, ou tard pratiqué, demeureroit, ou de mauuaiſe nourriture, ou de gouſt deſ-agreable: mais corrigeant tel defaut dés la premiere jeuneſſe de la beſte, par tel changement ſe change de meſme la ſauuagine de ſon naturel, en tres-bon & treſ-delicat aliment. A la mode des taureaux chaſtre-on communément les aigneaux, c'eſt en leur eſtordant les genitoires ſans les leur oſter. Et cela ſuffit pour tout affranchiſſement, puis qu'auec la force engendrante, s'eſtaint de meſme la chaleur qui en rend mauuaiſe ſa chair. D'ailleurs, cela ſe fait ſans inciſion, dont moins de mal ils ſouffrent, & pluſtoſt ſont-ils gueris, que ſi on les chaſtroit autrement. Non plus par telle maniere, l'accroiſt des moutons eſt retardé (comme aucuns eſtiment) pourueu qu'on les chaſtre ainſi, le ſecond mois de Mars de leur naiſſance, qui peut tumber au quinzieſme ou ſeizieſme de leur aage. Ce qui fait tant attendre ceſte œuure, eſt que deuant ce temps-là, les genitoires du mouton, pour leur petiteſſe, ne ſe cognoiſſent bien: car autrement on les prendroit dés la mammelle, cõme les chevreaux, eſquels les teſticules paroiſſent euidemmẽt en leur naiſſance. Des moutons y en a-il preſque chaſtrés naturellement, non qu'ils n'aient des genitoires, mais ils ſe tiennẽt cachés dans le ventre: ſi que n'eſtant poſſible d'y toucher, on laiſſe tels moutons en leur entier, tenant leur chair le milieu entre celle des moutons chaſtrés & des beliers: non toutesfois ſi bonne, que de ceux-là, ne ſi mauuaiſe que de ceux-ci, par tel benefice de nature, eſtant aucunement refroidie la chaleur importune des moutons, qu'au detriment de leur chair, on laiſſe en leur entier. Or quand bien le chaſtrer primerain des moutons, leur rabattroit quelque peu de leur accroiſſement, telle perte ne doit eſtre miſe en ligne de compte, au prix du gain qui en reuient, pour la qualité de la chair. En jour clair & ſerein, non chaud, ne froid, ne venteux, & en decours de Lune, comme les autres chaſtremens, ceſtui-ci ſe fera ſous la limite du temps marquee pour les jeunes: & pour les vieux, juſques au quinzieſme de Iuin, ouurera-on en ceſt endroit, ſans delaier dauantage, pour crainte de l'approche des chaleurs.

Tondre le beſtail à laine.

LA cueillete de la laine eſt en Mai, auquel mois l'on tond les moutons & brebis (peu pluſtoſt ou plus tard, ſelon le climat qui auance ou recule

l'Eſté) tant pour profiter leur deſpouille, que pour mieux à deliure leur faire paſſer les chaleurs de l'Eſté, & reproduire nouuelle toiſon. Où l'on tond plus d'vne fois l'an ce beſtail-ci, la premiere ſe fait en Mars, & la ſeconde en Aouſt: mais peu de lieux y a-il en France où la recolte de la laine ſoit double, à tout le moins qu'elle ſoit de grand valeur: car de fort groſſiere s'en treuue en quelques recoins de montaigne proceder de beſtail qu'on tond deux fois l'annee. En Piedmont viennent juſqu'à trois fois, de quatre en quatre mois, commençans en Mars: mais c'eſt d'vne ſorte de laine baſtarde, de petit prix, eſtant la plus fine laine en plus petite quantité, que la groſſiere, par le naturel des choſes precieuſes, qui ſont touſ-jours rares. Selõ que la ſaiſon ſe rencontrera auancee ou reculee, l'on auancera ou reculera le tondre des oüailles, lequel ne faut jamais entreprẽdre qu'on ne voie à l'œil le temps s'eſtre deſchargé des froidures reſtantes de l'Hyuer, de peur qu'il ne m'eſ-aduienne au beſtail. freſchement deſpouillé, ſe treuuant nud & embarraſſé parmi nouueaux froids, par ainſi, ce ſera au commencement ou à la fin du mois de Mai, qu'on mettra la main à ceſte œuure, eſtant en païs approchant du Midi, car du coſté de Septentrion, l'on retarde le tondre juſques en Iuillet. S'il eſt poſſible, l'on regardera à la Lune eſtant requiſe en ceſt action, pluſtoſt vieille que nouuelle; pour ſe reueſtir mieux le beſtail tõdu en tel poinct de Lune, qu'en autre. L'on choiſira auſſi vn beau jour, clair, ſerein, ſans vent. Auec des forces bien trenchantes ſera tondu ce doux animal, en lui liant les quatre pieds pour mieux en jouir: mais ce ſera ſans le preſſer de peur de l'offenſer; ſe gardant auſſi de le bleſſer auec les forces. La laine ſera couppee le plus bas qu'on pourra pour ne rien perdre. Et ſi d'auenture quelque taillade lui eſt faite, elle ſera toſt guerie par le moien du vieil oinct ou ſein de porc, dont l'on frottera la plaie. De la quantité de laine que chacune beſte, maſle & femelle, doit rendre, n'eſt poſſible de le dire preciſément; car cela depend de la nourriture, laquelle fait le plus de ce reuenu: ſe treuuant des herbages cauſer aux beſtes qui en ſont entretenues, deux ou trois fois plus de laine que d'autre. Ioint que la race de l'animal y ajouſte quelque choſe, eſtant plus corpulent & de laine plus peſante l'vne que l'autre. C'eſt bien en toutes races & en tous païs, que les maſles rendent plus de laine que les femelles. Les aigneaux ſeront auſſi tondus auec le meſme ordre, la toiſon deſquels eſtant miſe à part, ſert à faire des feutres, pour chapeaux & manteaux.

En Eſté le reſmuer à la montaigne.

LE changement d'aer & de paſturages profite merueilleuſement à ce beſtail; pourueu qu'il ſoit emploié à propos, ne pouuant ſans grande tare lui faire paſſer l'Eſté au lieu de ſa naiſſance, ſi elle ſe rencontre en païs qui requiere ce meſnage. C'eſt pourquoi de l'ordonnance des Anciens, & couſtumes inueterees, les menagers d'aujour-d'hui habitans en païs importuné des chaleurs de l'Eſté, en telle ſaiſon, enuoient aux prochaines montaignes leur beſtail à laine, pour y ſejourner enuiron trois mois: ce que gaiement ils font pour la freſcheur de l'aer, de l'eau & bonté des herbages, d'où il reuient joieux & gaillard. De pluſieurs grands trouppeaux ramaſsés des voiſins, ſe compoſe comme vne armee de beſtail lanu, laquelle on baille à conduire à vn general, qui aiant ſous ſoi pluſieurs capitaines, à chacun ordonne la charge d'vn quartier pour tous enſemble conduire, faire paiſtre &

coucher seurement le bestail, à ce aidés par la soigneuse garde des chiens, qu'à tel effet & en suffisant nombre ils menent. Separément marche le bestail, selon l'aage & le sexe, afin que ce soit tant mieux à l'aise pour chacun. Les moutons & brebis brehaignes tiennent leur quartier, les brebis à-laict le leur, de mesme les aigneaux, dont sans se presser distincts & en gros, tous ces troupeaux-là font chemin à la montaigne, par petites jouinees, & là arriués paissent & couchent, sans jamais se mesler ensemble: si ce n'est sur le soir ceux des aigneaux, qui par foiblesse, à cause de leur tardive naissance ou maladie ne seront encores sevrés, sont mis coucher auec leurs meres. Les beliers demeureront aussi auec les moutons, pour de la estre tirés lors qu'il conuiendra les faire joindre aux brebis pour l'engeance: se prenant soigneusement garde de ne les laisser mesler auec les brebis deuant le temps; de peur de destraquer ceste nourriture; ains qu'à poinct cela se face pour l'importance de la chose, ainsi qu'a esté representé. A cause du grand nombre de bestail sejournant à la montaigne ne peut-on s'y seruir de parcs, pour enfermer le bestail durant la nuict, comme chacun fait chés soi: mais le couche-on parmi les terres labourees, le ramassant tant vniment qu'on peut, à la maniere d'vne armee qui campe: ainsi le bestail enuironné de pasteurs, de chiens & d'asnes du bagage, viures & habits, ressemble proprement à vne castra-metation; & par ce moien il se conserue tres-bien sans aucun des-ordre.

Combien de bestes pour la garde de deux bergers.

TROIS cents bestes à-laine est la charge de deux bergers, ne pouuant vn seul suffire à la conduite d'vn tel trouppeau: voire vn de cent cinquante bestes ne peut estre bien gouuerné à moins de deux personnes. Mais pour euiter les frais, à vn si petit trouppeau sera commis vn bon berger ou pastre auec vn garçon pour lui aider. Sur lequel departement l'on fera son compte pour y en mettre dauantage à mesure qu'il y aura du bestail. Les brebis estás à la montaigne seront traictes soir & matin; afin d'en profiter le laict, le conuertissant en fourmages: pour espargné le restant de la prouision des pasteurs sejournans à la montaigne, estre à leur retour porté en la maison. En laquelle estans de retour auec tout le bestail, continue-on de traire les brebis, jusqu'à ce que les froidures de l'Automne & leur preigneur, leur ostent le laict.

Quand traire le laict aux brebis.

Touchant la chair.

RESTE pour fin de ce gouuernement, a mesnager la chair des moutons & des brebis. Selon le païs on se manie en ceste endroit. En aucuns on tire argent de ce bestail, & de jeune & de vieil, commençans à en vendre dés leur premiere jeunesse pour estre mangés en aigneaux: au bout de deux ou trois ans aussi, pour nourrir, & finalement pour manger, estant paruenu en vieillesse. Mais se desfaire des aigneaux, n'est vsité qu'és endroits tres-abondans en ceste nourriture. Reuenant au plus commun vsage, je dirai qu'il y a deux saisons pour ce negoce, deuant & aprés auoir tondu les moutons & brebis; c'est à dire, qu'on les peut vendre vestus ou despouillés de laine, maigres ou gras. Si c'est pour nourrir, ces choses ne sont nullement considerables: car en quel estat que les bestes soient, touſ-jours & en toutes saisons est bon de s'en pouruoir. C'est pourquoi des foires sont establies par les prouinces durant les mois de l'annee pour seruir à ce mesnage. Le bestail vieux n'est bon pour nourrir; aussi d'autre que de jeune, l'on ne se charge à telle intention. Et au contraire on n'achepte pour en-

graisser que de vieux ou d'auancé en aage. ainsi tout s'emploie. D'attendre de vendre ces bestes qu'elles soient grasses, plus apparent en est le profit que de s'en desfaire lors qu'elles sont maigres: dautant que pour vn preallable en retirés la laine, & aprés paruenues au poinct qu'il faut, les vendés autant ou plus despouillees que vestuës; tenant la graisse lieu de la laine, laquelle baillés presque pourneant en vendant le bestail estãt maigre. Mais ce n'est au choix de tous les mesnagers, que de pouuoir engraisser leur bestail; c'est seulement pour ceux qui sont bien accommodés de pasturages & d'abruuoirs, pour à leur saoul, faire manger & boire leur bestail d'engrais, lors que l'autre est en la montaigne.

Chastrer le parc.

VERS la fin du mois d'Auril, que le bestail commence à se ressentir de la bonne nourriture de la saison, & que les brebis ont à suffisance agrandi leurs aigneaux, on choisit le bestail le plus vieil pour en descharger le parc afin de s'en desfaire faisant place au nouueau. Leur vieillesse se prend vers la septiesme annee, qu'on recognoit aux dents & aux cornes des moutons & brebis: mais touſ-jours on n'attend si long terme. car communément on commence à chastrer le parc (ainsi appelle on ce mesnage) dés que les bestes ont passé la quatrieme ou cinquieme annee. Ce bestail, masles & femelles, ainsi mis à part est lors exposé en vente, si le voulés vendre vestu: mais si despouillé, aprés l'auoir separé de l'autre que voulés garder, & en sa saison tondu, le faut bailler à vne garde separee, pour lui faire tenir autre maniere de viure qu'au parauãt afin de l'engraisser. Car au lieu de s'abstenir de faire manger la rosee du matin au bestail qu'on desire nourrir, cõme a esté mõstré: à cestui-ci au contraire, est necessaire de l'en paistre à son desjuner, & que dés la poincte du jour on le mene en la campaigne: dautant que c'est la rosee qui donne le fondement de la graisse. Le berger sera aussi soigneux de lui faire manger la poincte des esteules; & pour ce faire d'espier soigneusement les moissonneurs, pour les talonner & se rendre au champ incontinent le bled estre enleué: de faire beaucoup boire son bestail: de lui donner souuent du sel, pour l'y prouoquer: de le tenir à l'ombre au chaud du jour: de ne le presser nullement: de l'enfermer au parc aprés le Soleil couché. Moiennant laquelle conduite, sera ce bestail au superlatif degré de graisse dans trois mois, lesquels pourront tumber vers la fin de Iuillet; auquel temps sa vente sera venue bõne. Ainsi par telle petite attẽte, ou moindre, gaignerés la laine de vostre bestail; profit considerable, se paians largement les despences de la garde, sur les fourmages prouenans des brebis qu'on trait trois fois le jour, attendu qu'elles n'ont à nourrir aucuns aigneaux; & sur les fumiers que le bestail ensemble laisse és terres où on le couche. De ceci faut auiser, que plus tardent à s'engraisser les brebis, que plus longuemẽt on les trait, parquoi on mesurera le fourmage à la graisse, pour s'arrester où l'õ treuuera plus de gain. Les moutons qu'on garde pour l'Hyuer passeront l'Esté en la mõtaigne auec l'autre bestail, si bon vous semble, d'où reuenus, dés la fin du mois de Septembre, serõt nourris en ordinaire separé, auec du bon foin, bien logés, bien abreuués, leur donnant souuent du sel, de l'auoine, des pelotes de farine, & d'autres drogueries selon l'vsage de l'engraissement des beufs. Moiennant lesquelles choses, les tiendrés gras tout l'Hyuer, & plus outre, tant longuement qu'il vous plaira, dont aurés touſ-jours des moutons de haute graisse.

Engraisser les moutons & brebis.

CHAPITRE XIV.

Les Boucs & Chevres.

Leur vtilité.

IL y a grande ſympathie entre le beſtail à-laine & ceſtui-ci à-poil, eſtans tous deux au rang de celui qu'on appelle, menu, & beſtes blanches: Que de leur laict communément ſortent de bons fourmages; Que leurs chairs ſont bonnes à manger, leurs peaux vtiles, & leurs fumiers ſeruiables. Differens neantmoins de naturel en ceci, que celui du beſtail lanu, eſt doux & paiſible: & du caprin, aigre & turbulent: Que la principale & plus agreable nourriture de ceſtui-ci, ſe prend és halliers & buiſſons, & de ceſtui-là, és bons paſtis & terrés labourables. Pour l'aſpre & rude naturel des chevres, conuient leur conducteur eſtre fort agile, afin de grauir rochers & precipices, où ces beſtes vont paiſtre la cime des eſpines & arbriſſeaux: s'attachans pluſtoſt à telles drogueries de peu de valeur, qu'és herbages de la prairie; dont leur entretenement eſt rendu de moindre deſpence. Dans le logis meſmes à tres-bon marché nourrit-on les chevres, quand pour toute viande on ne leur baille que des fueillars de pluſieurs ſortes d'arbres (ſerrés au logis dés la fin de l'Eſté) lors que le mauuais temps contraint de tenir ce beſtail enfermé. Seulement quelque peu de foin donne-on aux chevres preignes les plus auancees, & à celles qui ont cheureté, vn ou deux jours aprés leur terme: auſſi aux malades pour les fortifier & guerir. En ſomme, il n'y a beſtail ſujet à garde, qui raporte ſon reuenu auec ſi peu de frais, que ceſtui-ci. Et comme il ſe paiſt de tout, juſques aux herbages malings, auſſi n'eſt-requiſe celle conſideration des heures du jour, pour ſa conduite aux paſturages, remarquee és moutons & brebis: dautant qu'il n'eſt rien delicat, aualant la rozee du matin auec ſa viande, ſans incommoder ſa ſanté. Toute ſa delicateſſe conſiſte à la chaleur, laquelle il recerche affectionnément pour le giſte, ne pouuans ces beſtes, ſans apparẽt dãger de les perdre, ſouffrir la rigueur des froidures de la nuict, ainſi mal habillees qu'elles ſont, de poil ras, non veſtues de laine cõme les moutõs & brebis. C'eſt pourquoi conuient les enfermer en eſtable chaude, ſi les voulés bien entretenir. De leur donner de la lictiere, n'eſt beſoin ſe ſoucier nullement. car elles ſe plaiſent de coucher ſur la terre nue, voire preferans la dureté des rochers, à la molleſſe de la paille blanche. Ce ſeul vice treuue on en ceſt animal, qu'il eſt grand ennemi des arbres, les ſommités deſquels il deuore auidement ſans diſcretion: & pour comble de malignité, ſemble qu'à deſſein choiſit les precieux fruictiers, s'y attachant pluſtoſt qu'aux plantes ſauuages. Pour lequel dommageable naturel, pluſieurs abhorrent la nourriture des chevres, en païs de vignobles, fruitiers & taillis. Afin de faire ceſſer tel degaſt, par arreſt de la Cour du Parlement de Grenoble, l'an mil cinq cens ſoixante ſept, la nourriture des chevres fut interdite en vne grande partie du païs de Dauphiné, police qui pour ſon vtilité, a eſté imitee de pluſieurs autres peuples de ce Roiaume.

Leur nourriture.

Quel ſera le paſteur de ce beſtail

Craint le froid

Son vice.

Où nourrir les chevres.

NE laiſſera pourtant d'entretenir des chevres celui-là, qui en ſon do-

maine aura des landes & buissons à suffisance. car à meilleur vsage ne les pourroit-il emploier, pour le grand profit qui en prouient. Car c'est chose asseuree, qu'vne chevre bien nourrie rend autant de laict, que plusieurs brebis ensemble: & que des chevres si fertiles se rencontrent, approcher de prés le rapport des vaches. Leurs chairs, peaux & graisses, contribuent à ce reuenu. Quãt au poil, peu ou point d'estat n'en est fait de pardeçà, estãt le propre du Leuant & de la Barbarie, que d'en faire des camelots. Au contraire de la chair des moutons & brebis, ceste-ci de chevre n'est agreable qu'en sa tendre jeunesse, car seule delicate est celle des chevreaux à-laict, aagez de quinze jours ou trois sepmaines, n'aians encores rien mangé. Les boucs & chevres enuieillies, s'engraissent tres-bien, se chargeans de graisse autant ou plus qu'autre bestail: mais estant touſ-jours leur chair de mauuaise nourriture & de gouſt mal-plaisant, à qui ne l'aime, pour autres n'est destinee telle chair, que pour le grossier de la famille. Leurs peaux sont de grande requeste pour seruir à plusieurs vsages, accoustrees en marroquin, & autrement accommodees en ouiltres, pour porter des huiles & de vins, selon la pratique d'aucuns païs. Les graisses seruent à diuerses choses, en la medecine, aux ciments & autres, principalement à faire des bonnes chandelles, en telle qualité excedans toutes autres graisses: & en la quantité auec, ne se nourrissant aucune beste en la maison, regardant à la grandeur de son corps, qui tant se charge de graisse que fait la chevre, lors qu'elle est bien nourrie, mangeant du gland son saoul. Toutes ces commodités se treuuent en ceste nourriture, laquelle l'on tire, ou la pluspart, des hailliers & lieux incults du domaine. Et ce sera sans incommoder les vergers, ni autres precieuses possessions de la maison, pourueu qu'on aie vn soin cõtinuel des chevres qu'on voudra nourrir, ne les laissans jamais de l'œil. Car il ne faudroit qu'vne couple de chevres abandonnees, pour gaster tous les jardinages & vignobles d'vn mandement, tesmoin le chevrier de Nismes, qui a si bien fait parler de sa vie.

Sont de bon reuenu.

Quel sera choisi le bouc.

Quelle la chevre.

POVR s'engeaneer de la race de ce bestail, on se pourvoira d'vn bouc & & des chevres qualifiees comme il appartient. Le bouc sera choisi de grand corsage, aiant les jambes grosses & bas enjoinctees: le poil mol & lissé, de couleur noire, pour estre plus robuste que de blanche, encores que de ceste-ci, ne soit à mespriser: aiant petite teste: grandes aureilles & pendantes: longue & touffue barbe: le col gros & tortu: au reste, joyeux & deliberé. Telle aussi sera prinse la chevre, qui de plus pour son sexe aura grandes & longues tetines, dont la grosseur lui fera eslargir les cuisses en marchãt. La consideratiõ qu'on doit auoir sur les cornes des chevres, est, que les escornees de Nature, ne sont tant sujettes à auorter que les cornues: & que plus facilement conuersent auec les brebis celles-là, que celles-ci. car quant à la fertilité du laict, il n'y a aucun choix. L'on ne peut asseurer quels masles sont les meilleurs pour couurir les femelles; les cornés ou les escornés: car de tous ceux-là s'en treuue de fort bons à ce seruice. Ceci est remarquable, que des boucs escornés, naissent souuent des petits auec des cornes; & au contraire, sans cornes voit-on des chevreaux engendrés de peres cornés. Ainsi en auient-il des meres, estant ce plustost jeu de Nature, que subtilité d'artifice: l'experience monstrant aussi, que des peres & meres auec ou sans cornes, sortent indifferemment des petits auec ou sans cornes. diuersité qu'on donne plustost

à la faculté des herbages & de l'aer, qu'à la particuliere race de l'animal. En ceſt article n'y aura donques lieu d'election, puis que c'eſt le païs qui y impoſe la loi. Seulement, comme a eſté dit des moutons eſt à ſouhaiter pour les païs les plus froids, le beſtail caprin eſtre corné, pource que les cornes lui aident à reſiſter aux vents: & qu'eſtant ainſi armé en la teſte, il eſt plus courageux à ſe defendre du loup, & à ſe batre auec ſes compagnons, qu'eſtant ſans cornes. Et aux cornes & aux dẽts recognoit-on l'aage de ceſte race de beſtail, par ſemblable adreſſe que de celui à laine puis qu'ils ont le ruminer decõmun.

Combien de temps ſert le bouc, & la Chevre.

TROIS ans de ſuite ſeruira vn bouc, commençant à ſon premier accompli, non dauantage; n'eſtant bon à engendrer paſſé le quatrieſme, auquel temps, le pourra-on chaſtrer pour engraiſſer & vendre. Les femelles durent plus à ce ſeruice, car c'eſt juſques à la huictieſme annee qu'elles portent: lors eſtans paruenus en vieilleſſe, ne s'en faut plus ſeruir que pour engraiſſer. Elles commencẽt à porter au bout de deux ans; mais comme j'ai dit des brebis, leur premiere ventree n'eſt guiere recommandable, eſtans touſjours les plus grandes beſtes, celles procedantes de meres les plus aagees.

Portee des chevres.

LES chevres portent autant que les brebis, aſſauoir cinq mois; ſurquoi on les diſpoſera pour leur donner le bouc toſt ou tard, ſelon qu'on deſire auoir des chevreaux haſtifs ou tardifs. Les chevres qui ont fait des petits en ſaiſon primeraine, ne ſont tant abondantes en laict, que celles qui ont tard chevreté, à cauſe des froidures qui les tiennent reſſerrees, & principalement à faute de manger le vert, leur plus agreable viande. Mais pour tirer toute la commodité de ce beſtail, ſera bon de faire chevreter partie de nos chevres dans le mois de Decembre, & les autres en Ianuier, Feurier, & Mars, à telle cauſe ordonnant le couurir des femelles par ceſte ſupputation que ce ſoit touſ-jours cinq mois deuant ces particuliers termes. Ainſi aurons-nous des chevreaux en diuers temps, & du laict en abondance: moiennant qu'on ne ſe deçoiue en ceſt accouplement, où n'aura à craindre, faiſant viure à part les boucs, en mettairies ſeparees ou bien attachés au paſtis, pour à poinct nommé les donner aux femelles. Le defaut de ceſte curioſité, ne pourroit apporter en ceſte nourriture, que confuſion. En pluſieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, on mange des chevreaux dés le mois de Nouembre & pluſtoſt, à cela preparant les chevres dés le mois de Iuin ou de Iuillet. Et là & ailleurs, treuue-l'on des chevres faire deux ventrees l'annee, comme j'ai dit des brebis: mais plus familier eſt-il que les chevres facẽt deux chevreaux en vne ventree. Choſe deſirable, tant pour l'auantage de la chair que du laict, auquel elles abondent plus que les ſingulieres, qui ne portẽt qu'vn chevreau à la fois. C'eſt vne race à part qu'on appelle, double, que celle qui ſe remplit de deux chevreaux en vne ventree: mais principalement cela auient de la vertu du maſle, lequel eſtant de telle race & force engendre double ventree à la femelle, quoi-que ſinguliere: toutesfois le plus aſſeuré eſt de ſe fournir & de maſles & de femelles de telle fecondité, que ſoigneuſement l'on recerchera. Il y en a quelquesfois des tierces; mais n'eſtans preſques qu'auortons les chevreaux qui naiſſent trois à vne ventree, ne nous en ſoucierons beaucoup, ains remplirons le parc des doubles, ſi faire ſe peut; auſquelles poſtpoſerons auſſi les ſingulieres.

Race ſinguliere.

Race double, & Tierce.

Chaſtrer les boucs.

D'AVTANT que le principal profit des chevres conſiſte au laict, plus de

femelles nourrit-on auſſi que de maſles: & de ceux-ci, ſeulement ceux qu'on laiſſe entiers en boucs pour ſemẽce: & quelque petit nombre d'autres qu'on chaſtre au cinquieſme ou ſixieſme mois, comme j'ai dit. Ces boucs chaſtrés (en aucuns endroits appellés Menons) entretient-on au toupeau quatre ou cinq ans, non guieres plus, eſtans lors paruenus en raiſonnable accroiſſement. En tel aage s'engraiſſent-ils en perfection, moiennant bonne cõduite, & que l'annee ſe rencontre abondante en gland ou autre extraordinaire viande, ſelon le païs. Le chaſtrer a auſſi ceſte proprieté qu'il affranchit & la chair & la peau: laquelle par artifice, ſe rend de plus grande requeſte à mettre en œuure, que ſi la beſte eſtoit reſtee en ſon entier; ſpecialement à faire des ouiſtres pour le charroi des huiles & des vins, exempts de la maligne ſenteur du bouc. Les Menons auant que mourir font ce ſeruice, que eſtants deuenns gras & peſans, pour la perte de leurs genitoires, repriment la legereté des chevres; marchans grauement lors que le troupeau tient la campagne: duquel faiſant la teſte, ſont ſuiuis des chevres, n'oſans s'auancer pour la reuerence qu'elles leur portent; tant pour le ſexe & l'aage, que principalement pour leur barbe, s'il en faut croire les chevriers. A ceſt auis s'accorde le Poëte.

Si porter grand barbe au menton
Nous fait Philoſophes paroiſtre,
Vn bouc barbaſſe pourroit eſtre
Par ce moien quelque Platon.

DIFFICILEMENT le cheurier conduira plus de cinquante ou ſoixante beſtes; paſſant lequel nombre de tant peu que ce ſoit, lui faudra auoir vne aide, pour ſe tenir à la queuë, lors qu'il ſera à la teſte de ſon beſtail. Le berger a accouſtumé de ſuiure ſon trouppeau: au contraire le chevrier eſt ſuiui du ſien comme capitaine. de telle diuerſe conduite la cauſe eſtant le diuers naturel de ces deux eſpeces de beſtes, dont l'vn veut eſtre pouſſé & l'autre retenu en marchant. En ſemblable parc que celui des brebis, s'enferment les chevres, à meſme heure, & ſur meſmes terres. Auſsi de compagnie ſont menees & ramenees de la montaigne & ſous meſmes conducteurs; ſi leur grand nombre ne merite d'en faire vne particuliere armee. *La charge du cheurier.*

A leur retour de la montaigne, continuera-on à traire les chevres, juſqu'à ce que les froidures & leur preigneur les deſſechent entierement. Par ainſi l'on void, que fort longuement les chevres donnent le laict: car c'eſt dés les quinze jours ou trois ſepmaines aprés auoir chevreté, que deſchargees de leurs chevreaux, l'on commence à les traire. Ainſi qu'il a eſté dit des aigneaux, de meſme l'on pourra nourrir & eſleuer des chevreaux; en gouuernant eux & leurs meres d'vn pareil ſoin & d'vne meſme conduite, que les brebis & les aigneaux. *Laict des chevres.*

CE ſeroit importune redite que de diſcourir des fourmages, veu que ceſte matiere a eſté amplement traittee ſur le propos des vaches. Seulement dirai-je que les laictages des vaches, brebis, & chevres meſlés enſemble, donnent le fourmage du tout ſouhaitable & pour la ſaueur & pour la garde. A cauſe du meſlange de leurs particulieres qualités rendans bonne compoſition, repreſentees par ce commun dire, *Beurre de vache, Fourmage de brebis, Caillé de chevres.* *Fourmages meſlés.*

Auis sur le paistre des chevres. &

Si aués chés vous abondance de buissons, & semblables viures, esquels vos chevres puissent broutrer, & commodité d'abruuoirs, n'enuoiés à la montaigne, de vos chevres autres que les jeunes & steriles auec les masles; gardant seulement chés vous celles à laict. Dautant qu'ainsi vous en tirerés plus de reuenu, que les tenans ailleurs: à cause principalement de l'infidelité des personnes és mains desquelles seriés contraincts commettre ce mesnage.

Comment les engraisser.

Ceux qui sont courts d'herbages, ne nourrissent autres chevres que celles à laict, qu'ils achetent, ou pleines ou aprés auoir chevreté, vendans ou tuans les petits, masles & femelles, & les meres à l'entree de l'Hyuer, aprés les auoir engraissees. S'ils ne courent le hazard de leur continuelle nourriture, & ne se donnent la peine d'estre aprés toute l'annee; aussi n'ont-ils le gain de l'accroissemẽt de ce bestail, propre au mesnager accommodé de lieu pour telle nourriture.

Chaistrer le parc.

Comme du bestail à-laine, de cestui-ci à-poil, le parc sera chaistré en saison; c'est à dire, lors que le bestail vieux poussera le nouueau: lequel ou maigre ou gras, sera vendu ou tué pour la prouision; selon l'vsage des païs & faculté des annees. article mis en compte entre les notables de ceste nourriture.

CHAPITRE XV.

Des Pourceaux & Truies.

Fecondité de la truie.

Ce bestail à-poil, le plus fertil de tout autre à quatre pieds, gros & menu, clorra nostre discours. La vache se contente de faire vn petit chacun an, encores cela appartient aux plus fecondes. La brebis, & la chevre, vn ou deux, quelquesfois trois: mais la truie, dix, douze, quinze en vne ventree, & deux ventrees en vn an. Neantmoins, plus de moutons & de chevres se voient, que de pourceaux. d'où peut venir cela? Il est apparent que l'vsage du beuf, du mouton, des chevreaux & des fourmages qu'on en tire; est beaucoup plus sain pour la nourriture de l'homme que n'est la chair de pourceau: ce qui fait qu'on se trauaille plus à esleuer le susdit bestail, que les pourceaux, pour vn de ceux-ci, y en aiant trente de ceux-là. Ioint aussi, qu'auec plus de despence s'entretiennent les pourceaux, que ni les brebis, ni les chevres. Toute l'esperance des pourceaux, gist en la chair & au fumier; plus grand profit tirant de ceste nourriture, que plus corpulent est le bestail: veu que d'iceluil l'on ne tire ni laines, ni laictages, ni peaux, que pour vn petit vsage; assauoir, pour faire des cribles & couurir des bahuts; dequoi à vn besoin on se passeroit bien: au lieu que les peaux de ces autres animaux, nous sont du tout necessaires. Nous choisirons donques, les pourceaux bien habitués; de bonne bouche, pour se paistre facilement en tous temps, de toutes viandes: & au reste d'aisee conduite; sans lesquelles qualités, ne se peuuent engraisser les pourceaux, dont vaine est rendue leur nourriture.

LES verrats auront le corps court & ramassé, selon leur grandeur, & les truies large & ample auec grandes tetines, estans au reste tous deux choisis de mesme. La teste plustost petite que grande: grandes aureilles: groin camus: yeux petits: grosses & courtes jambes. Quant à la couleur, cela diuersifie leur valeur, selon les païs: car ici la noire est la plus prisée: là la blanche: ailleurs la rousse & barree de toutes ensemble. Aprés l'election de la race des pourceaux, est tref-requis penser à leur logis, pour le disposer ainsi qu'il appartient. Car comme l'on ne peut esperer bon vin, quoi-que de bonne matiere, le sejournant dans mauuais tonneaux, ainsi c'est se deceuoir, que de cuider profitablement nourrir des pourceaux, sans les loger selon leur naturel. Ce bestail est sale, aimant les bourbiers & marés pour s'y veautrer, c'est pourquoi plus profite-il en humide païs, qu'en sec. Mais cela s'entend pour la campaigne. car quant au logis; il veut coucher à sec sur lictiere nette, pour corriger l'humidité importune qu'il s'acquiert durant la journee, autrement ne pourroit-il se multiplier, non pas mesme viure qu'en langueur. Pour laquelle cause, en France l'estable à pourceaux est planchee auec des gros aix percés au fons, comme crible: & ce plancher, esleué d'vn bon pied sur terre; par ces trous, vuide l'vrine des pourceaux, dont leur lictiere demeure seche. Au deuãt de l'estable sera vne court, pour à descouuert donner à manger aux pourceaux, commodément, & que sans s'escarter de là, puissent librement entrer dans leur estable. Pour le libre passage des vẽts, l'estable sera persee des deux costés, si qu'en chassant le mauuais aer, les pourceaux seront sainement logés. Quelques autres fenestres y seront aussi faites, mais fort basses, afin de facilement, par le dehors, pouuoir regarder le dedans & de là cõpter & remarquer les pourceaux, sans se donner la peine d'entrer dans l'estable, ne d'en ouurir la porte, en danger d'en faire eschapper quelqu'vn. Pour la mesme cause la court sera enuironnee de petites murailles basses, par dessus lesquelles verra & paistra-on facilement les pourceaux.

Marques de bon verrat & bonne truye.

Estables à pourceaux.

VNE seule estable ne suffit, pour grande qu'elle soit, par n'estre le bestail touſjours en mesme estat. Les truies pleines, & les layes qui ont couchonné, veulent chacune auoir son tect à part; afin de ne se mesler auec les pourceaux ja parcreus: preuenant par ce moien, la perte de l'auortement & l'estouffement des couchons, les plus forts opprimans les foibles. Plusieurs petites estables, donques, seront faites auprés de la grande, chacune desquelles aura sa petite court au deuant, pour commodément y donner à manger à la truye pleine, attendant qu'elle couchonne, & aprés auoir couchonné, & à elle & à ses couchons; lesquels sans destourbier, s'accroistront & fortifieront: mesmes à l'aide du Soleil, duquel ils jouïrõt aisément dans la court, où ils se reposeront, & promeneront, entreront & sortiront dans l'estable à volonté. Ceci est notable, que d'esloigner le logis des pourceaux de celui de la volaille; afin qu'ils n'en mangent la fiente, de peur de les faire emmaigrir. Car c'est chose bien experimentee, que les pourceaux qui mangent la fiente de la volaille (viande qu'ils aiment fort) ne se portent jamais bien, cõmen qu'on les traitte.

PLVS de couchons porte & nourrit vne truye, plustost enuieillit. Estant moderément chargee, elle seruira à ceste vsage six ans commençant à porter.

Cambiendurè en seruice vne truye.

ter, au premier accompli de ſon aage. Le verrat ne dure ſi longuement en ſeruice, à cauſe de ſon naturel exceſsiuement chaud, qui le fait toſt enuieillir ; n'eſtant propre à engendrer, paſſé ſon quatrieſme ou cinquieſme an, aiant commencé d'entrer en charge en meſme temps que la truye. Deuant lequel temps, ne lui faut permettre ſaillir les truies, bien qu'à cela ſoit apte dés ſon ſixieſme mois ; pour l'intereſt de l'engeance, qui demeure petite, ſortant de beſtes trop jeunes : ſuiuant la raiſon des brebis & des chevres.

Sa portee. AV cinquieſme mois, cochonne la truye, aiant cela de particulier, que de ſe remplir deux fois l'annee : ce qu'elle fait trois ſepmaines ou vn mois aprés s'eſtre deliuree, bien qu'elle allaicte ; pouruen que le trop grand nombre de cochons la tenans maigre, ne l'en deſtourne. La meilleure ſaiſon pour faire cochonner les truyes, eſt à la veille des moiſſons. car par le bled qui s'eſcarte, cheant ſur les terres, & abondance d'herbes que le temps fournit, les meres ſont graſſement nourries ; dont foiſonnans en laict, ne l'eſpargnent à leurs cochons, qui à veuë d'œil s'en agrandiſſent : & puis ſecourus par les prochaines glands, prennent tel auancemẽt en leur premiere annee, qu'au bout d'icelle, ſont preſts à tuer, ſi par le benefice de la ſaiſon ſe peuuent engraiſſer, ou auec du gland, ou auecs des chaſtaignes, ou auec d'autres matieres, ſelon le païs. Au mois de Mai viennent auſsi de bons cochons, mais les meres s'entretiennent auec plus de deſpence en ce temps-là, que ſur les moiſſons, à cauſe que lors eſt l'arriere-ſaiſon de l'annee, & la fin des grains, deſquels neantmoins leur en faut-il donner pour les maintenir en bon eſtat & les garder d'alengourir. Ceux qui naiſſent dans l'Hyuer, s'eſleuent auec plus de difficulté que nuls autres, pour les froidures deſquelles ils ſont impatiens : partant, eſt neceſſaire les voulans eſchapper, de les tenir bien chaudement, & d'en nourrir les meres auec ſoin, ſans leur eſpargner, ne le grain, ne le gland, ſi poſsible eſt.

Soulager les meres de leur trop de charge EN quel temps que ce ſoit, eſt touſ-jours bon de deſcharger la mere d'vne partie de ſes cochons, pour tant mieux à l'aiſe eſleuer l'autre : car plus-toſt & mieux s'auanceront les cochons, qu'en moindre compagnie ſeront allaictés. ſuiuant le commun dire des eſtourneaux, qui ſont maigres, dautant qu'ils vont touſ-jours par grandes bandes. Sept ou huit cochons laiſſera-on à chacune laye (toutesfois cela depend de ſa ſuffiſance, car plus ou moins en requierent les vnes que les autres) mangeans les ſupernumeraires en cochons, au bout de quinze jours ou trois ſepmaines. Et afin d'eſtre accommodé de cochons en diuerſes ſaiſons, diuerſement auſsi fera-on couurir les truyes, regardans principalement au profit, & puis au plaiſir, comme ces deux articles doiuent eſtre concatenés enſemble en toutes actions. Eſtans les maſles touſ-jours meilleurs que les femelles, à nourrir & engraiſſer, pour la qualité de la chair, fait que plus l'on retient de ceux-là, que de ceux-ci ; auec telle ſupputation, que pour vne femelle, l'on garde trois ou quatre maſles, s'il eſt poſſible. Aucuns regardent la Lune à faire couurir les truyes, voulans que ce ſoit durant le ſecond quartier, non deuant, ni aprés : y ajouſtans ceſte primeur, qu'autres pourceaux ne veulent-ils nourrir, que nais en croiſſant, pour l'opinion qu'ils ont, que la chair des autres ſe diminuë en cuiſant, mais telles obſeruances n'eſtans receuës

Pour auoir des cochons en diuers temps.

de tous, fera laisser ceſt article à la liberté du pere-de-famille. Soigneuſement le porcher eſpiera le terme de couchonner, tant pour ſecourir alors les truyes en aians beſoin, que pour les engarder de manger leur arriere-faix, aprés auoir fait leurs petits, comme à ce elles ſont ſujettes. Et ce pour l'intereſt du laict, auquel plus abondent les truyes qui de ce s'abſtiennent, que les autres. Telle gourmandiſe leur cauſant, en outre, ce mal, qu'elle les accouſtume à deuorer leurs petits couchons, quand l'on tarde par trop à leur porter à manger. *Soin du porcher.*

Le chaſtrer eſt neceſſaire à ceſte nourriture, tant pour euiter le deſordre qui amendroit, laiſſant ces beſtes entieres, que pour l'affranchiſſement qui en arriue à leur chair. Et maſles & femelles ſont indifferemment ainſi accouſtrés, ne laiſſant qu'vn maſle entier pour ſeruir de verrat, & quelques femelles les mieux qualifiees, pour eſtre portieres & bonnes nourrices. Tant plus tarde on à chaſtrer ces animaux, tant plus s'agrandiſſent-ils: mais au contraire, tant plus perilleuſe en eſt leur vie, ſouuentesfois auenant des pourceaux ſe mourir, pour les chaſtrer trop tard. Et cela meſme leur cauſe la chair dure & de mauuais gouſt: ſi que preferans la qualité à la quantité de la chair; dans leur premier mois nous les ferons chaſtrer, & ce ſera ſans hazard, ne grande tare de leur accroiſt: meſme tout bien compté, les pourceaux chaſtrés à la mammelle, par nouuelle nourriture, ne laiſſent à ſe pouſſer en corpulence, comme l'on deſire, moiennant bon gouuernement: ne ſe ſoucians aucunement ces jeunes pourceaux, d'eſtre inciſés en ce bas aage, la bonne nourriture du laict de la mere les gueriſſant toſt de leurs plaies. En decours de Lune cela ſe faict, & en jour beau & ſerein, non importuné de vents, froidures, pluies, chaleurs. C'eſt par inciſion, en leur oſtant les genitoires aux maſles, & en taillant les femelles en façon & endroit dont infertile eſt rendue la matrice, qu'on appelle *ſouër* ou *ſauer*. Les plaies couſues & fermees, ſont apres oinctes auec du ſein, & pourueu qu'on garde ces beſtes de ſortir à l'aer d'vn couple de jours, ne s'en reſſentiront nullement. Par le meſme ordre, chaſtre-on les vieux verrats & vieilles truies; mais ſous telle conſideration, qu'ils n'aient parié ou enſemble ou auec d'autres de quatre ou cinq jours auparauant, & qu'aprés, on les traicte bien durãt ſix ou ſept jours par extraordinaire, ſans les expoſer ni aux vents, ni à l'aer, au moins d'vn couple de jours; & à telle cauſe ſeront tenus enfermés dans l'eſtable. *De chaſtrer les couchons.* *En quel tẽps, & par quel moien.*

Qvarante ou cinquante pourceaux de diuers aages, conduira vn bon pourcher, qu'il menera en campagne, diuerſement ſelon les ſaiſons de l'annee. En telle conduite, ſera le pourcher auiſé de tenir ſerré ſon troupeau, marchant & paiſſant, de peur que par faute de diſcipline il ne peuſſe cheuir de ce beſtail, de difficile gouuernement par deſſus tout autre de meſnage: Les pourceaux ſont en ceci conformes aux brebis qu'on nourrit pour l'engeance, que de ſe treuuer mal de la roſee du Printemps: c'eſt pourquoi ne les ſort-on de l'eſtable la matinee, depuis le mois de Mars iuſques à celui de Iuillet, deuant que le Soleil ait abatu la roſee. De là en hors juſques à la fin de Septembre, ce ſera dés la poincte du jour, juſques à dix heures: & depuis vne ou deux heures aprés midi juſques au ſoir, qu'on le tiendra en campagne; le reſte du temps demeureront tout le jour aux champs, *Combien de pourceaux à vn pourcher.* *Leur cõduite.*

les y conduisant le plus matin qu'on pourra, excepté és parties du jour les plus importunes de froidures, pluies, neges, qu'on euitera, pour ne tourmẽter le bestail, le tenant alors reserré dans le logis.

Leur nourriture.

En tous lieux, soient campagnes, terres labourables, en friche, champestres, montaignes, valons, se treuuent bien ces bestes-ci, mieux toutesfois en pais aquatique, qu'en sec, par y treuuer à bourbeter & abondance de vermine. Mais beaucoup plus aiment-elles les forests, qu'autres lieux, s'y delectans pour les glands, faines, chastaignes, pommes, poires, prunes, cornoailles, cormes, couldres & semblables fruicts bastards que les arbres sauuages produisent en diuers temps, la plus delicate viande des pourceaux. Sur tous, c'est le glãd qui leur agree le plus: aussi les pourceaux s'en engraissent mieux, plustost, & en acquierent meilleure graisse, que de nulle autre nourriture. à telle cause est recerché le gland en premier lieu, & en suite la chastaigne. Touſ-jours le gland ne rencontre: preuoiant sa diſete, dés l'Esté on taſche d'entretenir les pourceaux en embon-poinct, afin de plus facilement les engrailler, la saison en estant venue. Toutes sortes de fruits des vergers seruent à cela: donnant à manger aux pourceaux de jour à autre ce qu'ordinairemẽt chet des arbres & se pourrit, cõme pommes, poires, prunes, pesches & semblables. Les figues leur sont tres-bonnes, voire par elles sont du tout engraissés en païs où elles abondent, cas estant que les pluies de la fin de l'Esté destournent le secher de ce fruict. Les jardinages engraissent aux pourceaux presqu'en toutes saisons, diuerses viandes, choux, raues, naueaux, citrouilles, concombres, poupons & semblables; pour l'arriere-saison de l'annee, faisant secher les matieres gardables, & leur faisant manger les autres au jour la journee, à mesure qu'on les recueille. A ce mesnage les concombres sont tres-vtiles, par estre agreables aux pourceaux & de facile recouurement, auec la commodité de l'eau & proprieté du climat, tant qu'on veut on a de ceste viande. Les noiaux des oliues donnees bouillies aux pourceaux, les entretiennent en bon poinct & longuement; dont en païs d'oliuiers, à ceste fin prouision en est faite pour toute l'annee. De mesme de plusieurs fueilles d'arbres, de figuier, de meurier, de noier, d'orme, de vigne, qu'on garde sur des planchers secs, pour les donner aux pourceaux, cuites dans l'eau, parmi leur mangeaille ordinaire.

Le pourceau est gourmãd.

Ce bestail n'est jamais saoul de manger ne de dormir, aussi fait il touſjours ou l'vn ou l'autre, qui est ce qu'on desire de lui, puis que la graisse procede de ces actions. A telle cause, le faut faire manger tant & plus. car le paissant moderément, ne feroit que l'entretenir, sans l'engraisser. Sa gourmandise contraint le pourcher de lui appreſter tous les jours de la mangeaille cuite au chauderon, pour chaude la lui donner au soir, retournant des champs: car encores que les pourceaux aient mangé & beu tout le jour en campagne, non contents de ce traitement, ne faut pourtant laisser de leur donner du bruuage eschauffé, & parmi ajouster les laueures de la cuisine, les reliefs des laictages, du son, des herbes champestres, eichoree, bugloſe, jarrus & semblables auec autres residus. Le matin aussi au sortir des estables leur donne-il de telle viande pour les enforcir, & corriger la crudité & le vice de plusieurs herbes nuisibles mangees vertes. Ainsi de longue-main les pourceaux estans traités, ils paruiendront au premier de-

gré de haute graiſſe; pourueu que le gland ou les chaſtaignes ne leur manquent au beſoin. Treuuant de la viande à ſuffiſance pour manger leur ſaoul, comme il eſt neceſſaire pour engraiſſer, & aduient en ſaiſon de bonne glandee, dans ſept ou huit ſepmaines auront-ils attaint le poinct que deſirés: ſi que lors les retirans de l'engrais, les pourrés faire tuer, pour la prouiſion, apres en auoir vendu les ſur-abondans. Ce terme ſe compte du jour qu'on s'apperçoit le gland cheoir de lui meſme de l'arbre, ſigne de maturité, lequel les pourceaux mangent auec grand appetit, comme leur plus exquiſe viande. Au gland, & à la chaſtaigne, ſera ajouſté le bruuage eſchauffé, ſi on deſire auancer la graiſſe, que le pourcher donnera à ſon beſtail, ſur le ſoir au retour des champs, y meſlant de la farine d'yuroie & autres criblures du grenier, pour faire dormir les pourceaux. Moiennant ſoin requis, dans vn an les pourceaux s'accroiſtront ſuffiſamment pour eſtre tués, mais les deſirant plus grands, faudra leur donner vne autre annee pour croiſtre dauantage. car tant qu'ils viuent ils croiſſent, comme les beufs. Cela communément ne ſe fait que de quelque petit nombre pour le hazard de perte par telle attente: meſme l'annee eſtant abondante en gland ou chaſtaignes, ſelon le païs. car alors on engraiſſe tout ce que l'on peut de tel beſtail. Et pour ne ſortir de ce propos, je dirai qu'il n'y a certaine cognoiſſance de l'aage des pourceaux, ne pouuant entrer en telle recerche que par conjectures, qui ſe prennent ſur les dents, leſquelles s'allongent touſ-jours durant que la beſte eſt en vie. Si que la conſequẽce ſe treuue veritable, que tant plus vieux ſont les pourceaux, que plus ils ont les dents longues. Ce qui ſera pour ſeule adreſſe à l'achapt de ce beſtail: car quant à l'accroiſt de celui de la maiſon, choſe aiſee eſt-il de tenir regiſtre de ſa naiſſance.

Temps de l'engraiſſer.

Indice de ſon aage.

C'EST l'ordre le plus commun, meſmes où ſe treuue abondance de pourceaux, que de leur faire paiſtre le gland en la foreſt, ſans autre artifice, ou la chaſtaigne, ſelon le païs: car de les donner à manger dans l'eſtable, cela ne ſe faict que pour petit nombre, comme ſera dit. Eſt à ſouhaitter le temps eſtre froid & ſec lors que les pourceaux paiſſent le gland en la campagne, pour tant mieux manger: dautant que quand il fait chaud & humide, ils ne s'amuſent qu'à fouir la terre auec le groin, cerchans des racines & de la vermine, à l'intereſt du fonds, ſi c'eſt herbage: mais principalement de la graiſſe des pourceaux. Pour à quoi remedier, conuiendra anneler les pourceaux, c'eſt à dire, leur mettre des petits anneaux de fer au groin, les y fourrans auec vn poinçon aigu: car pour la douleur qu'ils ſentent ainſi annelés, deſiſtent de fouiller, & ſe remettent à manger. Aucuns au lieu des anneaux ne font qu'vne taillade au groin du pourceau, la douleur de laquelle ſe renouuelle à toutes les fois qu'ils mettent le muſeau dans terre: mais de huit en huit jours faut rafreſchir la plaie, la retaillant de nouueau, ſi on deſire continuation de remede: dautant qu'elle ſe conſolide toſt & facilement.

S'engraiſſe mieux en tẽps froid que chaud.

LES pourceaux qu'on nourrit dans l'eſtable ſans en ſortir, ſe font merueilleuſement gras, mais c'eſt auſſi auec grande deſpence. Cela eſt propre és villes, chés les boulengers & hoſteliers, emploians là les ſons & autres deſpouilles de leur art: & encores pour quelque couple de beſtes, non-

pour nostre pere-de-famille, lequel aiant la campagne large, ne se restraint à si petite nourriture.

Reserue de gland.

Est requis reseruer quelque quantité de gland pour en faire manger à quelque petit nombre de pourceaux, choisis au retour de la foreſt, & retirés dans l'estable durant dix ou douze jours; afin de les acheuer d'engraisser en perfection, & par tel auantageux traitement, en faire des lards de haute graisse: aussi pour en auituailler les pourceaux restans au trouppeau, aprés en auoir separé les gras; comme les langoureux par maladie, les jeunes n'aians atteint l'aage d'estre tués, les truyes pleines, les layes, & les couchons; leur en donnant quelque peu durant l'Hyuer & le Printemps, pour les entretenir jusques au secours de la nouuelle saison: ce qu'on n'oubliera, si l'abondance de ce fruict fauorise telle prouision. Par deux contraires moiens garde-on longuement le gland; assauoir, en le desseschant au four tost aprés que le pain en sera sorti: ou en le tenant continuellement dans l'eau en cisternes, ou autres lieux à ce appropriés. Vn milieu y a-il non toutesfois si certain que les extremes; qui est d'emmonceler le gland en lieu sec, sans nullement le remuer pour lui faire boire sa sueur, prenant le gland tous-jours d'vn costé à mesure du besoin; se gardant de l'esmouuoir, de peur de le faire pourrir; aprés auoir germé, comme à ce il est sujet. Si vous estés vne fois paruenu à ce poinct, que de pouuoir longuement garder le gland sans se corrompre, ne vous arrestés à petite prouision; ains faites la si grande, qu'elle suffise pour engraisser vos pourceaux l'annee d'aprés. Car cela ne s'accorde guieres souuent, que deux annees de suite le gland abonde en vn mesme lieu; se reposans vne ou plusieurs annees les chesnes qui en ont bien fructifié vne. Parquoi, le prudent pere-de famille, en annee abondante en gland, pouruoira au defaut de la suiuante par le moien susdit: d'où il receura autant de contentement, que ce lui est de desplaisir de voir ses pourceaux se languir à faute de viande; lors que plus il en a besoin pour les engraisser, & mettre fin à sa nourriture.

Comment le garder.

Preuenir les maladies des pourceaux.

Comme les pourceaux se multiplient facilement, facilement aussi se diminuent-ils; à cause qu'ils sont sujets à plusieurs maladies qui les tuent: lesquelles, ou la plus part, le soucieux poutcher preuiendra par curiosité & diligence. C'est en ne meslant jamais ses pourceaux auec ceux des voisins, en les conduisant par l'ordre susdit: en les remuant de lieu maladif, en temps dangereux, en autre aeré & sain, & en curant souuent les estables, pour auec nouuelle lictiere, les tenir tous-jours nettement. Ainsi de sa charge receura-il honneur & son maistre contentement.

CHAP. XVI.

CHAPITRE XVI.

Les Chiens.

C'EST choſe confeſſee de tous, que moindre honneur n'y a-il de conſeruer le bien, que de l'acquerir. Le moien d'auoir & de nourrir le beſtail a eſté ci-deuant enſeigné. Pour le garder, & la maiſon auec, les Chiens ſe preſentent ici, la fidele vtilité deſquels eſtant ſi notoire, qu'il ſeroit temps perdu de diſcourir ſur la loüange de tant noble animal. Pour laquelle cauſe, ſont les Chiens couchés en ſuite de l'autre beſtail, bien qu'ils ne ſoient de leur ordinaire: viuans d'autres alimens que des fourrages de la campaigne.

De quels chiẽs a beſoin le meſnager.

NOVS-nous choiſirons, donques, la race des Chiens proprement nés à la garde de la maiſon, & du parc, puis que là conſiſte tout noſtre bien; laiſſans ceux de chaſſe pour vn autre endroit. A l'antique diſtinguerons-nous les Chiens, de l'vne & l'autre garde: & dirons, que ceux deſtinés pour la maiſon, doiuent eſtre de couleur obſcure, & ceux du parc, de claire: dautant que les noirs, ſemblent touſ-jours plus terribles que les blancs, & qu'en l'obſcurité de la nuict, les larrons approchans la maiſon, euitent autant aiſément ceux-ci, comme ils tumbent és dents de ceux-là par meſgarde. Et que les blancs pour la conformité de la couleur, conuerſent facilement auec les moutons & brebis: ce que ne font les noirs, qui eſpouuentent ce timide beſtail, cuidant que ce ſoient loups qui l'approchent; eſtans touſjours ces beſtes rauiſſantes obſcurément emmantelees. D'ailleurs, le berger voulant frapper le loup s'approchant du parc, frappe quelquesfois ſon chien, s'il eſt de coulcur obſcure, prenant l'vn pour l'autre: ce qu'il ne feroit eſtant blanc, par facilement le recognoiſtre, quelque tenebreuſe que ſoit la nuict.

Choix du chien.

POVR leſquelles gardes, le Chien ſera choiſi de grand corſage: aiant groſſe teſte: grandes & pendantes aureilles: les yeux brillans, azurés ou noirs: les eſpaules & la poictrine larges: l'eſchine plus ramaſſee que longue: la queuë aſſés courte & renuerſee en haut: les jambes & les pattes groſſes: le corps generalement bien fourni de poil, barbet ou ras. Doit eſtre joieux & eſueillé: & quant au reſte de ſes mœurs, moderé, ne doux ne cruel, afin d'en tirer digne ſeruice, ſans flatter les eſtrangers, ne mordre les domeſtiques. Plus de rigueur que de douceur tiendra le chien de la maiſon: ce qui ſe ſupportera ſans crainte de mal faire, corrigeant ſa cruauté par l'attache, à laquelle on le tiendra tout le jour. Et cela meſme reuiendra à vtilité à bien garder, quand ſa vertu ſe renforcera la nuict, qu'eſtant lors deſtaché, ſe rendra plus redoutable à cauſe du ſejour de la journee. Celui du parc ne tiendra-on nullement attaché, ſa charge ne le ſouffrant: pource qu'il lui faut touſ-jours eſtre en office prés de ſon beſtail, ſans l'abandonner jamais, paiſſant, marchant, ou ſejournant; dont il ſe rend familier & doux. Mais à ce que cela ne ſoit au detriment du beſtail, le ſeul berger careſſera le chien, lui

Pour la maiſon, & Pour le parc.

distribuera lui-mesme les viures sans le commettre à aucun autre ; par ainsi, autre que lui ne recognoistra le chien du parc. Ces chiens de garde, en outre, seront vigilans, de bonne guette, courageux, non desbauchés ne coureurs, plus rassis que hastifs, faciles à abbaier à toutes nouuelles suruenuës. Et dautant que plus souuent que le chien de la maison, celui du parc a à respondre au loup, ce chien sera touſ-jours armé d'vn gros collier de fer à pointes aiguës : dont il combattra plus courageusement, se sentant asseuré de ce costé-là, comme de la partie de son corps la plus dangereuse, & en laquelle le loup s'attache premierement.

Nourriture des chien. LA plus salutaire viande pour ces chiens, est le seul pain ; duquel les faut paistre à certaines heures & portions mesurees, sans leur donner ne chair, ne ossemens : ainsi se porteront-ils touſ-jours bien, & se maintiendront en bon sentiment : ce qu'on ne pourroit esperer leur vsant d'autre traitement, pourueu aussi qu'ils soient bien abruués, car difficilement endurent-ils la soif. A la garde de toute sorte de bestail gros & menu est commis le chien, pour eux combatant rigoureusement le loup, qui est leur commun ennemi.

Chaſtrer les chiens. PLVSIEVRS preferent le seruice des chiennes à celui des chiens, parce qu'elles n'abandonnent jamais leurs gardes, comme souuentesfois font les chiens aprés les chiennes chaudes. Mais à cela le remede est, de chaſtrer les chiens : par ce moien, conuertissant leur desbauche en obeissance. En telle action ceci s'obseruera, que de n'en faire l'execution, ni en la maison ni au parc ; ains au lieu par eux le plus frequenté pour la desbauche. Ainsi en leur faisant haïr l'vn, ils en aimeront tant mieux l'autre ; pour la souuenance de l'endroit où ils auront tant enduré de douleur, en les chaſtiant. En l'aage n'y a aucune sujection, non plus qu'és mois de l'annee, car jeune & vieil, & en toute saison, est bon de chaſtrer le chien : pourueu que le jour soit temperé de froidure, de chaleur, & d'humidité, de vents. *Comment.* Non en estordant les genitoires ; ains en les leur couppant entierement, chaſtre-on les chiens : dont l'incision par-apres recousue, la plaie est ointe auec du sain de porc, & dans peu de jours consolidee. Les chiennes sont aussi taillees, pour les rendre steriles, comme j'ai dit des truyes. Le chaſtrer affoiblit aucunement les chiens, mais il les vaut mieux vn peu moins forts, que de les perdre entierement, comme à ce sont sujets tous chiens desreglés & incorrigibles.

De la chienne pour chienneter. POVR l'engeance, suffiront deux chiennes, vne de chacun ordre, lesquelles satisferont à la fourniture de la garde de la maison & du parc, quand les nouueaux chiens seront subrogés en la place des vieils. Les chiennes seront remarquees par les adresses des chiens, comme dessus. *Son aage.* On les fera couurir au chien le second an de leur aage, & non deuant s'il est possible : tant de peur de se consumer elles-mesmes portans trop jeunes, que par n'estre de grande valeur les chiens sortans de telles meres. Aucuns rejettent les chiens de la premiere ventree, comme inutiles & lasches ; contre l'auis d'autres qui les recerchent pour les meilleurs, surpassans en bonté ceux des subsequens. Voila la diuersité des opinions, ausquelles ne conuient tant s'arrester, qu'à la faculté des regions gouuernans ces choses.

Sa duree. IVSQVES à huit ou neuf ans seruent à l'engeance & chiens & chiennes ; passé lequel aage, ce qu'ils engendrent est de peu de valeur, foible & sans

courage. Aprés que la chienne aura chienneté, on la logera chaudement, & là ſera bien traictee, pour la faire abonder en laict. Mais à ce qu'elle nourriſſe plus gaiement ſes petits chiens, ſera bon, qu'en allegeant ſa charge, on lui en oſte les plus mal marqués, ſeulement lui en laiſſant trois ou quatre des mieux choiſis; pour leſquels toſt faire agrandir, aidant au laict de la mere, ſeront nourris auec des potages, du petit-laict auec du pain, qu'on leur donnera dés qu'ils ſeront rendus capables de manger. Dans ſix ſepmaines ou deux mois, faudra roigner le bout de la queuë des jeunes chiens, en leur arrachant de meſmes, vn nerf qui paſſe le long d'icelle, pour les garder d'enrager, ſelon l'ancienne croiance des paſteurs. Les meilleurs chiens de l'annee, ſont ceux qui naiſſent au Printemps; tant par n'eſtre touchés des froidures de l'Hyuer, s'ils eſtoient plus auancés, qu'exempts des chaleurs de l'Eſté, eſtans plus tardifs. L'vne & l'autre intemperie leur retardant l'accroiſſement. Ainſi pourroirra-on à faire couurir les chiennes au mois de Ianuier ou Feurier, pour les faire chiéneter en Auril ou en Mai. car c'eſt quatre mois qu'elles portent. Selon la fortereſſe conuient la garniſon. Ce qui reglera le nombre de nos chiens de garde, l'ordonnant par la grandeur du logis & de nos troupeaux. Encores que chacun impoſe à ſa fantaſie des noms à ces chiens; ſi eſt ce que la raiſon veut qu'ils ſoient courts; afin d'eſtre mieux entendus des chiens que ceux qui ſont compoſés de pluſieurs ſyllabes.

Fin du quatrieſme Lieu.

CINQVIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS,

DE LA CONDVITE DV POVLAILLER, du Colombier, de la Garenne, du Parc, de l'Eſtang, du Ruſcher, & des Vers-à-Soie.

l'adreſſe donnee au pere-de-famille, de pouruoir ſa maiſon pour le viure ordinaire, d'abondance de

- Volaille.
  - Terreſtre.
  - Aquatique.
  - Aërienne.
  - *Quelle eſt ceſte volaille.* ou poulaille en general, & ſon logis. CHAP. I.
  - La Terreſtre, & l'Aquatique.
    - *La Poulaille commune.* CHAP. II.
    - *La Poulaille d'Inde.* CHAP. III.
    - *Les Paons.* CHAP. IV.
    - *Les Oïes.* CHAP. V.
    - *Les Canes communes, celles d'Inde & les meſtiues.* CHAP. VI.
    - *Les Cygnes.* CHAP. VII.
  - ſont les *Pigeons du Colombier.* CHAP. VIII.
  - *Pigeons Pattés & domeſtiques.* CHAP. IX.
  - *Cailles & Tourterelles.* CHAP. X.
- Connins. les communs & ceux d'Inde qu'on entretient en lieux ſeparés & dictincts en *la Garenne.* CHAP. XI.
- Beſtes rouſſes. que pour le plaiſir des Grands, l'on nourrit enfermés dans *le Parc.* CHAP. XII.
- Poiſſon. *d'Eſtang, de Peſcher, de Viuier.* CHAP. XIII.
- Miel. qu'on recueille du labeur des Abeilles en *l'Apier ou Ruſcher.* CHAP. XIV.
- Auſſi de fine ſoie pour ſe meubler & veſtir honorablement. par la nourriture & artifice admirable *des Vers-à-Soie, dits Magnaux.* CHAP. XV.

CHAPITRE I.

La Poulaille, terreſtre & aquatique en general & leur logis.

AFIN que noſtre maiſon contienne non ſeulement ſes neceſſités, mais auſſi quelques delices & voluptés, telles qu'honneſtement on les peut ſouhaitter: aprés l'auoir fournie du principal beſtail, en ſuite nous la meublerons de l'autre: dont l'ornement eſt en augmentation de reuenu. Aſſauoir, de toutes eſpeces de Volaille, de Connils, de beſtes-rouſſes, de poiſſons, d'Abeilles, & de Vers-à-ſoye.

LA nourriture de la Poulaille eſt ſi vulgaire, qu'il ſemble eſtre choſe inutile d'en traitter particulierement, eſtans doctes en ce gouuernement, les plus ſimples femmelettes. car il n'y a tant pauure metairie, où la poulaille ne face la premiere nourriture. Neantmoins, és diuerſes obſeruations, mieux entendues en vn endroit qu'en autre, repreſentees à noſtre mere-de-famille, à laquelle proprement ce negoce appartient; touſ-jours aprendra-elle quelque choſe, pour rendre ceſte ſienne nourriture plus fructueuſe.

Races & eſpeces de la poulaille.

EST à noter, qu'il y a pluſieurs & diuerſes races & eſpeces de poulaille, domeſtiques & eſtrangeres; dont ſe compoſe ceſte nourriture, leſquelles eſt beſoin de diſcerner, pour les gouuerner toutes ſelon leur particulier naturel. Les poules domeſtiques ou communes, ſont celles dont de toute ancienneté la race en eſt entre nous, differentes neantmoins en quelque choſe par-entr'elles, comme en grandeur de corps, en couleur & quantité de pennage; non pourtant de diuers naturel, aians toutes la chair treſ-bonne, ne cedans en delicateſſe à nulles autres, & dont les œufs ſont les premiers en ſanté. Touchant les eſtrangeres; celles d'Inde, appellees *Meleagrides*, ſont les plus cogneuës, naturaliſees en ce Roiaume deſpuis quelque temps, deſquelles la conduite s'eſt rendue aiſee par vſage. Aprés ſont les Gelinotes, dites de *Numidie*, eſpeces de Faiſan, puis les poules d'eau, le Heron, l'Otarde, le Hallebran, l'Aigrete. Auſſi d'autre volaille nourrit-on, comme Perdrix, Sarcelles, Griues, Cigoignes, Grues, & ſemblables, paſſageres, aquatiques & terreſtres; toutesfois auec difficulté: mais c'eſt auſſi pour

grands seigneurs qui regardent plus au plaisir qu'au profit, sans se soucier de la despence. Les Cygnes & Paons ne seront rejettés, par estre esleuables, diuersement neantmoins, pour la diuersité de leur naturel. car non sans grande peine esleue-on le Cygne en lieu qu'il n'ait accoustumé: mais le Paon, facilement presque par tout. Quãt à la volaille aquatique outre le Cygne c'est l'Oye & les Canes communes & d'Inde, qui y tiennent le principal rang, desquelles deux dernieres sort vne troisiesme & bastarde race, quand le canard d'Inde & la cane commune, s'accouplent ensemble.

Leur logis.

Est necessaire pour vn prealable, donner logis commode à chacune espece de ces volailles, sans lequel elles ne profiteroient à moitié de leur denoir: dautant que ces bestes, petites ou grandes, ne peuuent que mal-aisement subsister parmi l'autre bestail, s'en perdant tous jours quelqu'vne en trepignant & mordant. le fort opprimant le foible. Les plumes & le fiens de la volaille, sont pernicieuses à toute sorte de bestail, gros & menu: pour laquelle consideration doit-on separer ces animaux-ci, d'auec les autres; afin que chacun soit logé à l'aise & à part. Joint que cette raison y ajouste, que les œufs en ce meslange, sont sujets à se perdre: dautant que les bestes les cassent, les mangent, & les larrons les desrobent. chose notable, pour ne se priuer de telle commodité, premier reuenu de la poulaille & de la cane commune.

Disposition des poulaillers.

Selon l'ordonnance des Antiques, nos Geliniers ou poulailliers auront leurs principales veuës tournees vers l'Oriet d'Hyuer, afin que la poulaille soit eschauffee du Soleil à son leuer. Et si voulons du tout suiure leur auis joindrons les poulaillers au four, ou à la cuisine; en les accommodans de telle sorte, que la fumee en sortant penetre jusqu'à la poulaille, pour leur santé. Ce conseil n'est receu, pour plusieurs incommodités que la poulaille apporte en la maison, la salissant de sa fiente, & l'importunant par sa crierie: pour laquelle cause la logeons nous tant loin qu'il est possible de l'habitation des hommes. Ce sera donques en la partie des estableries la plus esloignee de la maison, que dresserons nos poulaillers; en lieu toutesfois le plus chaud qu'y pourrons choisir. Nous en bastirons trois ou quatre contigus & arrangés de suite, l'vn joignant l'autre (& tous ensemble, en l'aspect du ciel ci dessus noté) c'est assauoir, vn pour chacune espece de poulaille; afin que toutes soient logees selon leur desir. Pour les oyes & canes, vn seul suffira à cause de la sympathie de leurs mœurs: ou ce seroit que la grande quantité qu'auriés de telle volaille aquatique, meritast de leur faire vn tect à part pour chacune de ces especes. Des communes & de celles d'Inde, n'est de mesme, pour la difference de leurs complexions, mal-aisement se compatissans. Tres-bien des coqs, chapons, & poules communes, lesquelles se juchent ensemblement, n'estant possible de les separer la nuict, viuans le jour en compaignie, par estre tous de mesme genre, quoi-que de diuers sexe. Neantmoins, les chapons prejudicient grandement aux poules, leur empeschant de faire des œufs en abondance: tant en les chauchans, qu'affamans par leur continuelle frequentation. A quoi le seul remede est la separation, les faisans viure en terroirs distincts, en diuerses metairies appartenantes à vn mesme maistre: où sans s'importuner les vns les autres, les chapons d'vn costé, & les poules de l'autre, se maintien-

Où dressés. & combien.

dront tref-bien : mais ce ſera ſous tel deſpartement, de loger les poules prés de la maiſon, pour le reſpect des œufs, qui mieux ſe conſeruerõt, que moins ſeront eſloignés de la mere de famille, laquelle pour la facilité de traicter ſes poules de l'œil les fera abondamment fructifier.

AVCVNE ſujetion n'y a-il touchant la figure & capacité des poulaillers, eſtant en la liberté d'vn chacun de les diſpoſer à ſon plaiſir, pourueu qu'ils n'excedent en petiteſſe. De huit ou neuf pieds de quarreure dans œuure & peu moins de hauteur ſera la raiſonnable capacité d'vn chacun poulailler: leſquels pour le meilleur on voutera par le deſſus attendu que la poulaille ſera plus chaudement en Hyuer, & plus freſchement en Eſté, & moins importunee des ſouris, beletes, fouïnes, & ſemblables beſtes, ſous les voutes, que ſous les planchers, ne ſimples couuertures. Des feneſtres pour donner jour & entree à la poulaille dans les geliniers, ſeront faites & accommodees ſelon chacune eſpece, comme ſera monſtré. Et particulierement, en chacun poulailler aura vne porte pour les perſonnes y allans & venans : laquelle on aſſerra où le mieux s'accordera, car en cela n'y a aucune ſujetion, horſmis touchant l'aſpect du Septentrion, lequel conuient euiter à cauſe des froidures. *Leur capacité, & ordonnance.*

LES murailles en ſeront de bonne eſtoffe, bien baſties & maçonnees, proprement blanchies & dehors & dedans. En leur eſpeſſeur ſeront eſpargnés des trous pour les nids de la volaille; & joignant iceux dreſsés leurs juſchoirs, qu'on diſpoſera ſelon le particulier deſir de chacune eſpece ; ainſi qu'on verra ci-aprés. Outre leſquelles retraites, eſt beſoin faire des petits cabinets dedans la maiſon ou ailleurs, en endroit chaud, pour y mettre couuer les poules & y eſleuer les pouſſins de toutes ſortes & eſpeces : juſqu'à ce que fortifiés, puiſſent eſtre meſlés auec les autres de plus grand aage, & qu'exempts du danger d'eſtre foulés aux pieds & par les hommes & par les beſtes, où mangés par chiens & pourceaux, ſelon leur inclination, puiſſent ſeurement s'agrandir. Au defaut deſquels cabinets ; ſeruent les grandes cages, à ce proprement accommodees.

CHAPITRE II.

La Poulaille commune.

AVlogis de ceſte ſorte de poulaille, aura deux ouuertures du coſté de l'Orient d'Hyuer, l'vne ſera vne feneſtre large d'vn pied, & longue de deux, pour eſclairer le dedans, à quoi telle meſure ſuffira. Laquelle feneſtre pour ſeurté, ſera ferree auec des barreaux de fer mis dans l'eſpeſſeur du mur, & au deuant d'iceux plaqué vn petit treillis de fer d'archail; fait à la façon de cage, pour empeſcher l'iſſue à la poulaille & l'entree aux rats, fouïnes, beletes, & ſemblables ennemis de poules. L'autre ouuerture, ſeruira d'entree & de ſortie à la poulaille: qu'à telle cauſe l'on fera à la proportiõ de leur corps, qui pourra eſtre de huit à neuf pouces en quarreure: pour monter à laquelle, on y accommodera au deuant vne eſchelete portant des petits degrés, par leſquels *Façon de la poulaille commune.*

la poulaille se rendra aisément dans le gelinier. Telle entree fermera-on à clef tous les soirs, la poulaille estant retiree, & tous les matins sera ouuerte, pour l'en faire sortir & donner les champs pour paistre, auquel temps sera facile de recognoistre ce bestail-là en sortant de rang, & là dessus faire son compte. Enuiron six pieds sur la chaussee ou le paué du dedans, sera posee ceste entree, qui peut reuenir à la hauteur d'vn homme despuis terre. Et justement à son niueau, asserra-on le juschoir, sur lequel les poules des leur entree, se rendront sans monter ne descendre: & de là, par mesme aisance, aux trous & nids, pour aller pondre, qu'à telle cause l'on fera joignant le juschoir. Il sera composé de perches de bois esquarries, pour mieux la poulaille s'y affermir, qu'estans rondes: lesquelles perches ne seront espargnees en ceste œuure, à ce que le juscheoir estant fait bien à profit, contienne toute vostre poulaille.

Sa capacité.

Son juschoir.

Ses nids.

TROIS rangs de trous fera-on dans le gelinier, l'vn joignant le juschoir, & les autres au dessous vers terre: au deuant desquels regnera vn petit aix: afin que d'icelui les poules puissent commodément entrer dans leurs nids, sans contrainte d'y voler dedans, en danger d'y casser les œufs y estans. Quatre ou cinq nids mettrés de rang en chacune face, & ce equidistamment: laquelle face par ce moien, en contiendra douze ou quinze, & en suite les quatre, quarante huit ou soixante: duquel nombre rabatus les nids que la porte & les fenestres occuperont, qui pourront estre dix, en resteront à suffisance pour vostre poulaille. Laquelle se passeroit bien de moindre nombre, quelque abondante qu'elle soit, pource que le tout n'est pas occupé à la fois: mais pour l'vtilité que ce leur est d'auoir des nids à choisir, en ferons plustost trop que peu. Les meilleurs nids sont ceux qu'on façonne dans l'espesseur de la muraille, garnis en bas & és costés de quelques petits aix, qui se puissent oster & remettre, pour la netteté, y en ajoustant vn de quatre doigts de large par le deuant: afin de retenir les œufs de couler en dehors, en lui seruant de barriere. Auec des pierres plattes proprement façonne-on ces nids, pour pouuoir estre nettement tenus. Aucuns pour nids se seruent de paniers d'oziers, qu'on attache contre la muraille auec des cheuilles, mais non tant vtilement, car encores que les paniers se nettoient facilement, si est ce que s'esgarans ou se rompans, selon qu'à ce ils sont sujets, les poules se treuuent quelquefois mal accommodees de nids. Parquoi, grand estat pour ce seruice ne doit-on faire des paniers. Or de quelque matiere que soient le nids, l'on auisera de les façonner plustost grands que petits à ce que la poule y puisse loger & remuer à son aise.

Leur matiere.

LE parterre du poulailler, sera quarrellé auec de la brique ou auec des pierres vniment taillees: à ce que les rats ne les serpens n'y puissent auoir entree, & que l'interieur du poulailler se puisse bien nettoier & baloier. La porte pour l'entree des personnes, ne sera au pan du mur des autres ouuertures, ains à costé: pour laquelle cause choisira-on ce poulaillier-ci à l'vn des bouts de la rangee non enclaué parmi les autres.

L'abreuuoir de la poulaille.

AV deuant du poulailler, asserra-on l'abbreuuoir, defaillant l'eau viue, & ce dans des auges de pierre, ou de terre de potier cuite, ou de bois creuees proprement: dans lesquelles chacun jour mettra-on de l'eau fresche & nette. Et afin qu'aucun bestail ne salisse l'eau, sera bon de tenir touſ-jours les

auges couuertes seulement par dessus, laissans les costés à jour; par lesquels les poules passans la teste s'abbruueront à plaisir: & par ne pouuoir entrer dans l'eau, ne la remueront auec les pieds & n'y fienteront, comme feroient sans tel empeschement. L'eau corrompue est tres-mauuaise à la poulaille, lui engendrant la pepie, des catherres, & la faisant deuenir ladre: ce qui sera necessaire de preuenir, aucune eau sale ne croupissant prés des fumiers, en la court ni ailleurs où ceste volaille frequente: ains que les seuls fumiers y paroissent à sec de jour à autre y en ajoustant de nouueau, à mesure qu'on le sort des estables: ainsi des balieures de la maison, des cendres du foier, & de celles de la lexiue; & semblables menuisailles où la poulaille se delecte, y grattant & bequettant à plaisir. Prés du poulailler, sera bon d'y auoir des forts buissons ou quelque touffe d'arbrisseaux; pour s'y retraire la poulaille à l'ombre, durant les grandes chaleurs, & estre là à couuert du milan, du huhau & autres oiseaux de proie. Seruant aussi tel bouquet, quelques-fois en Esté, de retraite à certaines poules, qui y vont couuer secretement, au desceu de la mere-de-famille; laquelle finalement est bien aise de voir arriuer chés elle, sans en auoir fait estat, vne troupe de poulets supernumeraires.

Buissons pour retraite à la poulaille.

Voyla le logis preparé, reste maintenant à le meubler du meilleur bestail qui sera posisible. La plus souhaitable race de poules, est celle qui auec la delicatesse de la chair, fournit les œufs en abondance, la plus-part des saisons de l'annee. Telles qualitez se treuuent le plus souuent en celles qui sont de moienne corpulence, qu'és autres trop grandes ou trop petites, & és noires & tanees, qu'és blanches, emplumees de couleur claire. Les noires par dessus les autres sont louees des Medecins, pour la qualité de leurs œufs, qui sont fort sains, & de la mesnagere pour l'abondance: attendu que les poules de pennage noir, sont plus joieuses & robustes, que celles de blanc. Pour ceste cause aussi sont moins prisees les blanches, qu'elles sont plus sujetes aux oiseaux de proie, que les noires: par facilemẽt se descouurir de loin leur couleur. La creste pendante d'vn costé est signe certain de fertilité. La couleur iaune és pieds & jambes, de delicatesse & santé de la chair. Les ergots & esperons hautement posez à costé des jambes (marque masculine) la difficulté de se laisser couurir: dont elle est & moins fertile en œufs, & moins propre à couuer; par impatience cassant les œufs auec ses ergots. En outre choisirons-nous la poule tenant des qualitez du coq, le plus que faire se pourra, representees comme s'ensuit.

Marques de bonne poule.

&

Que le coq soit de moienne taille, toutesfois plus grand que petit: de pennage noir ou rouge-obscur: aiant les pieds gros, garnis d'ongles & de griffes, auec les ergots fort & acerés: les jambes fortes, & tout cela de couleur jaune: les cuisses massiues & fournies de plume: la poictrine large: le col esleué & fort garni de plumes de diuerses & variantes couleurs, cõme dorees, jaunes, violetes & rougés: la teste grosse & esleuee: la creste rouge comme escarlate; grãde, redoublee, crespelue: le bec gros & court: les yeux noirs & brillãs: les aureilles larges & blanches: la barbe longue & pẽdante: les aisles fortes & bien fournies de pennage: la queuë grande & haute, la portant redoublee par dessus la teste, si toutesfois il a queuë: car des esqueuez s'en treuue de fort bons. Sera aussi le coq esueillé, chaud, courageux, remuãt, robuste, prompt à chanter, affectionné à defendre ses poules, & à les faire manger.

Des coqs.

CESTE est la plus commune poulaille & dont le profit est asseuré, laquelle l'on accompagnera de celle de la grande sorte presque esplumee, pour auoir des grands chapons, comme ceux du Mans & de Lodunois: de naine & petite aussi, pour l'abondance des œufs: de frizees & semblables plaisantes à voir, pour la diuersité, & auec ce vtiles.

Auis sur le nombre de la poulaille;

APRES l'election, suit le nombre de la poulaille qu'on a à entretenir. Sur ceste article grand fondement ne peut estre posé, pource qu'il depend immediatement du lieu auquel l'on est: d'autant que plus grande quantité de poulaille peut-on commodement nourrir en pais de bleds, qu'en celui de vins: veu que le grain est la vie de ce bestail, sans ce moien ne pouuant s'entretenir qu'auec langueur. Parquoi ces distinctions feront l'ordonnance de ceste nourriture: auec ceste generale resolution, qu'en quelque part qu'on soit, vn petit nombre de poules bien gouuerné auec liberalité; profite plus qu'vn grand mal nourri: afin que la mere de famille face son compte qu'il ne faut espargner à la poulaille ne le soin, ne les viures.

& particulierement des coqs.

MOINS de deux coqs ne doit on entretenir. car qui n'en a qu'vn, n'en a point, pour les frequentes & inopinees pertes qui en auiennent. Dont ainsi pourueus, quand vn coq defaut, l'autre y supplee, en attendant nouueau secours: sans quoi demeureroit-on en peine. car des poules n'est cõme des vaches, chevres, truies, lesquelles pour faire couurir l'on enuoie vers les masles, pour loin qu'ils soient. A deux coqs conuiennent vingt-cinq ou trente poules, puis que la charge d'vn seul est de douze ou quinze. Ce nombre, quoi que presque des plus petits, pour vne bonne maison, ne laissera de rapporter des œufs en abondance, estant bien conduit. Abondans les grains & les pailles chés vous, ne vous arrestés à si petit nombre de volaille; ains amplifiés vostre nourriture à mesure de vos moiens; fournissant de coqs vos poules selon le departement susdit: non tant pour faire faire abondamment des œufs aux poules (sans masle ne laissans d'over, comme se void tous les jours) que pour rendre les œufs sains au manger, & qu'estans germés, soient bons à esclorre: à quoi defaillant, defaudront aussi telles vtilités raisonnablement esperees.

La pasture de la poulaille.

OVTRE la mangeaille que ceste volaille treuue en campaigne conuient lui donner du grain ou autre viande, deux fois le jour, auec ordinaire limité & heure certaine pour n'y faillir nullement; de peur que la poulaille se detraque au prejudice de sa ponte & de sa graisse. Ne lui changera on aucunement de place pour manger; mais touſjours en vn mesme endroit la viande lui sera baillee: & à ce que la poulaille y mange commodément, le lieu sera plein & vni; & assis à l'abri des vents, pour y sejourner à l'aise sans estre battue des froidures. Le premier repas doit estre donné à Soleil leuant: car comme ceste volaille est tres-diligente à se leuer quand-& le jour, aussi veut-elle manger dés le grand matin: le temps lui durant merueilleusement, en attendant la viande, cependant qu'elle descharge sa colere sur le plus precieux des jardinages, quand elle y peut attaindre, & a moien de se des-emprisonner du poulailler. Lequel dommage, l'on euite ou modere, en ne delaiant de leur porter à manger aux lieu & heures accoustumees. Le second repas sera quelque petite heure deuant que le Soleil se couche, pour donner loisir à la poulaille de se retirer à l'aise. Ainsi continuant sans

cerruption, elle se portera tres-bien, & feront touſiours (le temps n'y contrariãt) les poules diſpoſees à faire des œufs; & graſſes raiſonnablemẽt pour manger. Leur plus propre & meſnageable paſture, ſont les millets communs, les vanneures & criblures des bleds qu'on ſerre à part à ceſt vſage; auſquelles, pout alonger la toile, ajouſte-on quelquesfois du gland pilé, des herbes hachees, des fruits decoupés, & autres choſes ſelon les ſaiſons. Du ſon bouilli, & chaudement, leur donne-on pour l'eſpargne: & tant qu'õ peut des miettes de la table, pout les prouoquer à pondre, qu'à cela les conſerue-on curieuſement, comme l'on fait l'auoine pure, leur eſtant fort propre, le mil ſarrazin auſſi: mais par deſſus toute autre viande, la graine de chanvre eſt de grande efficace à faire over.

Vermine artificielle pour paſture à la poulaille.

Dv plaiſir que la poulaille prend à manger de la vermine de terre, eſt ſortie l'inuention de la verminiere, profitable en ce meſnage: d'autant qu'auec beaucoup d'eſpargne elle aide a entretenir grande abondance de volaille, dont elle eſt graſſement nourtie, auec peu de grain qu'on lui donne d'ordinaire. Ainſi procede-on à ceſt artifice. Vne foſſe eſt faite de la figure & de la grandeur qu'on veut, non toutesfois moindre en chacune face, eſtant quarree, de dix ou douze pieds, & à l'equipolent d'autre figure profonde de trois à quatre: en lieu vn peu pendant, pour en faire vuider l'eau du fonds de peur d'y croupir: au defaut duquel lieu, par eſtre l'endroit en parfaite planure, ſans s'arreſter à le creuſer, l'on en eſleuera le bas auec de la terre pour le faire vuider, & l'enclorra-on de muraille bien maçonnee de la hauteur de trois à quatre pieds, comme ſi c'eſtoit vne petite court. Dans ceſt enceint, creuſé, ou eſleué mettra-on au fons vn lict de paille de ſegle, hachee menu de la hauteur de quatte doigts ou demi pied, ſur icelui vn lict de fumier de cheual ou de jument, pur & recent, qu'on couurira de terre legere & deliee, ſur laquelle on eſpardra du ſang de beuf ou de chevre, du marc de raiſins, de l'auoine & du ſon de froment; le tout meſlé enſemble. Ce fait, l'on retournera à la paille de ſegle, & conſequemment aux autres matieres: aſſauoir, au fumier & à la terre, qu'on diſpoſera en lictees l'vne aprés l'autre, par l'ordre ſuſdit, chacune de quatre doigts d'eſpés ou de demi-pied en y ajouſtant des autres drogueries, comme deſſus: & d'abondant, fourrant au milieu de telle compoſition, de tripailles de mouton, de brebis & d'autres beſtes, telles qu'on pourra recouurer. Finalement, le tout ſera couuert auec des forts buiſſons, qu'on chargera auec des groſſes pierres, pour engarder que les vents ne deſcouurent l'artifice, ne les poules auſſi, comme ſans tel empeſchement elles feroient, y gratant & bequetant: la pluie donnera deſſus pour faire pourrir ceſte compoſition, but d'icelle. Dans ce meslange, en peu de temps s'engendrera nõbre infini de milions de vers, leſquels faudra meſnager auec ordre, autrement les laiſſans à diſcretion, les poules les auroient toſt deuorés. En baſtiſſant la verminiere, on y laiſſe vne porte au milieu en l'vne de ſes faces, regardant l'Orient ou le Midi, laquelle l'on ferme auec pierre ſeche juſqu'au plus haut. Par telle potte l'on entame la verminiere, oſtant de ſes plus hautes pierres, ce qui eſt requis pour l'ouuerture, afin de diſtribuer aux poules la mangeaille qui en eſt tiree, au jour la journee, ſelon la faculté de la verminiere & la meſure du nombre de la poulaille: dequoi elle ſe paiſt auec beaucoup d'affection, aprés auoir mangé le grain, que pour l'ordinaire, on lui di-

ſtribue premierement le matin au ſortir du poulailler. Vn homme auec trois ou quatre coups de beſche tire tous les matins la prouiſion de telle mangeaille, pour tout le jour, ſurquoi la poulaille emploie le temps, ne ceſſant d'y bequeter & gratter tant qu'vn ſeul ver y paroiſt. Sertant ce-pendant à part ce qui reſte de la precedente journee, qui aiant eſté curieuſement recerché, vuide de vermine, ne peut plus ſeruir qu'en fumier. Touſ-jours par vn ſeul endroit l'on vuidera la verminiere, ſans y faire nouuelle ouuerture, moiennant lequel ordre, fournira longuement des vers à la poulaille: laquelle en outre, aura la liberté d'entrer dans la verminiere, par la porte qu'à telle cauſe tient-on continuellement ouuerte: mais ce ne ſera que pluſieurs jours aprés qu'on aura commencé à fouiller dans la verminiere, dans icelle s'y eſtant fait vn vuide pour y laiſſer entrer la poulaille. A meſure du fouiller, la porte s'abbaiſſe, d'icelle oſtant les pierres de jour à autre, leſquelles l'on repoſe à coſté pour reïterer le ſeruice eſtant venu juſques au fons, ce qu'on fait petit-à-petit, comme dit eſt. Es buiſſous de la couuerture ne ſera touché, qu'à meſure que la compoſition en ſera oſtee: demeurant le reſte touſiours couuert juſqu'à la fin, de peur du degaſt que la poulaille y feroit, fouillant par le deſſus, ainſi qu'a eſté repreſenté. Eſt à noter auſſi, que la verminiere doit eſtre aſſiſe en lieu chaud, à l'abri des vents, à ce que ſans importunité la poulaille y ſejourne volontiers.

ET à ce que telle prouiſion de vermine ne defaille, ſera bon faire deux ou trois verminieres, pour ſeruir alternatiuement les vnes aprés les autres n'en tenant jamais à la fois qu'vne ouuerte, pour icelle vuidee, eſtre derechef remplie. Par ainſi la viande ſe renouuellant, fournira continuellement moien de viure à la poulaille. Mais par eſtre ce meſnage plus requis en Hyuer qu'en Eſté, c'eſt auſſi durant les froidures qu'on s'en ſert le plus, pour l'aſpreté de la ſaiſon, qui ne ſouffre à la terre de produire alors d'elle-meſme tant de beſtioles, herbes, fleurs, fruits, qu'en temps chaud & temperé, dont la poulaille fait ſon profit.

Les mures viande à la poulaille.

LES mures ſont agreables à la poulaille, dont elles ſe paiſſent tres-bien. A telle cauſe, l'on plantera quelque nombre de muriers prés de leur repaire: & ſoient les mures, blanches ou noires, ne laiſſent d'eſtre bonne nourriture à ce beſtail: toutesfois plus appetiſſantes treuuent les blanches, que les noires: pour l'extreme douceur de celles-là. Pour ce ſeruice, conuiendra s'abſtenir d'effueiller les muriers, comme l'on fait de ceux deſquels ſont nourris les Vers-à-ſoie, à ce que leur fruit demeure bon, tel ne pouuant eſtre celui dont l'arbre auroit eſté effueillé: ains tout haui deuiendroit-il par la chaleur du Soleil, le treuuant ſans couuerture.

La gouuernante de la poulaille.

LA mere-de-famille pour ſon ſoulagement, commettra au gouuernement de ſa poulaille, la plus experte & diligente de ſes ſeruantes, ſe reſeruant toutefois la principale intelligence de ce negoce. Laquelle ſeruãte par charge expreſſe, aura le ſoin de nourrir la poulaille, l'enfermer, l'ouurir & ſouuẽt recognoiſtre: & en ſomme ſans obmiſſion d'aucun article, concernant telle fatigue, conduira ſa volaille. Comme, De retirer les œufs des poules de jour à autre, pour les ſerrer à part, ſeparément par journees, ſans ſe confondre, afin de diſtinguer les frés d'auec les autres, & emploiés ſelon les diuers vſages qu'on deſire: De n'ettoier les gelines chacune ſepmaine vne fois, ſor-

tant les fumiers de tous les endroits d'iceux, jusques aux juschoirs, eschelletes, & montees; afin qu'aucune saleté n'y sejourne: De les perfumer souuent auec des herbes odorantes; y faisant quelquesfois bruſler dedans, de l'encens, du benjoüin, & semblables drogues, pour en chasser le mauuais aer & malignes senteurs: mesmes en temps auquel ce bestail est trauaillé de quelque maladie. Tout d'vne main, rafreschira les nids de nouuuelle paille, auec la vieille; sortant de dehors les puces, poux & autres bestioles nuisibles à la poulaille: ou plustost se seruira-elle du foin, par n'estre si subjet à engendrer vermine que la paille, & plus qu'elle estre mol & chaud, au soulagement de la poulaille: laquelle par tel ordre, sera maintenue en bon estat, pour en tirer le seruice tel que raisonnablement l'on en espere.

Faire ouer en Hyuer.

Les poules ont ceci de commun auec les autres reuenus de la terre; que d'auoir gaiement leur particuliere saison de pondre. Les poules de robuste nature, en païs chaud & temperé, font des œufs plus longuement que les debiles, en froid. A toutes lesquelles le froid est contraire, cessans de faire des œufs alors que l'Hyuer se renforce. Il est vrai qu'estant en plusieurs choses admirable l'artifice de l'hõme; en cest endroit auſſi il y a moien de contraindre les poules à pondre en Hyuer: presque contre le commun orde. A cela trois choses concurrent, la force de la poule, le lieu de la garde, & la viande dont elle est nourrie. Quelque petit nõbre de poules bien marquees & choisies de moienne corpulence & d'aage, seront enfermees dans vne chambre chaude & claire, auec vn coq gaillard & esueillé. Là seront grassement nourries auec mãgeaille propre à voſtre intention. L'orge bouïlli & baillé chaud, y est bon; l'auoine crue auſſi: la graine de l'herbe appellee *espparcet*: les mietes venans directement de la table: toutes sortes de criblures des bleds: mais par sur toutes ces choses, la graine de cheneuy est de grãde efficace à eschauffer les poules, non pour les en nourrir entierement (car la viande seroit trop chere) ains pour leur esueiller l'appetit, les en paiſſans par fois. On se prendra garde qu'elles n'aient faute de ces viures: que l'eau nette & claire leur abõde auſſi: que le fumier soit souuent osté, & la paille de leurs nids de mesme remuee. Dans quelques jours obseruerés les poules qui ferõt bien, pour sortir de ceſte ordinaire celles qui ne respondront à voſtre esperance, comme à cela toutes ne se rencontrent propres. Et comme les viandes susdites ouurent les poules, d'autres les resserrent: mesme les pepins des raisins, desquels on s'abstient de paiſtre la volaille au temps de leur ponte; ains seulement hors d'icelle leur en donne-on, pour leur viure & entretenement.

Garde des œufs.

Avec difficulté les œufs se peuuent longuement garder en bonté, de laquelle ils decheent d'heure à autre. Les medecins tiennent l'œuf nouueau estre tresbõ, & le vieil tresmauuais: que le premier jour vn œuf vaut de l'or: le second, de l'argent: & le tiers, du plomb. En somme, tant plus freschemẽt pondus, tant plus ils valent: parquoi, l'on ne se trauaillera beaucoup d'en faire grande reserue. Ce sera seulement afin qu'aucune prouision ne defaille au logis, pour l'emploier en grossier appareil de cuisine, ou en medecine, au temps qu'ils manquent. Aucuns gardent les œufs auec du son, ou du sel, ou des cieures de bois de cieſne, ou des cendres, ou du millet, les enterrans dans aucune de ces matieres separees. Autres les mettent parmi la paille, ou dans du foin, distinguans, les saisons, pour selon icelles distinguer

Matheol. liu. 2. chap. 44.

auſſi les matieres chaudes ou froides. L'experience de pluſieurs enſeigne, les œufs ſe pouuoir garder autant que porte leur naturel, ſans tant de myſtere. car il ne faut que les loger dans quelque caueau en bas, non toutesfois humide; où pour la proprieté de l'aſſiete, chaude en Hyuer, & freſche en Eſté ſe conſeruent bien: pourueu que ſans agitation, tout doucement on les arrange dans des caſſes de bois, ſans les meſlanger auec aucune matiere. Ceſte chaleur repreſentee en Hyuer, preſerue les œufs de geler, ſelon qu'à cela ils ſont ſujets, n'eſtant au contraire à craindre qu'elle les cuiſe, veu qu'elle eſt moderee. Mais dautant qu'on n'a beſoin de ſe mettre en peine d'en garder pour l'Eſté, durant lequel les poules en fourniſſent à ſuffiſance: ne faut penſer que pour l'Hyuer, & à telle cauſe retenir des œufs que les poules font dans le mois d'Octobre. car par eſtre les plus frés de la ſaiſon, paſſeront auſſi plus auant dans l'Hyuer, que ſi on les auoit prins deuant ce temps là. Entre les munitions de viures qui furent preparecs pour l'armee que le Roi Charles ſixieſme dreſſa contre l'Angleterre, l'an mil trois cens octante ſix, y auoit prouiſion de moieux d'œufs, barus auec du vinaigre dont des tõneaux eſtoient remplis, par là nous apparoiſſant n'eſtre d'aujourd'hui la difficulté de conſeruer telle viande.

Faire couuer les poules.

C'EST la nourriture de la poulaille, & vne partie de ſon reuenu: reſte à monſtrer comment on la multiplie, pour en faire durer la race; ſans lequel moien, dans peu de temps l'engeance en defaudroit: veu la courte vie de ceſte eſpece de volaille, laquelle ne paſſe guieres plus auant que de cinq à ſix ans: encores eſt-ce pour le reſpect des plus robuſtes maſles, coqs & chapõs. car quant aux femelles, elles ſont du tout vieilles à quatre. Ceſte poulaille ſe renouuelle par ſes œufs, ſelon le commun naturel des oiſeaux. Les poules tendent là, que de faire leur ponte, pour aprés la couuer & eſclorre; à quoi Nature les incite. Mais dautant que rarement viennent-elles à bout de leur entreprinſe, pour le danger des chiens, renards, & autres beſtes; qui gaſtent & œufs & pouſſins, quand ils les rencontrent en campaigne, alors que d'elles-meſmes les poules s'efforcent d'eſleuer leurs petits; aidant aux poules, leur inclination naturelle a eſté redigee en art. Suiuant lequel on obſerue diligemment la poule qui a acheué ſa ponte, pour lors la mettre en œuure, ſans la laiſſer refroidir de ceſte ſienne grande affection. La ponte (que les femmes du Languedoc appellent *pouſtaignade*) eſt certain nombre d'œufs que la poule fait ſans ſe repoſer que bien peu, vn chacun jour, quelquesfois deux, mais rarement, reuenant peu plus ou moins, à dixhuit ou vingt. L'on recognoit facilement cela au glouſſer, qui eſt vn continuel & nouueau chãt, differẽt de leur ordinaire muſique. Toutes poules, quoi-que glouſſantes deſireuſes de couuer, ne ſont propres à ce meſtier. Les plus jeunes de deux ans n'y valent rien, ne les grieſches, ne les eſcarrabilades & farouches, qu'on appelle auſſi enragees, ne celles qui ont des ergots comme des coqs: ains ſeulement les franches & paiſibles, eſtans d'ailleurs bien complexionnees, & de robuſte nature. Le pluſtoſt qu'on peut, aprés l'Hyuer, mettre couuer les poules, eſt le meilleur, pour auoir des poulets auancés, afin d'eſtre grands deuãt l'arriuee de l'Eſté, & pouuoir eſtre chaponnés deuant la ſainct-Iean, par ce moien auoir des chapons auancés, & en ſuite grands, ſelon le prouerbe. *Chapons deuant la ſainct-Iean, & Chaponneaux aprés*, n'eſtant poſſible que les tardifs

difs puiſſent attaindre ceux qui naiſſent de bonne heure. Meſme conſideration a-on des femelles que des maſles, plus valeureuſes eſtans touſ-jours les poules qui ſe rencontrent les moins tardiues. Les anciens ont defendu de faire eſtat des poulets eſclos depuis la mi-Iuin en bas; diſans ne pouuoir s'accroiſtre, quoi-que bien nourris. Nous ne rejetterons pourtant les poulets tardifs, par ſouuentesfois de tels, s'en rencontrer faire bonne fin: meſme venans à propos, quand les primerains n'ont eu ſaiſon. Non pour en faire des chapons de la grande ſorte, ains de la moienne, pour les manger en chapponneaux ou eſtoudeaux durant l'Hyuer, qui par bonne nourriture, s'engraiſſent treſ-bien, aians tiré leur embonpoint dés leur naiſſance, s'accordant ſur les moiſſons. De meſme que les maſles, conuient manger en Hyuer les femelles tardiues, ſans auoir eſgard aux œufs qu'elles font en abõdance: à cauſe de l'abaſtardiſſement de la race: grande ne ſe pouuant conſeruer que par les poules, aians grand corps, ce qu'on ne treuue en celles de ceſte volee-ci, qui demeurent touſ-jours petites, à cauſe des froidures arreſtans leur accroiſſement.

Choiſir les œufs.

Povr couuer, ſeront choiſis de grands œufs, car de tels, comme a eſté dit, vient la grande poulaille. Et ſi on deſire d'auoir plus de maſles que de femelles, y en mettra-on plus de poinctus que de mouſſes: dautant que ſelon l'antique & curieuſe recerche, de ceux-là ſortent les coqs, & de ceux-ci, les poules. Conuient auſſi en ceſt endroit ne ſe ſeruir que d'œufs fraiſchement pondus, pour leur facilité à eſclorre, au reſpect des autres longuement gardés, qui à ce ne valent rien, non plus que les legers. Mais on les choiſira de dix ou douze jours, & fort peſans, c'eſt aſſauoir juſques là, que l'eau ne les puiſſe porter. Par laquelle eſpreuue, l'on diſcernera les bons œufs d'auec les mauuais, quand en les plongeans tous dans l'eau freſche, l'on rejette pour couuer ceux qui nagent au deſſus, retenant les autres qui tumbent au fons, comme auſſi les meilleurs à manger. De ceci, en outre, ſeruira l'eau, que raiſchiſſant les œufs, les mettra tous en meſme poinct, pour eſclorre de compagnie. Eſt de beſoin prendre garde à la Lune, d'autant que plus facilement naiſſent les poulets en ſa montee, qu'en ſa deſcente: parquoi faudra mettre couuer les œufs ſur la fin dn croiſſant, pour eſclorre au commencement d'icelui.

Colum. liu. 8. chap. 5. & le temps.

Observer le nombre impair des œufs qu'on met couuer: de les fourrer tous à la fois au nid, auec vn plat de bois, ſans eſtre lors licite de les toucher à la main, ne compter vn à vn: de meſler parmi la paille du nid, des buſchetes de bois de laurier, des aux, des clouds de fer, & autres drogueries pour preſeruer des tonnerres les œufs, dans leſquels ils tuent les poulets ja demi formés, comme l'on dit, ſont traditions des antiques Paiens, deſquelles aucunes ſuperſtitieuſes femmes tiennent encores aujourd'hui quelques reliques, à quoi nullement ne ſe faut arreſter, pour la ridicule curioſité, ains à ce qui peut auancer l'œuure par raiſonnable jugement. Ceſte raiſon antiques accorde auec la pratique de ce temps, que tant moins faut bailler des œufs à la poule, que pluſtoſt on l'emploie à couuer: pour la difficulté, plus grande, qu'il y a à faire eſclorre les œufs, toſt que tard: à raiſon des froidures, qui ne ſont encores paſſees en Ianuier ne Feurier, auquel temps aucuns commencent à les mettre en œuure. Parquoi en telle primeraine ſaiſon, ce

Refutation des mauuaiſes couſtumes à mettre couuer.

Colum. l. 8. chap. 5.

sera assez de donner à vne poule vne douzaine dœufs: en Mars, quelque peu d'auantage: & finalement en Auril, & de là en hors, tant que la poule en pourra embrasser & couurir: à la couuee de laquelle aidera beaucoup le temps, s'eschauffant de iour à autre.

Pour auoir des poulets durant l'Hyuer.

De mettre couuer des poules dans le fort de l'Hyuer, pour auoir des poulets en telle saison, est chose plus difficile qu'vtile: toutesfois si sans auoir esgard à la peine, ainsi le desire nostre mere de famille, à ceci emploiera elle de ses poules celles que pour over en Hyuer elle aura tenuës enfermees, comme a esté monstré: lesquelles à cela aucunement preparees par traictement particulier, se duiront plus aisément à ce seruice-ci, qu'autres prinses directement du poulailler. Les mieux marquees de celles-là, & les plus freschees, seront retirees en quelque chambrete chaude, & là nourries curieusement en toute abondance de viande & bruuage: en les tenans nettement, les eschauffans auec du seneué, & des soupes en vin, & du pain blanc: à quoy aide aussi la fueille & la graine d'ortie dessechees & mises en pouldre. Et lors qu'apres leur ponte les verrez glousser, leur conuiendra donner des œufs à couuer, les logeans derriere le four à cuire le pain, pour là chaudement accommodees & hors de bruit, parfaire leur œuure. Pendant qu'elles seront en train, leur faudra continuer le traictement accoustumé, pour ne leur donner occasion par famine de laisser la besongne imparfaicte.

Autre moyen.

Mais plus asseurément que par autre voie, peut-on auoir des poulets en Hyuer, par le moien des pigeõs pates, lesquels de nature couuãs toute l'ãnee, estans bien traictés, esclorrõt des œufs de poule cõmune, si on les leur suppose au lieu des leurs qu'on aura osté auparauãt. Ainsi cuidãs couuer leurs propres œufs, couueront les autres, desquels sortiront des poulets: qu'aprés par bonne nourriture, faudra curieusement esleuer dans des cages en lieu chaud: à quoy grand soin est requis, puis que c'est sans mere qu'on entreprend telle œuure: aussi en c'est endroit-là consiste la maistrise de ceste delicatesse.

Faire esclorre les œufs sans poule.

C'est vne trop grande curiosité que de faire esclorre les œufs de poule, sans les mettre couuer sous aucune volaille. Cela se fait neantmoins en vn petit fourneau, à cela accommodé, eschauffé par le dessous d'vn feu continuel, esgal & non trop fort, duquel les œufs sont eschauffés, & dans dixhuit ou vingt jours les pouſſins en sortent auec esbahissement. Le fourneau est de fer ou de cuiure, vouté en rond par le dessus, à la maniere de ceux à cuire le pain: paué de mesme matiere, droitement & sans aucune pente, comme vn plancher. Dessus lequel sont arrengez les œufs, entremeslez auec de la plume, & couuerts d'vn oreiller de plume bien mollet. Le feu continuel & esgal est donné à tout le fourneau, par quatre lampes touſ-jours allumees, posees de telle sorte, que leur flamme touche le dessous dudit plancher, qui la communique à tout le fourneau & aux œufs qui sont dedans, lesquels sont aussi eschauffez par la reuerberation dudit fourneau. Pour plus grande aisance, faudra que le dessus du fourneau soit tout d'vne piece, en forme d'vne cloche en timbre, vn peu platte, aiant vn petit anneau en la sommité du dehors, pour la retirer estant eschauffee, quand on voudra remuer les œufs: ce qu'il faudra faire vn coulpe de fois durant la couuee. Faudra aussi que le plancher estant de figure ronde, enuiron d'vn pied de diametre, aie sur sa circonference ou bord vn rehauſ-

sement d'vn pouce de haut, & qu'il soit tellement espais, qu'vn petit canal y puisse estre fait, dans lequel on vienne à fourrer le dessus du fourneau justement de part & d'autre. Ainsi par artifice l'esprit de l'homme supplee à vn besoin au defaut des poules : pouuant par ce moien faire sans elles en tout temps, ce qu'en vn certain seulement Nature nous permet faire auec elles. Les poulets ainsi esclos, forcément, sont sujets à defluxions & reumes, & par ainsi difficiles à esleuer : à cause dequoi en faudra auoir beaucoup plus de soin en leur premiere jeunesse, que des naturels, pour les faire venir en leur parfait accroissement. Ceci ne sera sans merueille. En l'histoire du roiaume de la Chine, escrite par Ian Goncalés Espaignol, est monstree la façon que les gens du païs tiennent pour auoir des Canars, sans mere couuante. Ils en mettent les œufs parmi du fumier, & sans autre moien, dans certain terme retirés de là, sont doucement cassés, l'vn aprés l'autre : de chacun sort vn petit Caneton, qu'aprés l'on nourrit & esleue dans des cages. Cela se fait durant l'Esté : si c'est en Hyuer, l'on y ajouste le feu, l'accommodant à cela, pour fortifier la chaleur du fumier. En Egipte, vers le grand Caire & és villages tirans de là, à la mer rouge, font esclorre des œufs de poule dans des fours à ce appropriés. On mesle parmi les œufs, du fien de Chameau, dont la chaleur, auec celle du feu mis au dessous le fourneau, en font sortir des poulets dans vingt jours, qu'en suite, l'on nourrit sans mere. Mais souuentesfois auient, que les poulets naissent difformes, de effectueux ou surabondans en membres, jambes, aisles, crestes, ne pouuant tousiours, l'artifice, imitet entierement la Nature.

Où loger la poule & ses poussins.

A L'ESLEVEMENT de la poulaille, le prenant à l'origine, est necessaire d'estre pourueu de lieu propre, autrement peu de plaisir aura la mere-de-famille de sa nourriture : la poule couuante, ne les poussins esclos, ne pouuans souffrir l'incommodité d'vn mauuais logis. C'est pourquoy nous auons ordonné des cabinets estre faits en lieu secret & chaud, auquel sans bruit & nul froid, à l'aise les poules puissent satisfaire à leur deuoir. Dans les poulaillers communs elles couueront tres-bien, voire & auec affection, estant le lieu de leur habitation ordinaire, auquel elles font les œufs de grande efficace en cest endroit : non pour les primeraines couuees, ains pour les subsequentes, quand pressées de la saison toutes les poules se meslent de couuer. Là doncques vers le mois d'Autil & en aptes, pourra-on laisser les poules faire leur tasche : à la charge toutes-fois, de placquer des portes de fil d'archail au deuant de leurs nids pour engarder que l'autre poulaille ne les destourne de couuer, & les poules couuantes aussi de quitter besongne & d'en sortir qu'aux heures ordonnees par la gouuernante, pour les enuoier promener. Es cabinets loge-on les poules emploiees des premieres en ceste action : à la charge que pour les primeraines couuees, seront les plus chauds & en suite les autres par ordre, selon le temps que leur affection à couuer est apparue.

Auis touchant le couuer.

EN quelque lieu qu'on loge les couueuses, pour vn preallable l'on nettoiera tres bien les nids, de mesme les perfumera-on aussi, afin de les remplir de bonne odeur, aprés en auoir chassé la mauuaise : puis les garnira-on de paille fraische, ou plustost de foin, pour les raisons dictes : & au deuant seront mis des petits aix, pour empescher les œufs de verser en hors, au re-

muement de la poule. Tout joignant, la gouuernante accommodera de la victuaille & de l'eau, pour manger & boire, à ce que l'aisance de telles choses face arrester les poules à leur besongne : de laquelle quelquesfois la gouuernante les retirera, pour leur faire prendre l'aer & le Soleil, & ce sera lors qu'elle les verra par trop opiniastrement arrestees à leur œuure, pour peu de tẽps toutesfois, de peur que les œufs se refroidissent par trop lõgue absence.

Autre. SANS necessaire cause, s'abstiendra la gouuernante de toucher les œufs estans vne fois posés sous les poules, pour le danger de tout gaster : ains auec patience attendra qu'ils soient esclos. Pour laquelle chose faciliter, est à propos retourner les œufs de costé à autre, vne ou deux fois, durant la couuee : afin qu'esgalement la poule les eschauffe. Mais à ce qu'on ne s'y deçoiue, conuiendra marquer les œufs d'vn endroit, auec quelque couleur ainsi sans danger de mesconte sera pourueu à cest article. Sans doubter, les poulets se trouueront esclos dans vingt-vn jour au plus tard, selon l'ordinaire experience : conforme au dire des anciens, qui ont remarqué les œufs des poules communes s'animer dans trois fois sept jours, & ceux des paonnes, canes & oyes, dans trois fois neuf. Pendant ce temps-là, les poules couuantes seront souuent visitees, à ce que rien ne leur nuise, ne la mangeaille, ne boisson leur defaille. Car à faute de ce soin plusieurs mangent : mesmes y en a-il de tant attachees à leur besongne, qui se laissent plustost mourir de faim, que de sortir du nid pour aller paistre.

Colum. liu. 8. chap. 5.

Premier soin des pouſſins. PAR telle frequente visite, la gouuernante secourra les premiers poussins esclоans, qui souuentesfois ne peuuent sortir de la coque pour sa durté, de laquelle leur rompant quelque peu tout doucement, lors qu'elle entendra pioler les poussins dedans, ce sera pour faciliter leur issue, à quoi aura l'œil arresté, passé que soit le dixneufiesme jour, car alors commencent ils à esclorte. Mais apres le vingt-vniesme, faudra jetter au loin, comme inutiles, les œufs qui demeureront entiers, sans que la poule s'y amuse plus. Ne se faut hascer de retirer les poussins à mesure qu'ils naissent, ains conuient les laisser sous la mere vn jour & d'auantage, en attendant les autres qui doiuent sortir, sans se soucier de leur donner ce-pendant rien à manger, par n'en auoir nul besoin.

Leur traictement. ESCLOS que soient tous les poussins, la gouuernante les sortant du nid, les logera auec la mere, dans quelque grand panier ou crible, pour vn jour seulement : mais ce sera assés chaudement auec des fourreures des estoupes & autres matieres à ce propres, pour les preseruer du froid, que lors ils craignent fort. Peu à peu leur accoustumera l'aer, afin que sans alteration s'habituent à viure. Là les parfumera auec des herbes de bonne senteur, comme rosmarin, poulliot & semblables, preuenant par tel remede plusieurs maladies, esquelles ces bestioles sont sujetes dés leur origine, mesmes à la pepie. Changeant d'habitation, on les enfermera touſ-jours auec leur mere dans vne grande cage, reposans ou au cabinet, auquel ils seront nais, ou en quelque chambrete claire, temperee de froidure & chaleur : En ce commencement seront les poulets nourris auec curieuse diligence, les visitans de coup à coup. Leur viande est le millet cru, l'orge & le froment cuits, les mietes de pain trempees quelquesfois dans le vin, autres dans le

laict, le caillé & semblables friandises qu'on leur renouuelle de fois à autre, pour leur aiguiser l'appetit. Estans quelque peu enforcis, leur baillera-on de deux en deux jours des pourreaux hachés menu, auec du nazitor, plus pour medecine que pour aliment, ce que toutesfois ils mangent sauoureusement. La viande ne leur manquera jamais, sur tout le millet, qui doit faire le gros de la nourriture, comme aussi leur agreant tres-bien (si toutesfois estés en païs le produisant:) non plus l'eau, ne se pouuant passer de boire & bourbeter. L'aer aduance beaucoup ce jeune bestail, moiennant qu'il leur soit donné à propos, assauoir, lors qu'il fait beau temps leur faire sentir le Soleil, pour quelques heures seulement & les en retirer puis aprés, jusqu'à ce que paruenus en raisonnable grosseur, sortis de la chambre, on les expose en la campaigne sous la conduite de leur mere, qui auec grand souci les esleue; les faisant manger & les couuant soigneusement sous ses aisles, pour les parer du froid, & les defendre contre tout ce qui leur voudroit faire mal.

Leur conduite, par les poules.

PLVSIEVRS petites couuees pourra-on assembler pour faire vne grande bande de poulers, jusques à trois douzaines, qu'vne seule poule conduira tres-bien: dont sortira ce mesnage, que tant plus de poules se remettront à faire des œufs, que moins s'occuperont à la conduite des poulets.

Par les chapons.

ENCORES peut-on descharger entierement toutes les poules de telle conduite, en la subrogeant aux chapons: à cela tres-propre, y estans dressés vne fois. On choisit vn chapon de grand corps, assés jeune & bien esueillé, on lui plume le ventre, aprés on le lui frotte auec des orties piquantes: puis le chapon est enyuré auec des souppes au vin, faites de pain blanc & fort vin rouge, dont on lui baille à manger tout son saoul. Ce traictement lui est continué par deux ou trois jours, pendant lesquels on le tient empriſonné dans vne petite casse de bois, fermee, auec son couuercle, mais esuentee par trous & fentes, afin que le chapon n'y estouffe. De là on le remue dans vne cage, en lui donnant pour compaignie, vn couple de poulets ja grandets, lesquels par manger & frequenter ensemble, le chapon caresse jusqu'à les couurir de ses aisles. Et telle approche des poulets joignant le ventre plumé du chapon, en la cuisson procedante des orties, apporte soulagement au chapon: si que donnant aux poulets son entiere gueriſon, qui auient à la longue, il les prend en amitié: voire telle qu'il ne les abandonne nullement, craignant que par leur absence son mal reuienne. Ce que voiant on augmentera le nombre des poulets, mais peu à peu, d'heure à autre, jusqu'à ce que toute la bande soit complete, de laquelle on veut que le chapon soit capitaine. Lequel, aprés vn couple de jours qu'il aura accoustumé ses poulets au logis, les sort en la campagne, où il les conduit auec toute affection & sage dexterité, estant continuellement aux escoutes, pour les defendre selon les occurrences, & en action pour les faire paistre, les promenans vnis ensemble, à ce que mal ne leur aduienne. Et lui dure telle amitié fort longuement: car il ne les abandonne, ne du pied ne de l'œil, jusqu'à ce qu'ils soient du tout grands, les cochets conuertis en chapons, & les pouletes facent des œufs.

Auis singulier sur le couuer.

OR comme la meilleure conduite des poulets appartient au chapon, aussi la plus profitable couuee, est deüe à la poule d'Inde: laquelle pour son grand corps, comme grande quantité d'œufs de poule commune, par sa grande chaleur, les eschauffe tres-bien, & par sa constance, ne les abandon-

ne jamais : si que toutes telles qualités assemblees, causent la naissance de plusieurs poulets à la fois : lesquels par-aprés baillés à conduire au chapon, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Ceste estant la quint-essence du gouuernement de la poulaille commune, pour la faire abonder en la maison, que la poule commune n'estant emploiee qu'à over; par consequent rend des œufs en grande abondance, & en suite la poulaille en procede, comme dit est, par la suffisance de la poule d'Inde, & du chapon.

Chapeuner. Est aussi besoin de se haster tant qu'on peut au chapõner des estaudeaux, afin d'auoir des grands chapons, pour les raisons representees ci dessus. Iaçoit que tout l'Esté soit bõ pour chapõner, si est-ce que le mois de Iuin en est la meilleure saison : partant ne le laissera-on escouler sans l'emploier à chaponner tous les cochets qui s'en treuueront capables. Les poules aussi sont chaponnees, pour en faire la chair plus delicate : & leur sert en outre ce moien, de les rendre fecondes en œufs : non toutesfois germez, à faute de masle, qui ne s'accoste de la femelle ainsi accoustree, dont ils demeurent impropres à esclorre. Cela se fait par incision, en leur ostant certaine pellicule, à quoy les moindres mesnageres sont entendues. Comme tous autres chastremens, ceux-cy se font en la Lune vieille, & iour clair & serein.

Chastrer la poulaille. Ceci est de commun auec toute autre nourriture, que de garder les plus jeunes & meilleures bestes, & se desfaire des autres, sous distinction des especes. Ainsi on enuoiera à la cuisine les poules qui auront atteint le quatriéme an de leur aage, par ne pouuoir plus durer au trauail des œufs : celles qui n'auront esté treuuees propres à couuer : qui perdent les œufs : qui les mangent, qui les cassent, pour leur naturel esuenté, tenans du masle & chantans comme les coqs : de la chair desquelles on se seruira estans grasses, qu'à telle cause l'on messera auec les chapons & estaudeaux, pour estre nourris de cõpaignie. Le seul grain engraisse bien ces animaux, pourueu qu'on leur en donne à suffisance, par ordinaire reglé : & c'est auec frais moderés, si on est en pays abondant en bleds, par consequent en pailles, autour desquelles ce bestail se paist tres-bien, y treuuant tousiours du grain à manger. Aussi decharge la despence de ceste entretenement la verminiere laquelle sera accommodee comme dessus a esté monstré.

Comment l'engraisser.

Autrement, & mieux. Povr à toute extremité engraisser & chapons & poules, conuient recourir à l'empastement duquel on se sert en plusieurs endroits, celebrez par ce Roiaume pour telle espece de mesnage, comme entre autres sont prisez les gras chapons du Mans, ceux de saint-Geni, de Loudun. Diuersement on se manie en cest endroit, selon la diuersité des lieux & humeurs des personnes. Apres auoir esplumé la teste & les entre-cuisses des chapons & des poules, on les met en mue dans les cages basses, qu'on repose en lieu obscur & chaud : ou bien, afin de ne voir plus la clarté, cõme prejudiciable à la graisse, on leur creue les yeux. Là les chapons sont nourris de pilules faites auec farine de millet, ou d'auoine, ou d'orge, qu'on paistrit en eau chaude à mesure qu'on les leur baille à aualler : à quoi aucuns ajoustent des raues hachees menu. Deux ou trois fois le jour les paist on, voire tant qu'ils peuuent digérer leur baille-on à manger de telle viande, à laquelle on les accoustume, la leur donnant peu à peu aux premiers jours, & en suite les vas aprés les autres, leur augmentant d'ordinaire, auec ce iusques où, de ne leur mettre

la viande ſur viande: c'eſt à dire, de ne leur rebailler à manger tãt qu'on ſentira au manier du geſier y auoir de la mangeaille precedente, ains attendre d'eſtre du tout digeree. Ce traictement ſe fait ſans boire, dautant que les pilules ou pelotes portent le bruuage, leſquelles nouuellement peſtries, & en outre trempees dans l'eau, ſur le poinct qu'on les veut faire aualer aux chapons, ſeruent de manger & de boire tout enſemble. Aucuns y ajouſtent ceſte curioſité, que d'enfermer chacun chapon ou poule dans vn panier ou cabas ſuſpendu en l'aer, par des cordes, à ce tellement approprié, que la teſte ſorte d'vn coſté pour receuoir la paſture & le cropion de l'autre pour la vuider & digerer, afin que la fiente ne l'importune. La beſte eſtant au reſte, tant à l'eſtroit du corps, qu'elle ne ſe puiſſe remuer, ains qu'elle demeure touſ-jours ſur ſon ventre, y mettant au deſſous du foin ou de la paille, pour l'engarder de bleſſer. Plus curieuſement que les precedentes, ces volailles ci ſeront eſplumees, voire juſques ſous les aiſles, à ce que les poux, vermine, & fiente ne s'y puiſſent arreſter. Quelquesfois on les retire de là pour les faire vn peu pourmener, & principalement pour leur donner moien de ſe peigner & gratter, en eſpluchant leur pennage auec le bec. Ie ne parle ici des delices de ceux qui prodigalement font engraiſſer des chapons auec de la dragee muſquee, de lanis preparé, & autres precieuſes matieres, pour donner gouſt exquis & delicat à la chair, telles ſumptuoſités ſurpaſſans l'eſtat moderé de noſtre pere-de-famille, les laiſſans à ceux dont les moiens & voluptés de gueule, marchans enſemble, leur font commettre tel excés.

Auis pour preſeruer les bleds du degaſt des poules

POVR fin de ce gouuernement, je dirai que les poulailles communes, maſles & femelles, ont accouſtumé de faire des grands maux aux bleds ſur le poinct de leur maturité, lors que pour le voiſinage de la maiſon, y peuuent atteindre: & auſſi és païs où les gerbes ſejournent en l'aire à deſcouuert icelles demeurent à leur diſcretion. Pour à quoi remedier, conuient tenir enfermee toute la poulaille depuis que les bleds commencent à meurir, juſques à ce que reſſerrés dans les granges & greniers, ils ſoient exempts de telle tempeſte. Ce ſera dans quelques chambres claires & eſuentees qu'on les gardera, ſeparément par leurs eſpeces, où elles ſeront nourries auec raiſonnable ordinaire, de grain & d'eau en abondance: pendant lequel ſejour, nonobſtant leur ſeruitude, ne laiſſeront les poules de faire des œufs. De meſme fera-on en temps de ſemailles, par tel empriſonnement en gardant la poulaille de gaſter les grains dans terre auant qu'ils pouſſent.

CHAPITRE III.

La Poulaille d'Inde.

Son vtilité.

ACOMMODITE' qu'on tire de la poulaille d'Inde, à cauſe de l'abondance des precieuſes chairs, dont elle honore la table du ſeigneur en toutes ſaiſons, & les œufs de meſnage qu'elle donne en certain temps de l'annee, font ſurpaſſer les difficultés de ſon eſleuement & nourriture, ſous leſquelles on ſouloit gouuerner ce beſtail, lors

que premierement il vint à noſtre cognoiſſanee. Croiant que paree qu'il eſt eſtrãger, ne pouuoir viure & ſe multiplier de par-deçà, qu'auec extreme ſouci & deſpenee. Mais le temps maiſtre des arts, nous a enſeigné ces oiſeaux ci, eſtre de paſſable entretien, ſans exceſſif coust, s'eſleuer preſques en tout aer, bien que le chaud lui ſoit le plus propre & agreable, comme le plus approchant de ſon naturel, & ſe conſeruer auec moderee ſolicitude.

Son logis. LA premiere conſideration eſt le logis, le preparant ainſi qu'il appartient pour commodément y retirer ce beſtail durant la nuit & le jour, lors qu'il pleut, nege & vente extraordinairement: ĕar auec l'autre poulaille, ceſte-ci a de commun de craindre la morfondure & les gouttes, leur auenans par les froidures & autres injures du temps, quand par contrainte ſe logent à deſcouuert. Baſti que ſoit le poulailler, comme a eſté monſtré, ſera accommodé de ſon juſchoir, qu'on diſpoſera en theatre par eſchaliers, contre les murailles du dedans: à ce qu'aiſément des terres les d'Indars & d'Indes montent juſqu'au plus haut, pour ſe choiſir place à leur fantaſie. Car puis qu'elles ne volent guieres hautement, encores auec difficulté, pour la peſanteur de leur corps, ce ſeroit beaucoup les incommoder de les contraindre à ſe percher en juſchoir, ſemblable à celui de la poulaille commune. Ce juſchoir ſera accommodé auec des perches & lates, mais groſſes & fortes, afin que les d'Indes s'y puiſſent fermement percher, ce qu'elles ne pourroient faire eſtãt de menu bois. Aucune particuliere entre pour ceſte poulaille ne faut laiſſer au poulailler, à cela ſeruant aſſés la porte qu'on y fait pour aller & venir, bien vne feneſtre pour l'eſclairer, accommodee comme celle du logis des poules communes, de barreaux de fer & de fil d'arehail; afin que les d'Indes y ſoiẽt en ſeureté. Ce poulailler ſera de meſme que le precedent, vouté, blanchi, paué, & fourni de nids dans l'eſpeſſeur du mur, conuenables à la grandeur de l'animal. Les nids ne ſeruiront qu'à couuer en ſaiſon: car pour la ponte, ne ſe faut ſoucier de leur appreſter aucun particulier lieu: d'autant que ces poules font les œufs par-ci, par-là, où s'accorde, & le plus ſouuent ſur le paué de leur logis, qu'à telle cauſe couurira-on ſouuent de paille freſche, comme lictiere à cheuaux: dont les œufs n'en ſeront en danger d'eſtre caſsés. Les poules d'Indes ne ſont tant fertiles en œufs que les cõmunes. car elles ont leurs pontes limitees à trois lannee, & à chacune faiſans douze ou quinze œufs ou enuiron, commençant la premiere vers la mi-Feurier, & la derniere vers le mois de Septembre.

Election du d'Indar & de la d'Inde. A la forniture de ces animaux, pour l'engeance choiſira-on le plus grand beſtail, maſle & femelle, puis qu'à la chair conſiſte toute leur eſperance: des œufs peu d'eſtat n'en doit-on faire pour leur rarité; par n'eſtre auſſi guieres bons à la ſanté. Seront au reſte ces animaux joieux & eſueillés, autant que leur naturel le peut porter. A la couleur de leur pennage grand choix n'y a-il, bien que la blanche ſoit la plus priſee pour ſa rarité, autre remarquable qualité n'y paroiſſant: parquoi, blanc vous-vous choiſirés le coq, pour vous en mettre en race: ſi toutesfois commodément le pouués recouurer. Touchant le nombre, vn maſle & trois ou quatre femelles ſuffiront, pour vous enſemeneer de telle volaille. Mais ne vous arreſtés à ſi peut troupeau, ains ordonnés de voſtre nourriture, quand le moien vous en ſera offert, de ſix à ſept douzaines de beſtes, maſles ou femelles, pour eſtre

Touchãt leur nombre.

la charge d'vn garçon que destinerés à tel seruice. Car à moindre frais nourrirés-vous telle raisonnable bande estant gardee, que demie douzaine de bestes, laissees sans soin, prés de la maison; pour les maux qu'elles font aux bleds, vignes, jardins, voire & aux prairies d'eslite, quand y peuuent atteindre. Ioint que les retenans prés du logis conuient leur donner largement à manger pour les maintenir en bon estat. Mais les pourmenans par la campagne, le long du jour treuuent beaucoup de mangeaille; des racines, de la vermine, des herbes, des grains, des fruicts sauuages, dont pour-neant elles se paissent tres-bien. Ceux, auec raison, ont descrié la nourriture de ceste espece d'animaux, qui les entretiennent, ou dans les villes, ou aux châps dans la basse-court: car pour leur naturel gourmand & la grandeur de leur corps, ne se contentant de peu, ne leur faut espargner le grain, sur tout l'auoine; autrement n'a on bestail que langoureux. Si que celui a bien rencôtré, qui compare la despence des d'indars & d'indes à celle des mulets. *leur nourriture.*

DE's le Soleil leué, nostre petit pastre conduira son troupeau en campagne, tantost d'vn costé tantost de l'autre, par les bois, par les deserts, prés des ruisseaux & riuieres, quelquesfois, par les prairies fauchees, & seulement lors qu'elles sont abandonnees à l'autre bestail; afin qu'auec la diuersité de pasture, le changement des lieux le rejouisse. Sur les dix heures le ramenera il au logis, pour le tenir clos jusques prés de Midi: auquel temps se retournera aux pastis pour le reste du jour, la fin duquel approchant, se retirera doucement auec son troupeau, lequel il enfermera dans le poulailler: mais aprés lui auoir donné vn peu de grain, tant pour le renforcer (comme l'auoine fait les cheuaux) que pour lui faire aimer le giste, quand par telle ordinaire friandise s'approchera gaiement de la retraicte. Ce qu'aussi seruira au gardien de recognoistre & compter ses bestes; à quoi faut qu'il s'accoustume sans y faillir d'vn jour, & par ce moien, pourroirra de ramasser les escartees au troupeau. Voila l'ordre conuenable pour nourrir abondance de d'indes: dont la principale despence est le gardien, petite en ce que par aumosne sans autre consideration, nourririés vn pauure enfant, fils ou fille, capable de telle charge. *Quand & où les mener paistre.*

PAR ce que la poule d'Inde est la plus suffisante couueuse de toutes les poules, à autre aussi ne faut commettre le couuer de ses œufs, ni la conduite de ses d'indons: si ce n'est par contrainte, qui peut auenir, lors que se voulant peupler de ce bestail, & ne le pouuant faire que par œufs, d'iceux en faut necessairement commettre la charge aux poules communes, lesquelles assés bien en viennent à bout pour le peu de nombre; car plus de cinq ou six œufs n'en peuuent elles embrasser. Quelle que soit la poule couuante les œufs de d'inde, pour le naturel des œufs, emploiera à les esclorre enuiron vn mois. Le lieu pour couuer sera du tout semblable à celui de l'autre poulaille; assauoir, secret & plus chaud que froid: mesmes plus chaud pour les premieres couuees, que pour les subsequentes: à quoi seruiront de mesme les nids du poulailler, à la charge de les fermer d'vn treillis de fer d'archail, comme dessus est dit; les ouurant au besoin, pour garder les poules couuantes d'estre destournees. *Comment en faire couuer les œufs.* *&*

DE's que les petits d'Indons seront esclos, les faudra mignardement gouuerner, en les gardans du froid, de la faim, & de trop rude touchement: *gouuerner les d'Indons.*

sans laquelle curiosité, peu de plaisir auriés vous de ceste nourriture. Dautant que ceste poulaille est tresdelicate en son commencement, touſjours gourmande, & si sotte & brutale, qu'elle ne se sçait destourner du trepis des hommes ni des bestes; à quoi ne prenans garde de prés, pire tempeste ne leur pourroit aduenir. Les meres mesmes, quoi-que de leur espece, tuent plusieurs de leurs petits, quand par mesgarde elles mettent leurs pieds dessus, sans y regarder, qu'elles froissent par la pesanteur de leurs corps, & tant plus facilement que les d'Indons sont alors tendres & delicats. Or le moien d'escheuir tel danger, autant que le naturel de la chose le peut porter; est d'enfermer & la mere & les petits, dés qu'ils sont nais, dans quelque chambrette, claire & aëree, pour les y tenir jusqu'àce qu'ils soient fortifiés, pour leur dõner la campagne, ce qui auient plustost en vn endroit qu'en l'autre, selon la faculté du Ciel. Commodément tient on aussi des d'Indons dans des grandes cages, auec lesquelles sont portés à l'aer, au Soleil aux belles heures du jour, & rapportés la nuict dans la maison; sans leur laisser sentir ne froidures, ne pluies, ne vents: ni aussi la trop grãde ardeur du Soleil, de peur de les entester; pour laquelle cause, auec vn jusques-où, les y laissera-on sejourner. Aussi ne les faudra jamais tenir en chambre carrelee de brique ou de pierre, à cause de la froidure qu'ils endurent aux pieds, reposans sur telles matieres; dont leur viennent les gouttes, & finalement la mort. Ce qu'on preuiendra les nourrissans en lieu planché de bois; pour y demeurer tant que par l'aage puissent supporter toutes sortes d'habitations dedans & dehors le logis.

Leur nourriture.

De toutes lesquelles intemperies, se prendra garde la gouuernante de la poulaille: aiant l'œil continuellement sur ceste-ci, la plus debile dés son origine de toutes les autres, & la plus difficile à esleuer: ne pouuãt, pour sa gourmandise, patir ni la faim ni la soif: pour laquelle cause, ne la faut jamais laisser sans viande ne bruuage. De nourrir ces poulets auec moieux d'œufs cuits durement, meslés auec miettes de pain blanc (comme plusieurs ont le temps passé cuidé ce estre leur seule & salutaire viande) n'est nullement neccessaire, parce qu'ils se contentent bien aujourd'hui de moindre traictement. Ce sera seulemẽt à leurs maladies qu'on vsera de telle delicatesse, aussi de leur tremper quelquesfois le bec dans du vin & leur en faire boire quelque peu. Pour l'ordinaire, leur donnera-on à manger du mil, panil, orge cuit: par fois des laictues hachees menu, du pain émié auec du caillé ou fourmage mol, des soupes-en vin & en-laict, & autres viandes que leur changerés selon l'appetit. Vous resoluant à cela, que tant plus les soliciterés à manger, tant plustost paruiendront-ils à leur parfaicte grandeur, pour, sortis de tutelle, estre enuoiés paistre auec la troupe des grands: & tout d'vne main, deliurer la gouuernante de la solicitude de leur esleuement.

Du chastrer des d'Indars.

Le chapponner des coqs d'Inde, estant d'aussi grande vtilité que des autres & communs, & en fait continuer l'vsage à ceux qui l'ont experimẽté en quoi, outre l'ameliorement de la chair, ceste commodité se treuue en ce mesnage, que par le chastrer la furie de ces coqs est abbatue: autrement laisses entiers & en grand nombre, c'est merueille du tourmẽt qu'ils donnent aux poules, par intẽperamment les chaucher à l'arriuee du Printemps. Donques, paruenus en conuenable grandeur, sans longuemẽt attendre, tous les jeunes d'Indars du trõpeau seront chastrés: exceptés ceux qu'on desire laiſ-

&

ſer pour ſemence : ſous ce departement, que d'en laiſſer vn entier pour chacune dixaine de d'Indes. Pour la petiteſſe des genitoires, eu eſgard à la grandeur de la beſte, & auſsi par ſe treuuer profondement enfoncés dans le ventré : ce chaſtrer eſt vn peu difficile : mais non tant, qu'il ne ſoit faiſable y regardant de près.

De l'engrais de la poulaille d'Inde.

QVANT à l'engraiſſer, cela n'eſt neceſſaire par traictement particulier : dautant que par l'ordinaire nourriture & conduite, ceſte poulaille ſe maintient touſ-jours en poinct d'eſtre mangee. Cela neantmoins eſt laiſſé en la liberté d'vn chacun pour les mettre en mue, & là les manier à la mode des autres chapons, dont on les comblera de graiſſe.

CHAPITRE IV.

Les Paons.

Diſcours ſur la nourriture des Paons.

C'EST le Roi de la volaille terreſtre, que le Paon ; comme la primauté ſur l'aquatique eſt deue au Cygne. Les Paiens auoient en tel honneur le Paon, qu'ils le dedioient anciennement à Iuno leur deeſſe, laquelle auoit ſon temple en l'iſle de Samos, abondante en ceſte eſpece de volaille. Deux excellentes qualités a le Paon : plaiſt à la veuë ; & au gouſt. Car que pouués-vous regarder de plus agreable, que le manteau du Paon ? Ni quelle plus exquiſe chair que la ſienne pouués-vous manger ? On lui donne ces epithetes, Aile d'Ange, & Voix de Diable. Aucun autre oiſeau ne s'apriuoiſe tant familierement de l'homme, dont le pennage, cõme de ceſtui-ci, ſoit paré d'or, d'argent, d'azur, de ſoie verte, de griſe, d'orangee & d'autres diuerſes couleurs, ſi artiſtement arrangees, qu'on ſe perd en la cõtemplation de l'œuure. Quant à la voix, elle eſt voirement aſſés mal plaiſante : mais ſeulement à qui elle eſt nouuelle, eſtant vn peu violente & aigre, car touchant au ton, ce n'eſt qu'vn ramage particulier à ceſte eſpece d'oiſeau. Et me ſemble ceux eſtre de difficile contentement, ou fachés d'autre choſe, qui pour cela rejettent tant precieuſe & noble nourriture : enduras cependant l'importun piolement des d'indes, canes, oies, & poules communes : le grumellement des pourceaux, & ſemblables bruits de toute ſorte d'animaux qu'on entretient en vn meſnage. Encores le crier des Paons ſe trouue vtile, en ce que ſouuentesfois ils deſcouurent les eſtrangers ſuruenans en la maiſon de jour ou de nuict, au Printemps ou en Eſté : és autres ſaiſons de l'annee eſtans preſque muets : Ainſi ils communiquent auec les chiens au ſeruice qu'ils font pour garder le logis. De quoi je ſuis fidele teſmoin, car durant les guerres ciuiles ils m'ont fourni diuerſes preuues de telle louable qualité : aiãs ſouuentesfois eſuenté les ſecretes approches des ennemis en ceſte mienne maiſon, durant l'obſcurité de la nuict, eſtans perchés ſur les arbres qui en ſont les plus proçhains. C'eſt bien le plus faſcheux, & qui plus auroit beſoin de correction, ſcauoir de ceſte volaille, que le degaſt des jardinages ; des vignobles & des bleziers : Quant à celui des couuertures du logis, peu ou point de mal y feront ils, ſi les tuiles en ſont poſees & baties ainſi qu'il faut : meſme ne-

monteront-ils presque jamais sur les couuertures, si ptés de la maison y a de grands arbres pour s'y juscher. Aux jardins aussi y a quelque remede: car il ne faut qu'en chasser les Paons en sifflant & auttement les effarouchans, quand on les y void, comme on fait l'autte poulaille: dont les jardins demeureront exempts de telles injures. Mais des bleds difficilement les en peut-on destourner, estans semés prés de la maison. Dautant que ne pouuans mener paistre les Paons en autre quartier comme les d'innes, oïes, & canes; ni enfermer dans le logis au temps du degast des bleds, comme la poulaille cõmune; on les laisse en leur liberté; ce qui est l'abregé de l'aigreur de ce gouuernement. A quoi il semble que les Paonnes apportent du soulagement, quand sur la maturité des grains, elles se treuuent embesongnees à couuer, & partant font-elles peu de degast aux bleds durant ce temps-là.

Le nombre des Paons qu'on peut nourrir: Le moins qu'on puisse entretenir de Paons, euitant tant qu'il est possible le mal qu'ils font, est demie douzaine de femelles & deux masles; non qu'vn masle seul ne fournist à ce nombre: mais par la raison des coqs communs, *Qui n'en a qu'vn n'en a point*, ne faut jamais estre sans en auoir pour le moins vn couple. Estant vostre maison plus enuoisinee de prairie que de terres-à-grains ou vignobles, & passablement accommodee d'arbres sauuages, ne vous arrestés à si petite nourriture (laquelle ne vous pourroit de guieres plus seruir que de contenter la veuë) ains amplifiés-la tant que pourrés: afin qu'auec le decorement, la commodité de l'vsage de ses chairs, en toutes

Leur aage de vieillesse: saisons y soit ajoustee. Iusqu'à vingt trois ou vingt quatre ans vit le Paon, s'il est en païs qui lui agree, & ne lui auient inconuenient: j'entens parler seulemẽt du masle; car la femelle ne passe si auant en aage. La plus-part des Paons

Leur couleur: masles & femelles sont de diuerses couleurs; gris, blanc, noir, vert, bleu, jaune, incarnat, orangé, & de plusieurs autres: neantmoins s'en voient de tous blancs, estans de tres-belle representation. Cela auient plustost par jeu de Nature, que par artifice, bien que plusieurs estiment faire esclorre les poussins tous blancs en conttaignant la mere, couuant les œufs de Paon, à ne regarder que blanc, par ce moien communiquant telle couleur à ses petits: & cela se fait en enfermant la Paonne couuante dans vn cabinet blanchi, n'aïãt deuant ses yeux autre objet que la blancheur.

Naturel des Paons Terrestres & Celestes. Il y a deux espeees de Paons, Celestes & terrestres; differans en ce seulement, que ceux-ci sont du tout domestiques, & ceux-là, presque sauuages, n'entrans que tres-rarement sous les couuertures du logis: ains continuellement demeurent en campagne, se branchans sur les arbres, quel temps qu'il face: pondans, couuans, & esclouans leurs œufs, quelquesfois sur les arbres, & le plus souuent par les haillers & buissons, que les meres choisissent à leur fantasie: d'où elles emmenent leurs petits pour les faire paistre. En somme, ils ne tiennent du priué que la frequentation & hantise auec l'autre poulaille, mangeans ensemble ordinairement. Pour cela neantmoins ne laissent-ils d'estre fort farouches, ne souffrans l'approche des personnes que jusqu'à estre regardés: enquoi, comme y consistant leur gloire, il semble qu'ils se plaisent; à ce naturellement instruits, pour le contentement de l'homme. Ils sont au reste tant jaloux de leurs belles plumes, qu'ils n'en souffrent l'attouchement, pour crainte d'en estre despouillés, de sorte que difficilement peut-on prendre tels oiseaux sans les offenser. Mais à la lon-

gue ils font largeſſe de leurs belles plumes, quand de maturité elles cheent de leur queuë, tous les ans vne fois, enuiron la fin du mois de Iuillet ou au commencement d'Aouſt: laquelle queuë ſe remplume deuant l'arriuee des froidures.

Où les loger.

NON plus pour les terreſtres, que pour les celeſtes Paons, ſe faut ſoucier de dreſſer logis: dautant qu'ils ne s'aſſujettiſſent à jucher à certain & deſigné endroit; ains par-ci par-là, ſous les portiques & lieux communs, prés les eſtableries: les terreſtres ſe retirent la nuict, ſe perchans és lieux les plus eſleuez; les femelles faiſans leurs œufs où s'accorde le mieux, toutesfois en lieux incertains, aujourd'hui en vn endroit, demain en vn autre. Toutes ſorte de Paons ſe treuuent mieux en aer temperé, qu'en importuné d'aucune extremité, encores que mieux ils ſupportent les grandes chaleurs, que les exceſſiues froidures: toutesfois contre les rigueurs de l'Hyuer reſiſtent-ils mieux, qu'aucune poulaille. car quelque temps qu'il face, ſeuls d'entre la volaille de la maiſon, les Paons celeſtes paſſent les nuicts ſur les arbres.

Touchant les Paonnes.

LES Paonnes s'accordent en ceci auec les poules d'Inde, que de la quantité des œufs qu'elles font, non en temps, car les Paonnes ne commencent à over, qu'à l'iſſuë d'Auril, ou à l'entree de Mai. Les terreſtres en font plus grand nembre que les celeſtes, & les vnes & les autres en lieux incertains, comme j'ai dit: d'où ſoigneuſement conuient les ramaſſer de jour à autre, aprés s'eſtre prins garde qu'elles aient commencé à ceſte œuure. Et comme la vie des animaux eſt longue, ainſi que j'ai repreſenté, auſſi tard ſe mettent-ils à engendrer: à cela n'eſtans propres les maſles ni les femelles à over qu'au troiſieſme an de leur aage, treſ-rarement commencent-elles eſtans plus jeunes. *&*

Leur couuee.

SELON la diuerſité de ces deux eſpeces de Paons, par diuers ordres auſſi en recouurons-nous les petits, pour la conſeruation de l'engeance. Pour le regard des Paonnes celeſtes, je monſtre ce qu'il conuient faire, afin de les faire couuer, c'eſt à dire rien: parce qu'elles ne ſouffrent aucun artifice, d'elles-meſmes ſe pouruoians de nid, pour y pondre & couuer. Nature leur enſeigne de ſe couurir de pluſieurs ennemis qu'elles ont, leurs deſtructeurs, de regnards, martres, fouïnes, chiens, pourceaux, qui deuorent & mere & œufs, quand ils y peuuent atteindre: voire ſe craignent & ſe gardent-elles des Paons meſmes; de peur qu'elles ont qu'ils ne caſſent les œufs, pour jouïr d'elles plus longuement. (Auſſi pendant leur couuee ne font les maſles que crier, recerchans affectionnément leurs femelles.) C'eſt pourquoi, ces femelles ſe choiſiſſent des lieux ſolitaires & forts, dans des touffes de buiſſons & ſemblables de difficile accés. Les plus expertes d'entre elles ſe nichent ſur les grands arbres, quand parmi leur branchage, y treuuent quelque retraite qui leur agree: euitant par ce moien, toute ſorte de perils. Ainſi recouure-on quelquesfois des choſes precieuſes, auec fort petite peine.

LE temps venu de pondre, auant que les Paonnes facent ſemblant de ſe retirer pour couuer, elles font huit ou dix œufs, en autant de jours tout de ſuite, en diuers endroits, ſur les fumiers, dans la court, parmi l'herbe, és buiſſons de la campagne, bref où il s'accorde; leſquels œufs conuient ramaſſer curieuſement, pour les meſnager comme ſera monſtré. Aprés les Paonnes ſe perdent pour couuer, demeurans cachees quelques jours, & ne reuien-

nent que par contrainte, pressées de famine à faute de manger; ce qu'elles font tresf-hastiuement, soucieuses de retourner à leur ouurage, qui leur semble se gaster en leur absence. Aians vne fois rompu le silence, ne faillent de reuenir paistre au lieu ordinaire vne fois le jour, à heure certaine qu'elles se donnent, ou du matin, ou du midi, ou aprés, sans nullement y faillir ne se deceuoir. Elles partent de leur nid, en volant & criant d'vne voix particuliere à telle œuure: comme le glousser des poules communes; & aprés auoir repeu hastiuement, s'en retournent en cachetes: non en volant, comme elles sont venues, ains en cheminant par chemins destournés & nouueaux, pour tant mieux cacher leur ouurage. Vous apperceuant de ces choses, donnés ordre de treuuer leurs nids, à force de cercher & d'espier leur retour par sentinelle posee exprés; pour les clorre & enuironner comme parcs à brebis, auec des claies, des cordages, des paux, des buissons, si bien & tant à profit, qu'aucune maligne beste n'y puisse auoir entree, pour nuire à la couuee; laquelle communément est de cinq à six œufs. Si par malheur la Paonne est destournee de couuer, & que cela s'accorde non plus tard que du milieu de sa couuee, elle en fera vne seconde, pour se remettre en train comme deuant: de laquelle sans nouueau empeschement elle viendra à bout. Mais les Paonneaux qui en sortiront, ne paruiendront jamais en telle grandeur que ceux de la premiere couuee; pour la proximité de l'Hyuer, qui leur rabat l'accroissement. Auec patience conuient attendre la fin de la couuee, sans l'aller jamais visiter que de l'œil, & d'assés loin: car encores qu'en telle action la Paonne s'affectionne du tout, s'y rendant d'opiniastreté comme immobile; si est-ce qu'à la manier y auroit danger de tout gaster, en lui faisant changer d'auis, par importun approche & attouchement: donc le plus seur est de lui laisser parfaire à son aise. Ce qui espargne autant de souci: là dessus ne se donnant autre peine la Gouuernante, que de tenir prest du grain pour le donner à la Paonne, lors qu'à ses heures elle vient pour paistre: à ce qu'estant promptement auictuaillee, de mesme elle s'en puisse retourner à la continuation de son labeur. Au bout d'vn mois, les petits seront esclos, auec lesquels la mere reuiendra joieusement en la basse-court, pour se mesler auec l'autre poulaille. Est à noter, que presque jamais tous les œufs n'esclouënt à la fois, dont auient que la Paonne impatiente d'attendre les derniers, s'en va auec les premiers Paonneaux, à la ruine des restans; lesquels se perdent bien souuent par l'impatience de la mere. Le seul remede à cela est, que s'apperceuant de l'heure que la Paonne laisse son nid (comme cela est faisable, en y tenant l'œil: & est necessaire de n'obmettre telle diligence) faut promptement aller au nid de la Paonne, en prendre les œufs restãs, puis doucement & sans agitation ne delai les porter de ce pas sous vne poule couuante, au defaut de laquelle les poserés dans vn large pannier parmi de la plume de coette, & aprés les auoir couuerts de quelque piece de fourrure, ou de drap de fine laine mol & delié pour y estre chaudement, reposerés le pannier & les œufs dans vn four encores chaud du pain qu'on y aura cuit, où sans doute ils s'acheueront d'esclorre, moiennant que la chaleur du four soit moderee. Au bout de quelques jours qu'aurés nourri ces Paonneaux auec pareil soin que les d'Indons, les remettrés à leur mere en la compagnie des autres. Par leur naturelle sauu-

gine les petits n'oſent au commencement approcher des grands, ne de l'autre volaille: à quoi la mere les incite premierement par careſſes: puis ſemble les y contraindre par force. Les trois ou quatre premiers ſoirs de leur naiſſance, la mere les couche par les hayes & buiſſons prés de la maiſon, ailleurs toutesfois qu'en leur nid où elle ne les retourne plus, auquel temps courent-ils leur plus grande fortune, à cauſe de l'imminent danger d'eſtre deuorés par les beſtes à toutes eſtans lors expoſés. Pour euiter lequel peril, eſt neceſſaire eſtre en ſentinelle ſur la retraicte, pour ſçauoir le giſte de la mere & des petits, & là les enclorre dans vn petit parc, qu'on leur fera, le remuãt à tous les ſoirs que la mere ſe remuera: moiennant laquelle peine, qui ne peut eſtre que de quatre ou cinq ſoirs, la couuee ſe preſeruera ſeurement. Aprés, la mere les accouſtume petit à petit à jucher ſur les arbres, eſquels pour la foibleſſe de leurs ailes ne pouuans voler, elle les y porte ſur ſes eſpaules l'vn aprés l'autre, faiſant autant de voiages qu'elle a de Paonneaux. Le matin venu, la mere ſaute du giſte en bas, par ſon exemple contraignant les petits à faire le ſemblable; ce que finalement ils font aprés auoir prou marchandé, apprehendans le danger, emploians deſ-ja leurs petites ailes: leſquelles dans peu de temps fortifiees, leur ſeruent & à monter & à deſcendre des arbres, volans treſ-gaiement. En ſuite, comme ſortis de page, de jour à autre s'agrandiſſans, ſe meſlent auec les autres de plus grande aage, pour y viure de compagnie.

Encores du couuer de la Paonne.

LA Paonne terreſtre, coue tout ainſi que la poule d'Inde, auec ſemblable affection & conſtance; & autant de temps y emploie elle auſſi, comme a eſté dit: parquoi, en ſemblable lieu, aſſauoir ſolitaire & ſecret, conuient la loger, lui baillant ſept ou huit œufs en charge: s'accommodant neãtmoins à ſa fantaſie, la laiſſant au lieu où elle ſe ſera parquee pour couuer, ſi par trop il n'extrauague de la raiſon. La poule d'Inde viẽt treſ bien à bout des œufs de la Paonne, pour ſa chaleur, & pour ſa grandeur en couure vne douzaine. Mais ſeulement quatre ou cinq en faut bailler à la poule commune, dont elle ſortira à ſon honneur; à laquelle charge on l'emploiera, defaillant les deux autres couueuſes. Toutes ces meres-ci, cõduiſent bien les Paonneaux, mais le chappon, plus ſeurement que nulle autre, exceptee la Paonne, eſtãt le plus digne capitaine de tous poulets, qu'aucun autre de quelque eſpece de volaille que ce ſoit.

Quand, où, & comment nourrir les Paons.

Et afin que ſans confuſion, toute ſorte de poulaille ſoit ſuffiſamment repeuë, faudra qu'il y ait vn ordre à la diſtribution de leur mangeaille. Aux heures des repas, matin & ſoir, la gouuernante aſſemblera ſa poulaille par ſiffler, crier, ou par autre ſigne les appellera, telle qu'elle leur aura vne fois accouſtumé: diſperſera la viande par quartiers, comme par tablees, ſelon les eſpeces de beſtail (touſ-jours en meſme lieu) & à chacune donnera ſa portion diſtincte & meſuree: à ce que ſans deſtourbier, ſeparément, touttes puiſſent prendre leur repas à repos. Auquel ordre, la gouuernante les fera contenir, ſi auec vn long baſton qu'à telle cauſe tiendra en main, elle frappe les beſtes qui ſe deſordonneront. Par laquelle dexterité indifferemment toute la poulaille ſe maintiendra en bon portement, chacune beſte mangeant à ſuffiſance: Et ſera d'ailleurs choſe plaiſante à voir, à la fois, toutes les eſpeces de volaille terreſtre & aquatique, qui ſe nourriſſent à la mai-

son, jusques aux pigeons, si on veut, prés les vnes des autres, paisiblement repaistre & frequenter en troupeaux distincts & separés.

CHAPITRE V.

Les Oyes.

Naturel de l'Oye. *ἀνσίβιον*

L'OYE, entre tous les oyseaux de riuiere, & qu'on appelle de l'vne & l'autre vie, par se nourrir en terre & en eau, est celui qui le moins desire l'humidité: ne laissant de s'accroistre & multiplier presques en tous lieux, toutesfois, auec plus d'auantage prés des riuieres & estangs, qu'es endroits par trop arides. Ce bestail tient la gourmandise de la poulaille d'Inde, & la surpasse en degast, plus qu'elle nuisant, par sa venimeuse morsure, és herbages qu'elle broutte, sa fiente emmaigrissant aussi les lieux où elle touche. Pour lesquelles incommoditès, pourtant, ne faut laisser de s'estuir de ce bestail, tres-vtile pour sa plume: pour sa chair, & pour sa graisse, teuenus de ceste nourriture: où s'ajoignent les œufs pour la commodité du mesnage. Ceste est la sorte de bestail domestique, le plustost fructifiant. Au bout de deux mois de sa naissance, qui peuuent tumber peu aprés la sainct-Ian d'Esté, l'Oye est plumee pour la premiere fois: enuiron le commencement de Nouembre lors qu'on la met engraisser, pour la seconde, mais modetément: & à la fin de Decembre au plus tard, quand on la tuë estant grasse, pour la derniere, prenant toute sa despouille, plume, chair, & graisse. Par ce moien se rendant ceste nourriture fort courte. car la beste ne vit au plus que huit mois: hors-mis celles qu'on garde pour semence, qu'il conuient conseruer toute l'annee. Et cela mesme lui augmente sa reputation, que sans se constituer en la solicitude & despence d'Hyuerner ce bestail, neantmoins ne laisse il de vous acommoder de licts, & de vous remplir le charniet de chair, qu'on sale pour l'vsage de la maison: & de graisse de teserue, la plus desirable pour l'appareil des viures: outre les bons oisons qu'on en mange trois mois durant. Presque tout ce Roiaume & voisinage, sçait le merite de ceste nourriture, ignoree seulement en la plus grande partie de la Prouence & du Languedoc; & c'est à mon auis, pour la bondance de l'huile qu'ils y ont, qui les releue de la recerche d'autre graisse pour leur setuice.

Son vsage.

Le nombre & le choix des Oyes.

DEVX masles & six ou sept femelles est le troupeau de l'Hyuer vn jars suffiroit bien à ce petit nombre d'Oyes, mais la crainte de s'en voir priué au besoin, par quelque accident, fera s'en pourtuoir à suffisance, voire plustost pour en auoir de reste que de faute. Grand choix n'y a-il à ce bestail, seulement conuient s'arrester à la grandeur, à la gaillardise, à la fecondité: rejettant pour semence, les Oyes de deux sexes, qui ont petit corps, qui sont tristes, & particulietement les femelles, escharces à donner des œufs: sans autre esgard, ni mesme à la couleur de la plume. car & de blanche & de grise, se treuuent des Oyes de requeste, bien qu'aucuns tiennent les blanches surpasser les autres en bonté de chair, & en abondance d'œufs.

PRES

PRE's des riuieres, ruisseaux, estangs, lieux bourbeux, herbus, laissés en friche, paistra-on les Oyes, les y menans dés le grand matin auec les d'Indes: desquelles deux especes, pour la sympathie de leurs mœurs, vn seul pastre aura la charge. si toutesfois le grand nombre de bestail ne requiert pour chacune espece, vn gardien particulier. Sur le soir on les ramenera au logis, pour les enelorre dans semblable poulaille que celui des d'Indes, & de mesme accommodé de juschoir: mais ce sera aprés leur auoir dõné vn peu de grain, & autant la matinee allant aux champs, comme à l'autre volaille. C'est le traitement ordinaire des Oyes, jeunes & vieilles. pour l'Esté & pour l'Hyuer; excepté de celles que on engraisse, qui en telle action & pour telle fin, sont separees du troupeau & nourries à part d'autre mãgeaille, ainsi qu'il sera monstré. Pour pareilles incommoditès representees à la nourriture des d'Indes laissees sans garde, mene-on paistre les Oyes loin de la maison: & par ce moien sont euitès les maux qu'elles feroient aux choses plus precieuses des jardinages, vignobles, blaieries: voire és prairies d'eslite, esquelles l'ẽtree leur est defendue durant la plus grande partie de l'année, excepté aux Oysons nouuellement esclos. où on les mene paistre pour quelques jours afin de les apprendre à manger. *Leur nourriture.*

TOVTES sortes de poules, couuent les œufs d'Oye; mieux toutefois qu'aucune autre, la commune, mais en petit nombre: car la petitesse de son corps & la grandeur des. œufs, ne lui permettent d'en couurir plus de cinq ou six; lesquels elle esclot & en esleue les Oysons auec beaucoup de soin & le plus souuent auec bon succés. Ce que ne fait l'Oye mesme, laquelle difficilement vient à bout de l'esleuement de ses petits. A laquelle difficulté aucuns ajoustent, qu'autres œufs que ceux que l'Oye a pondus elle mesme, ne peut-elle esclorre; mais ils se deçoiuent, n'aians bien experimenté telle obseruation. Sans necessité donques, à autre qu'à la poule commune, ne sera donnee la charge de couuer les œufs d'Oye, ni aussi ceux de cane, pour sa suffisance en cest endroit: car pour la sympathie de ces deux animaux, aussi heureusemẽt la poule esleue l'vn que l'autre. Et sans sortir de ce discours, la mere-de-famille ordonnãt de toute sa poulaille, commettra la charge des œufs d'Oye & de cane, à la poule commune, des œufs de d'Inde à la d'Inde: à elle-mesme ceux de poule commune, pour les raisons dittes: & la conduite des poulets au chapon. Les d'Indons, Oysons & canetons, indifferemment à la d'Inde, & à la poule commune. Par ce departement, les poules, les Oyes, & les canes, auront du temps assés pour faire des œufs en abondance, où consiste partie de leur reuenu: lequel ne pourroit estre que defectueux, s'amusans ces poules-ci, à couuer la meilleure saison de leur ponte. Et le nõbre de toute sorte de poulaille, s'en augmentera d'autant plus, que plus curieusement la mere-de-famille tiendra l'œil à ce que ce mesnage ne se destraque. *Leur couuee.*

D'VN mois est la couuee des œufs d'Oye, aiant aussi de commun auec la d'Inde, le logis & le traictement. Le plus grand soin qu'on doiue auoir des Oysons, est durant huit ou dix jours aprés qu'ils sont esclos; en les nourrissant curieusement, enfermés auec leur mere. Passé lequel temps, autre que general traitement ne leur est necessaire: si ce n'est d'engarder de se mesler auec les grands, jusqu'à ce que, fortifiés, se puissent defendre d'eux, desquels ils sont battus en leur commencement. les forts opprimans les foibles. A *Le traitement des Oysons.*

telle cauſe, fait-on vn retranchement dans le logis des Oyes, auquel les Oyſons ſont enfermés le ſoir, durant quelque temps; en attendant qu'auec l'aage, leur croiſſe auſsi la force requiſe pour ſeurement conuerſer enſemble au giſte & au paſtis.

Quand plumer les Oyes.

AV commencement de Mai, les Oyſons eſclouënt, en aians leurs œufs eſté mis couuer à l'entree d'Auril. Quelquesfois, ceſte action eſt auancee ou retardee, ſelon la faculté de la ſaiſon, qu'on ne peut contraindre. Il s'accorde bien preſque touſ-jours, qu'on commence à retirer profit de ceſte nourriture, vers la fin de Iuin ou au commencement de Iuillet, par la plume qu'on en tire. Lors toutes les Oyes maſles & femelles, vieilles & jeunes, ſont plumees: en leur oſtant les plumes menues du vẽtre, du col, de deſſous les ailes, & quelque peu des plus groſſes des ailes, que par apres l'on aſſortit, ſelon ce à quoi on les deſtine; pour les licts, pour eſcrire, pour les eſpinetes, pour empenner les fleſches & pour autres vſages. Ceſte volaille ainſi gouuernee, nourrie & deſpouillee, acheue de paſſer l'Eſté, durãt lequel les Oyſons ſe rendent bons à manger, tenans rang entre les viandes de requeſte. A quoi va-on retenu pour l'eſpargne de la prouiſion: toutesfois ſelon les païs, plus ou moins les vns que les autres, abondent en ceſte eſpece de poulaille.

Leur ponte.

NE faut permettre aux Oyes de pondre ailleurs que dans leur poulailler; à quoi s'eſtans vne feule fois accouſtumees, ne faudront nullement, tant elles ont bonne memoire, d'y continuer tous les jours, ſelon que leur ponte durera; voire au meſme endroit qu'elles auront premierement choiſi, & à heure certaine, qui eſt communément le matin. Parquoi, ne laiſſera-on ſortir le matin aucunes Oyes, que celles qui ponnent n'ayent rendu leurs œufs: & par ce moien ſera euitee la peine de les aller cercher en campaigne, au danger de les y perdre. Les Oyes ne ponnent dans leurs nids, ains au parterre, qu'à telle cauſe conuient couurir de paille, & la rafraiſchir ſouuent. car ce beſtail aime d'eſtre nettement tenu.

Engraiſſer les Oyes.

ENGRAISSER les Oyes, eſt la derniere peine qu'elles donnent, (auſsi eſt-ce la moiſſon de ceſte ſemence) eſtant comme des pourceaux; deſquels auec ſoin, l'on fait acheuer la vie par bonne chere. De ces deux animaux dit-on, *Que le manger les nourrit*; &, *Que le trop manger les engraiſſe*. Tous neantmoins s'accordent à cela, qu'aux Oyes ne faut eſpargner la viande, dont la meilleure, comme auſsi la plus chere, eſt la farine de froment & d'orge, deſtrempees dans eau chaude, y meſlant du miel & des figues, viande qui toſt les fait abonder en graiſſe, leur fait deuenir la chair blanche, & auoir le foie grand, qui eſt la partie la plus requiſe de la beſte. Toute ſorte de criblures de bleds leur ſont bonnes: auſsi les glands conquaſsés, les raues, naueaux, & ſemblables. Aucuns les empaſtelent auec des pelotes de farine comme les chapons, les tenans cloſes en lieu chaud & obſcur. Autres ſe contentent de les enfermer dedans des chambretes auec force viande & bruuage, nettoians ſouuent le lieu, car c'eſt le fumier que les Oyes haïſſent, encores que d'elles-meſmes ſoient aſſés ſales.

Autrement.

MAIS auec moins de myſtere engraiſſe-on les Oyes, ſelon la pratique de la Gaſcongne, où ce meſnage eſt familier. A la mi-Octobre, les Oyes deſtinees à engraiſſer, ſont legerement eſplumees entre les jambes & les cuiſſes, puis enfermees en lieu eſtroit: auquel comme priſonnieres, elles

ne puissent beaucoup cheminer : pour laquelle cause aussi, sera-il choisi obscur, dont seront-elles contraintes sejourner tous-jours en vn mesme lieu. A faute de lieu obscur, l'on creue les yeux aux Oyes : lesquelles, quoi qu'aueugles, ne laissent de manger & prendre d'elles-mesmes la viande, pourueu que ce soit en endroit qu'auparauant elles aient accoustumé, vne fois ou deux seulement. Dauantage, sera le lieu chaud, estans les vents & froidures entrans en leur logis, fort contraires aux Oyes, pour prendre graisse, comme aussi la saleté, parquoi le nettoiera-on souuent. Leur viande à engraisser est le seul millet, ou l'auoine bouillie dans l'eau. Veulent auoir tous-jours de la viande & du bruuage abondamment. Pourueu que le temps fauorise ce mesnage, qu'à cela l'on le desire froid & sec, dans quinze jours ou trois sepmaines, les Oyes deuiendront grasses en perfection. Les vieilles tardent vn peu plus à prendre graisse, que les nouuelles. difference qui n'est recogneuë entre celles de mesme aage, quoi-que de diuers sexe : masles & femelles estant traictés de mesme.

Recueillir la graisse.

GRASSES que soient les Oyes, on les tuë, puis on les plume, & aprés en les escorche : la peau où consiste la graisse, est hachee menu, & mise cuire à la paelle, d'où, à la maniere de la graisse de pourceau, ceste-ci est retiree, & finalement y aiant mis vn peu de sel, est logee dans des vases de terre, vitrés en dedans : ainsi elle se conserue longuement, pour l'appareil des viandes, auquel vsage elle surpasse en bonté & delicatesse toute autre; & a ceste proprieté, que sans jamais geler ne s'affermir, elle demeure tous-jours liquide, comme huile gras. La chair est salee à la maniere du lard, pour seruir de prouision durant l'annee. Et la plume est assortie par les maistres de l'art, pour les diuers seruices ausquels elle est propre. Ainsi au grand profit de la maison ces trois commodités sortent de ceste nourriture, laquelle tout bon mesnager domestiquera chés soi, sans craindre tant l'introduction de nouuelleté, que le regret de se priuer de si facile & profitable mesnage.

La chair & La plume.

POVR acheuer les loüanges de l'Oye, je dirai qu'auec le Paon & le Chien, elle a de commun la vigilance; descouurant les suruenans en la maison. L'histoire Romaine celebre les Oyes, pour auoir sauué le Capitole de Rome de la surprinse des Gaulois, où y en auoit quelques-vnes de nourries, comme dediees à la deesse Iuno, qui descouurirent à propos, les ennemis qui y montoient de nuict en cachetes.

Des Oyes.

CHAP. VI.

Les Canes communes, d'Indes, mestiues, ou bastardes.

COMME il n'est à propos de fopiniastrer à esleuer des Canes en lieu sec & aride : aussi estant pourueu d'eaux, ce seroit faillir en mesnage, de ne se seruir de ce bestail pour l'vtilité de sa nourriture. Les œufs, la plume, & la chair, font le reuenu des Canes. Plus d'estat que de ceux des Oyes est fait des œufs des Canes, pour l'abondance : la Cane en rendant plus grand nombre, que

Canes communes.

Leur reuenu.

l'Oye. Mais le contraire aduient de la plume, pour le grand corps de l'Oye, & pour la qualité auec: n'eſtant ſi bonne l'vne que l'autre, ne pour les licts, ne pour l'eſcriture: ſymboliſans au reſte en mœurs & complexions. En ce notoirement different-elles les vnes des autres, que les Canes viuent plus ſur l'eau que ſur la terre: au contraire les Oyes, ſur la terre que ſur l'eau. D'où ſort ceſte diuerſité de gouuernement, que pour les Canes ne faut vne garde particuliere, afin de les mener paiſtre, comme les Oyes: parce que d'elles-meſmes ſe vont queſter leur vie és riuieres & ruiſſeaux, mangeans des poiſſillons qu'elles y treuuent. C'eſt pourquoi, l'entree aux eſtangs leur eſt defenduë, & ailleurs où la peſche eſt de requeſte, pour le degaſt de poiſſon qu'elles y font.

Se pourueoir de Canes.

A L'ELECTION des Canes, pour ſemence conuient regarder à la grandeur du corps, & à la fecondité, pour auoir des œufs en abondance, laquelle ſe recognoiſt mieux par l'experience, que par ſignes des pennages: dautant que de toutes couleurs propres à ceſt animal s'en treuuent de bonnes & de mauuaiſes. La charge d'vn Canard, eſt de huit ou dix Canes: ainſi l'on aſſortira la bande. A meſme heure de toute autre poulaille, ceſte-ci veut ſortir en campaigne, c'eſt aſſauoir, le matin: laquelle non plus que la commune, ne peut ſouffrir l'eſpargne du grain, ſi on deſire la maintenir en bon eſtat, pour, en faiſon, la faire fructifier en œufs, & pour en manger de graſſes preſques durant toute l'annee. Le matin donques, leur donnera-on vn peu de grain, auant qu'aller à l'eau, & le ſoir au retour, auſsi: duquel la friandiſe leur ſeruira de retraite, à laquelle ne faudront de venir ſelon l'heure que leur aurés accouſtumee, où d'elles-meſmes ſe rendront, ce qui eſpargnera la peine de les aller querir pour les ſerrer au logis. Ne craignés de faire trop grande nourriture de Canes, veu qu'elles viuent en lieux perdus ſans conſt: n'eſtant ſi grande la deſpenſe du peu de grain que leur donnés, qu'il en faille reſtraindre le nombre au petit-pied. D'ailleurs, dés le mois de Septembre vous commencés d'en amoindrir le troupeau, duquel en prenés ſouuent quelqu'vne pour manger, & continués tout l'Hyuer, ſi que de jour à autre auec l'amoindriſſement du nombre, s'accoureit la deſpenſe. Fourniſſés-en donques tous vos moulins & metairies aquatiques, à ce que ne vous priuiés de la commodité de tel beſtail.

Quand,

&

Dequoi les nourrir.

Quel ſoin en auoir.

L E plus redoutable ennemi de toute ſorte de poulaille, eſt le renard, aux ineurſions duquel ſont plus expoſees les Canes, que ni les poules communes, ni les d'Indes, ni les Oyes: dautant que les poules ne s'eſcartent loin du logis, & qu'en la campagne les d'Indes & les Oyes ſont gardees, l'vn ne l'autre n'eſtant aux Canes; ſans conduite allans d'elles-meſmes paiſtre à l'eſcart. A ce mal le remede eſt, de chaſſer aux renards tant qu'on pourra, pour en deliurer la contree: & en outre, d'enuoier conduire à l'eau, les Canes, le matin; & ſur le ſoir les en ramener, leur faiſant eſcorte à paſſer les dangers des chemins quand ils ſe rencontrent à trauers des bois & haillers, par ce moien ramaſſant les eſcartees, à ce qu'aucune ne ſe perde par desvnion. Ainſi on les preſeruera du renard, aux heures & places les plus à craindre. tant dangereux n'eſtant leur ſejour à l'eau, où communément le renard ne va les attaquer.

Le temps de leur ponte.

A V Mois de Mars, les Canes commencent à pondre, & continuent à

faire des œufs par chacun jour, durant trois mois, & plus outre, si le sejour leur agree. Du premier œuf s'estant prins garde la gouuernante, ne laissera sortir le matin du poulailler aucune Cane, qu'elle ne lui aie rendu les œufs, selon son compte, comme j'ai dit des Oyes. par ce moien, aucun œuf ne se perdra. En mesme temps, commence la saison de mettre couuer ces œufs-ci; afin d'auoir des Canetons primerains: estans touſ-jours plus de requeste les hastifs, que les tardifs, pour la grandeur du corps ne pouuans s'accroistre raisonnablement ceux qui viennent dans l'Este, à cause des prochaines froidures qui leur destournent l'accroissement. La charge de l'esleuement des Canetons, est deuë à la poule commune, ainsi qu'a esté dit: car encores que la d'Inde les esclone heureusement, c'est tout ce qu'elle y sçait faire: pour sa lourdise & pesanteur ne pouuant conduire les Canetons, qui d'eux-mesmes sont tres-lourds en leur commencement: & si tendres, qu'à peu d'occasion se meurent. car pour les tuer, il ne faut que le seul trepi de la d'Inde, comme à cela son naturel l'assujetit, leur mettant le pied dessus, lors que marchant grauement, leue en haut la teste, sans regarder à ses pieds. Au contraire, est de la poule commune, laquelle par son agilité après les auoir esclos, les conserue tres-bien, estant touſ-jours en souci pour les faire manger, ou à les eschauffer sous ses ailes. Et lui dure telle curiosité, jusqu'à ce qu'eux-mesmes l'abandonnent, pour s'en aller nouër dans l'eau, selon que Nature les enseigne, autour de laquelle cau, les poules les suiuent encores longuement. La Cane mesme n'est si propre à l'esleuement de ses petits, que la poule commune: dautant que couuant, elle refroidit ses œufs par entrer souuent dans l'eau, estant en liberté, dont elle ne se peut passer qu'en languissant. Et que d'ailleurs estans esclos, elle fait morfondre les Canetons en les faisant trop tost nouër sur l'eau, en laquelle elle les foutre deuant qu'ils soient renforcis. Aussi, grande quantité n'en esleuent-elles naturellement, ains seulement quelque demie douzaine, encores c'est en saison chaude, autrement n'en pourroient venir à bout. Vne douzaine de ces œufs seront mis sous la poule, qu'elle esclorra dans vn mois, comme ceux des Oyes; dont les Canetons seront entretenus auec soin & frequente visite, & nourris comme les poulets en les caressans de la voix. Voila la façon d'esleuer les Canetons, sans nous arrester au moien que les Chinois tiénent à les faire esclorre sans poule, ci deuãt representé. Ne souffrira la gouuernante, ses Canetons voir la campagne de trois sepmaines ou vn mois, ains les tiendra enfermés dans leur chambrete auec la mere: passé lequel terme, leur pourra donner l'aer, en jour beau & serain, pour les en retirer, arriuant la nuict. Ainsi petit-à-petit, s'accoustumeront-ils aux chãps & à l'eau, pour y passer leur vie, selon leur naturel. Par tel ordre, s'agrandiront à veuë d'œil, deuiendront robustes: & passans en seurté leur bas aage, euiteront le peril d'estre deuorés par renards, chiens, pourceaux: & mesme d'estre trepignés par les personnes & bestes; estant ce leur plus dangereuse tempeste, & qui plus en fait perdre.

De leur couuee.

Esleuer les Canetons

Avssi ne se faut trop haster à mesler les jeunes Canards & Canes auec les vieils, de peur d'entretenir la guerre entre eux. Car cela est tout notoire, que les grands battent les petits; & leur dure telle humeur jusqu'à ce que le temps ait fortifié les foibles, pour eux-mesmes se pouuoir defendre. Pour

laquelle cauſe s'entretiennẽt-ils par aages, allans attroupés ſelon leurs couuees, leſquelles on recognoit, par leurs troupes ſeparees; gardans longuemẽt telle particuliere vnion, laquelle à la longue confonduë, de pluſieurs petites bandes, s'en forme vne grande.

Cane d'Inde. LA Cane d'Inde eſt vne eſpece de ceſte volaille, ja naturaliſee és climats de par-deça, comme auſſi la poule d'Inde. Elle eſt plus groſſete que la commune, differente auſſi d'elle en figure & couleur, aiant l'aer de la poulaille d'Inde, & ſpecialement le Iars qui de la teſte reſſemble quelque peu le coq d'Inde: diſcordante en ceci de toute autre volaille, qu'elle eſt muette, ſans mener bruit aucun: n'eſt guiere fertile en œufs, & en ſont ſes petits d'aſſés difficile eſleuer. Au demeurãt, ſa chair eſt tresbonne & delicate, qualité cauſant l'entretenement de l'animal: il eſt auſſi recerché pour le decorement de la maiſon, autour de laquelle eſt choſe plaiſante à voir la diuerſité de la volaille, meſme ceſte eſtrangere ci.

Sa conduite. A CINQ ou ſix femelles conuient vn maſle. Comme les autres Canes celles-ci ſe nourriſſent à l'eau, de meſme viande, & par meſme ordre touchant les heures d'enuoier paiſtre, de leur retraite, de leur logis. L'on donne à couuer les œufs de ceſte Cane aux poules communes, dont les Canetons eſclos, ne s'eſleuent qu'auec curioſité & bon traitement. Leur meilleure viande eſt le pain blanc, eſmié auec du caillé quelquesfois, & touſ-jours deſirent abondance d'eau pour boire & bourbeter. Moiennant qu'on ne les expoſe trop toſt aux champs & à l'eau, ains qu'auec patience l'on attende dans le logis quelque raiſonnable accroiſt, s'acheueront de fortifier en peu de temps, pour reſiſter aux violences des autres eſpeces de Canes, pour viure auec elles de compagnie.

Cane meſtiue en baſtarde. VNE troiſieſme eſpece de Canes ſort par l'accouplement du Canard d'Inde auec la Cane commune; recommandable en ce que pour la fertilité de la femelle, & facile eſleuement des petits qui ſortent de ſes œufs, l'on en peut auoir abondamment. Ceſte Cane tient du maſle la groſſeur du corps, la bonté de la chair, & le ſilence: & de la femelle, la fertilité des œufs, qui s'augmente par ce mariage, pondans les femelles pluſieurs fois l'annee. Mais œufs qui ne ſont bons qu'à manger, ne pouuans eſclorre, pour le meſlange des ſemences, partant ſteriles en generation (comme les mulets) en eux defaillant leur race.

POVR en conſeruer l'engeance, ſe faut ſoigner de tenir ſuffiſant nombre de Canards d'Inde au troupeau des Canes communes: comme pour cinq ou ſix femelles, vn maſle (ceux-ci ne pouuans fournir à tant de femelles que les autres) afin d'auoir abondance des œufs que demandés, leſquels couués, ainſi que dit eſt, par des poules communes, ſatisferont à voſtre intention. A la charge toutesfois, qu'autre maſle que d'inde n'y ait au troupeau des Canes communes, pour le danger de gaſter tout. Et à ce que cela ſe puiſſe commodément faire, ſera bon loger en lieu ſeparé, ceſte bande ainſi aſſortie; par le moien de laquelle, ſans deſtourbier, ceſte race baſtarde ſe maintiendra. Dont tirerés plaiſante vtilité, par les chairs & œufs qu'elle vous fournira en abondance.

CHAPITRE VII.

Les Cygnes.

PEv de Cygnes se voient, que là où ils viennent naturellement: & pour le seul plaisir, quelque petit nombre l'on en esleue ailleurs. Aussi telle forcee nourriture, appartient proprement à grands seigneurs. Sans laquelle, tout noble menager auroit la cour meublee de tant exquis animal, pour l'honneur de sa volaille, tant desirable en cest oyseau, excellent en blancheur, d'vn grand corps, d'vn graue port, d'vn chant melodieux. qualités qui le rendent magnifique, tres-plaisant à voir, & qui lui ont donné la roiauté par dessus la volaille aquatique. Il est de grand' despense & gourmand, degastant les estangs, pour le poisson qu'il y deuore, l'aimant par dessus toute autre mangeaille. C'est pourquoi, sans grande commodité d'eaux, ne se faut soucier d'en entretenir beaucoup, puis que là consiste leur principale vie. Pour cela, neantmoins, ne faut desister de leur donner à manger des grains, du pain, des herbes, des restes de la cuisine: mesme si par faute de larges eaux, ils frequentent la basse-court auec la poulaille commune, comme ils font en diuers lieux de la France. *Du Cygne.*

LE Cygne est de fort longue vie, s'en voians en certaines bonnes maisons de France, y auoir demeuré plusieurs generations. Il dresse son nid, fait ses œufs, les couue & les esclot de soi-mesme: & aprés meine ses petits, sans que pour aucune de ces choses, l'on doiue auoir autre soin, que de lui dresser des couuerts en quelques lieux solitaires, & les nettoier souuent. En ceci sa gourmandise est vtile, que de desengeaneer de grenouïlles les fossés de la maison, ausquelles il chasse affectionnément, pour le plaisir qu'il prend à les manger. *Son Naturel.*

VALENCYENNES est ainsi dite, pour les Cygnes dont elle abonde. Naturellement aussi se peuplent les Cygnes dans la Charente, és quartiers d'Angoulesme & enuirons: remarquee ieelle riuiere, pour telle rarité, & pour les truites & escreuisses dont elle est remplie: de laquelle le commun dit, Que la Charente est couuerte de Cygnes, pauee de Truites, & bordee d'Escreuisses.

CHAPITRE VIII.

Le Pigeonnier ou Colombier.

ELVI ne pourra voir sa maison despourueuë de viures, si elle est accommodee de Colombier, de Garene, & d'Estang, par y trouuer tous-jours de la viande, aussi preste que dans vn garde-manger. Parquoi, nostre Pere-de-famille aiant mis en quelque bon train ses terres labourables, vignobles & prairies, & dressé ses poulail- *Discours sur le Colombier, la Garenne & l'Estang.*

lers; se hastera de se fournir, pour vne fois, de pigeons, de connins, & de poissons: à ce qu'estant munitionné de tels viures, il puisse noblement nourrir sa famille & faire bonne chere à ses amis, sans mettre la main à la bourse. Car estre contraint de bailler argent à toutes heures, quelle difference y auroit-il de l'habitation des champs à celle des villes, desquelles la principale incommodité est la despense journaliere? Mais viuant en campagne, des alimens que sans cousts prenés chés vous, cela augmente d'autant plus le plaisir du sejour, que plus largement aurés des fruicts pour vostre vsage, pour en donner à vos amis, & pour en vendre: à quoi paruiendrés, moiennant la faueur du Ciel, estant accommodé de ces choses. Il n'y a maison de mesnage qui consume tant de pigeons, connins & poissons, que produisent les Colombier, Garene & Estang, bien dressés & entretenus, qu'il n'en reste encores pour conuertir en deniers. Et quád mesme n'y en auroit que pour la seule prouision, n'est ce pas vne belle acquisition que de s'approprier des garde-mangers perpetuels, esquels à toutes occurrences l'on puise de la viande, comme d'vne source viue? Et à quel prix voudriés-vous acheter vn charnier touſ-jours fourni de lard, de jambons, de sauciſſots, pour y en prendre à volonté, sans se diminuer, comme l'huile d'Elisee. Tout de mesme est de ces commodités, dont les deux sont recouurables par tout, ne defaillant que l'Estang, qui est restraint en lieu fauorisé d'eau: car quant aux Colombier & Garene, il ne faut que les dresser & entretenir pour auoir des pigeons & des connins, veu que ce bestail se peuple indifferemment en tous endroits & climats.

2. *Rois ch.* 4. 2

Du Colõbier.

POVR donques paruenir à telles aisances, les adresses suiuantes vous seruiront. Et premierement, parlant du Colombier, je dirai, qu'il faut que trois choses s'accordent ensemble, pour auoir contentement de ceste nourriture: Le Logis, les Pigeons, leur Gouuernement. Grande sujection n'y a-il à la disposition du Colombier: car posé dedans ou dehors la maison, prins petit où grand, façonné de la figure que voudrés, touſ-jours y aurés vous des Pigeons, si la race de la volaille en est bonne & bien nourrie. Mais en beaucoup plus grande abondance, s'il est dressé seul en campaigne, & faict grand & spacieux, pour le naturel des pigeons, qui se plaisent beaucoup mieux en païs & logis ample, qu'en estroit & estouffé: comme cela se remarque euidemment és naturelles grottes dans les antres des rochers, où pour leurs estranges grandeurs, semblables à temples superbes, les pigeons se retraient en infinies multitudes. Ainsi qu'auec merueille, cela se void prés le chasteau de Vallon en Viuarés, en la face d'vn haut rocher joignant la riuiere, Nature aiant là donné commode logis à ce bestail. Esmerueillable estant aussi la bijarreure de ses diuerses antres & cauernes, pour leurs assietes, capacités & figures: mesmes vne que les gens du païs appellent, Caïré-creis, dans laquelle l'on entre par eau en bas auec vn petit bateau trauersant la riuiere, porté le long d'vne allee estroite, jusques en vn petit port rond, vouté naturellement, de mesme figure; & esclairé d'vne lucarne prenant lumiere par le trauers du rocher, seruant, en outre, de montee aux estages superieurs. C'est ce qui est le plus obseruable en ceste endroit, où la regle de proportion n'a lieu. l'experience enseignant le grand Colombier estre meilleur en sa grandeur, que le petit en sa petitesse.

A TELLE cauſe preferant le grand au petit Colombier, ſans crainte d'exceder, nous le baſtirons tant ample qu'il ſera poſſible. Quant à la figure, encores que toutes ſoient bonnes, ie tiens la ronde meilleure qu'aucune autre, principalement à raiſon de ce que les rats n'y ont tant d'accés, qu'à l'angulaire, eſchellans le Colombier plus facilement, par les encoigneures du dehors, que par autres endroits de la muraille. De ce auſſi que l'eſchelle tournante ſur vn piuot, vous porte aiſément par tout l'interieur du Colombier, eſgallement s'approchant des nids ſans s'y appuyer, pour en prendre les pigeons, leur porter à manger, pour viſiter le Colombier, s'accordant parfaictement le chemin de l'eſchelle à la circonference d'iceluy: ce que du tout ne pourroit faire en autre, comment qu'il fuſt diſpoſé. D'ailleurs, à meilleur marché le baſtiſſez-vous rond, que quarré, ni à pans, pour la pierre de taille que de neceſſité conuient emploier aux angles. Conſideration autant requiſe en certains endroits, comme en d'autres, la deſpenſe n'eſtant grande, pour la commodité des quarrieres, l'on ne s'arreſte pas beaucoup à cela.

SI toutes-fois ſans auoir eſgard à ces choſes, l'on deſire auoir le Colombier autre que rond, on le pourra faire de toute autre figure treuueee plus aggreable, dont la plus priſee ſera la plus approchante de la ronde, comme l'octogonne, l'heptagonne, l'exagonne, la pentagonne, & aprés la quarree parfaite: dans toutes leſquelles jouëra l'eſchelle ſur le piuot, vtilement, encores qu'elle n'approche egalement des nids, comme en la ronde. La barlongue & la triangulaire ſuiuent, dont de chacune à-part & de compoſees ſelon la contrainte du lieu, ou le deſir du maiſtre ſe dreſſera le Colombier.

Sa ſituation.

AIANT donques la carte blanche pour baſtir le Colombier, ſans aucune ſujection, laiſſee la figure en la liberté d'vn chacun, nous l'aſſerrons ſous aer temperé, le moins batu des vents qu'on pourra choiſir: en campaigne, ſeul, non attenant à autre baſtiment, pour tant plus eſtre reculé de bruit & du degaſt des rats: dans l'enceint des jardinages ou vignobles: afin d'eſtre plus aſſeuré des larrons: en croupe releuee, pour eſtre veu de loin: loin d'arbres tant qu'il ſera poſſible, pour de meſme s'eſloigner du bruit de leurs branchages, eſtans agités par les vents, & du danger des oyſeaux de rapine s'y retraians: eſlongné de l'eau vn couple d'arquebuſades, pour l'abbruuoir des pigeons, eſtimé le meilleur eſtant dans telle diſtance de l'eau, d'autant que les peres & meres allans querir à boire à leurs petits, en tel endroit, leur rapportent l'eau eſchauffee ainſi qu'il appartient. Et encores que Nature leur enſeigne de puiſer l'eau en lieu ſalutaire, l'aians ſi prochaine, ce ſera à leur chois de s'arreſter là, ou de paſſer plus outre: liberté qu'ils n'auroient en eſtans plus eſloignez. Par laquelle conſideration, nous-nous élirons telle diſtance, ſi faire ſe peut, & auſſi pour euiter le bruit du rude courant des eaux, importun aux pigeons quand il ſe rencontre trop prés de leur habitation.

Sa forme.

POVR le regard de la capacité du Colombier, en la limitant (ſans toutesfois toucher à la liberté, dont a eſté parlé) nous lui donnerons trois ou quatre toiſes de diametre dans œuure, eſtant rond & quarré, ou d'autre figure, à l'equipolent: meſure raiſonnable pour loger abondance de pigeons. Sa hauteur excedera d'vn quart, ſa largeur. Sa couuerture ſera comme celle d'vne tour, auec des ſaillies en-hors pour reſpecter les eaux de la pluie,

afin que les murailles ne se moüillent, & par ce moien sans se pourrir, estre de longue duree. La couuerture sera posee sur vne voute de pierre à profit, bonne & bien maçonnee, pour contenir les pigeons freschement en Esté, & chaudement en Hyuer. Ie ne loüe les parabandes qu'aucuns font és Colombiers, pour parer la Bize aux pigeons: attẽdu que cuidans les accommoder en vn temps, ils les incommodent en vn autre: qui est lors que le vent de Midi souffle, lequel entrant dans le Colombier, comme par vn entonnoir à cause du rehaussement des murailles sur la couuerture, y tourmente fort les pigeons, plus toutesfois en vne prouince qu'en autre, comme en la Gascongne, où ce vent est fort frequent. A laquelle raison, s'ajouste la precedente, que les murailles exposees à la pluie, se ruinent plustost que celles qui sont couuertes par dessus. Car non seulement le crespi ou blanchiment se deschet dans peu de temps, par les pluies, par les vents, & par autres violences: mais aussi l'interieur de la murajlle, dans laquelle se logent les rats, y trouuans entree à la ruine des pigeons.

TOVSIOVRS la moitié du Colombier rond, se treuue en abri, quelque vent qui souffle, en laquelle se retirent les pigeons, se remuans de lieu en autre, comme le temps se change: se mettans sur le toict és cornices ou ceintures enuironnans le Colombier. Mesmes alors qu'il plut, se iournent-ils sur ces cornices-là, sans s'y mouïller; à cause de la saillie de la couuerture du Colombier, auançant en hors, aisance qui n'est és Colombiers à murailles descouuertes.

La matiere du

SELON la commodité du païs, sera la matiere du Colombier. De pierre, de brique, de bois: separees ou meslangees: de terre aussi auec du bois; en cela n'y aiant aucune sujection. Pouuant choisir de ces choses pour les murailles, nous prendrons la pierre ou la brique: & pour les nids, la seule terre-cuite. C'est chose tres-necessaire, de preuenir le degast que font les rats au Colombier. Aux rats n'est tant sujet le Colombier tel que le desseignons, que celui qui joint aux autres edifices: encores moins celui qui est assis sur des pilliers, lesquels portans le bastiment laissent vuide le bas, & par consequent ce meschãt bestail n'a accés au Colombier, que par les pilliers: à quoi facilement est remedié, entourant les pilliers auec du fer blanc en certains endroits, comme des ceintures, dont le chemin estant tranché aux rats venans de dehors, l'on n'a qu'à se garder des domestiques, s'engendrans dans le Colombier. Pour la mesme crainte, est treuuee l'intention de disposer les nids des pigeons, non joignans l'interieur des murailles du Colombier. Car encores qu'il y ait des rats dans le Colõbier, ne nuisent pourtant ni aux œufs, ni aux pigeonneaux, par ne pouuoir atteindre aux nids, pour l'empeschemẽt du fer blanc emploié aux pieds des poutres soustenans la charpente, en laquelle les nids sont accommodés.

Colombier-à-pilliers.

DE quelle figure qu'on voudra, hors mis de la ronde, fera-on le Colombier-à-pilliers, égalant à leur nombre, celui des faces ou pans du Colombier. Vne voute sera portee par les pilliers, & vne autre par les murailles du Colombier en haut à leur extremité: sur laquelle sera bastie la couuerture, qu'on façonnera ou de pierres plates artistement taillees, ou auec des ardoises, ou auec des tuilles ou briques, plates ou rondes; telles qu'on choisira pour le meilleur, selon l'vsage du païs. Ce n'est de neceſſité de vouter le Co-

lombier, en aucun endroit: car l'on peut faire vn plancher au lieu de la premiere voute, & la couuerture, de bois de charpente, comme l'on couure les communs edifices: mais à condition, que les aix en soient si bien joints, que ni les vents, ni les rats y puissent penetrer à trauers, & bastir si bien les tuilles au dessus de la couuerture, que la pluie n'entre dedans le Colombier, ainsi sera-il de bon seruice. Pour monter au Colombier, vne viz sera espargnee dans l'vn des pilliers de l'edifice: ou si tant l'on ne veut despendre, vne eschelle satisfera en cest endroit, dés terre la faisant atteindre à vn trou, que pour entree on laissera à l'vn des costés de la premiere voute, ou plancher, lequel trou fermera à clef. Le dosme sur la couuerture, portant la principale fenestre pour entree & issue aux pigeons, ensemble les nids, seront disposés comme sera monstré. Ainsi basti le Colombier, sera de belle representation, & en bonté, ne cedera à aucun autre. Aussi en sera l'edifice de grand prix, mesme si la pierre de taille, par son eslongnement, encherit l'ouurage. Où la commodité de la pierre defaut, le bois supplée, dõt l'on dresse des bons Colombiers. Auec de l'argile pestrie, meslee parmi les chevrons de bois, ou pour le meilleur, auec de la brique, comme a esté dit, se composent les murailles, selon l'vsage de la Gascongne, & autres prouinces de ce Roiaume, desquelles matieres non seulement se sert-on en Colombiers, mais aussi ingenieusement, & auec espargne, en toute autre sorte d'edifices.

Encores dudit Colombier.

Qv'vn estage ne donne-on communément au Colombier à pilliers, parce que le bas demeure ouuert sous les arceaux. Suiuant l'autre façon de Colombier, aucuns y en laissent deux, faisans seruir celui rés de terre, en pourlailler, porcherie, ou à autre vsage, selon l'assiete. Mais qui s'entend le mieux à cela, de tout son Colombier n'en fait qu'vn membre, regnant despuis le rés de chaussee ou de terre, jusques au dessous de la couuerture, afin de rendre l'habitation des pigeons, & plus aggreable, fresche & chaude, selon les endroits du Colombier, & les saisons. Où les pigeons aians à choisir de nids, par telle commodité en tout temps aiment le pigeonnier, sans l'abandonner jamais: pourueu aussi que la matiere des nids & leur capacité, responde au naturel de l'animal, sans laquelle correspondance, le Colombier ne pourra estre dit du tout bon.

La matiere des nids de Colombier.

La terre cuite, la pierre, & le bois, sont les plus communes matieres dont l'on fait les nids des pigeons. Le pigeon sur toute autre matiere, choisit la terre cuite: pour estre fresche en Esté, & non trop froide en Hyuer, qualités qu'on ne trouue ni en la pierre, ni au bois: l'vn estant tousiours froid, & l'autre chaud. Aiant cestui-ci de plus ce particulier vice, que d'attirer à soi des pulces, punaises & autres bestioles, au detriment de la volaille, s'attachans au bois deux ou trois ans aprés auoir esté mis en œuure, ce qu'on ne void, au moins que tref-rarement, & encores en petite quantité, ni à la terre cuite, ni à la pierre. Pour ce vice aussi est le bois à rejetter, qu'estant tous jours chaud en Esté, est du tout importun, pour la proprieté de la saison: auquel temps le pigeon recerche la frescheur, pour se soulager de son trauail, lors plus que de toute l'annee, aiant besoin d'estre bien logé. Ceux qui font leurs boulins ou nids de pigeon dans des panniers d'ozier, semblent pourueoir à l'importunité des bestioles nuisibles, pour la facilité

du nettoier: car eſtans les panniers ſuſpendus ſur des cheuilles fourrees dans la muraille, on les oſte & remet de leur lieu, quand l'on veut, pour les deſcharger de vermine, les ſecoüant ſur le paué. Mais il vaut mieux preuenir le mal, que de s'efforcer à le guarir eſtant arriué. Car ſans doute en l'ozier, qui n'eſt que bois, s'attachent ces beſtioles-là, encores plus facilement qu'on ne les en oſte. D'ailleurs, tels nids ainſi ſeparés, facilement s'eſcartent & perdent, pour n'eſtre remis en leurs places, incontinent aprés les auoir nettoiés, dont finalement le Colombier ſe deſerte: & auſſi quand par la meſme negligenee, l'on ne daigne en refaire à neuf, au lieu de ceux que la vicilleſſe & l'vſage conſument de jour à autre. ſujection qui n'eſt és nids attenans au Colombier. Le bois donques eſt la pire matiere pour faire des nids de pigeon, qu'on mettra en œuure defaillans toutes les autres, leſquelles matieres l'on emploiera ſelon l'ordre de leur valeur. Du plaſtre l'on ouure tres-vtilement en ceſt endroit, pour ſon facile maniement, & qualité de la matiere. Car eſtant ploiable à pluſieurs gentilleſſes, ainſi qu'on veut les nids de pigeon en ſont façonnés, & approchant de bien prés le plaſtre, à la faculté de la terre-cuite, en eſt d'autant plus aggreable au pigeon, que plus il s'eſloigne de celle du bois.

Comment façonnés.

C'EST la matiere, reſte la forme des nids du Pigeonnier. De quelle matiere que ce ſoit, faut faire les nids de pigeon grands & ſpacieux, pour à penne & croupe franche s'y remuer aiſément enſemble les deux pigeons, maſle & femelle. Et, comme j'ai dit du Colombier, faut craindre pluſtoſt d'exceder en petiteſſe, qu'en grandeur. Car faillant en ceſt endroit, ne vous eſmerueillés ſi les pigeons abandonnent le Colombier: d'autant qu'ils ne peuuẽt ſouffrir d'eſtre logés à l'eſtroit. Deſirent auſſi les pigeons, pondans & couuans, & les petits eſclos juſqu'à ce qu'ils s'en-volent, d'eſtre en nid plus obſcur que clair la clarté contrariant à toutes les premieres œuures de ceſte volaille. C'eſt pourquoi en Frauce l'on façonne les nids de pigeon, auec de la brique platte. car l'accommodant à la mode d'armoires de buffet, les nids demeurent touſ-jours obſcurs en l'vn des bouts, où ſecretement les pigeons ſe retirent, ſans eſtre veus des perſonnes entrans au Colombier. Pour laquelle cauſe, ſont tels nids mis en ſecond rang de bonté: & tiendroient le premier, s'ils n'auoient des commiſſures, à trauers deſquelles les rats paſſent, quand par vieilleſſe le Colombier ſe deſchet. Mal qui n'aduient és nids faits de pots de terre, d'autant qu'eſtans tous d'vne piece, ſans aucune jointure, les rats n'y ont jamais entree que par la gueule. Auec des tuiles rondes façonne-on des nids de pigeon en Languedoc, Prouence & és enuirons. L'on aſſeoit les tuilles, comme canaux à receuoir l'eau, les poſans par rangees, en diſtance de demi-pied l'vne ſur l'autre, ſouſtenues par des briques plates accommodees de bas & de haut à la rondeur des tuilles: ſeruans en outre à faire la diuiſion d'entre les nids: leſquelles briques reſſemblans à eſchaudets, en retiennent auſſi le nom, mais touſ-jours ſont-ils clairs & auec pluſieurs jointures. Non plus du tout tels que les deſirons, pouuons-nous faire des nids de pigeon, auec des pierres: quoi-que plattes & polies. car eſtans de pluſieurs pieces, les rats y ont quelque accés par les cõmiſſures. Ce ſont dõques les pots de terre, qui rendent les nids parfaitement bons, pourueu auſſi que les pots ſoient faits ainſi que courges à col long, ouuerts au bout. pour l'entree du pigeon,

&

& recourbés comme le coulde, dont le ventre demeure obſcur.

En baſtiſſant le Colombier, tout-d'vne-main l'accommoderés de ſes nids, ſoient de briques, de pierre, ou de pots, & ferés qu'il ſera auſſi toſt meublé que baſti. Deſirant que les nids ſoient de bois, y laiſſerés des bouts de chevron, maçonnés dans la muraille, en rangees, pour ſouſtenement des nids, que par-aprés auec des aix façonnerez à loiſir. Le premier rang de nids de quelle matiere qu'ils ſoient, s'eſloignera de terre trois ou quatre pieds, à ce que demeurant la muraille de là en bas vuide & bien polie, les rats ne la puiſſent grauir pour monter dans les nids: dequoi ils ſeront du tout deſtournés par le rencontre de la cornice, baſtie au bout de telle meſure. Ceſte cornice ou ceinture, regnera tout autour de l'interieur du Colombier, ſaillant en dedans enuiron vn pied: Elle ſera creuſee comme vn canal, & poſee à la renuerſe, aſſauoir le caue par le deſſous regardant en bas, afin que les rats eſchellans la muraille, venans de terre juſqu'au canal, par le rencontre de ſon recourbement, ne puiſſent paſſer outre, ains ſoient contraints reculer, ou voulans continuer leur chemin, tumber à terre, ceque plus aſſeurément feront-ils, ſi le canal eſt de pierre gliſſante & polie. A faute de pierre de taille, pourra-on faire la ceinture auec des aix, garnis de fueilles de fer blanc par le deſſous, qui ſatisferont à voſtre intention. Sur la cornice & joignant icelle aſſerra-on le premier rang de nids, & en ſuite les vns ſur les autres juſqu'à la fin de l'œuure, qui ſera deux ou trois pieds prés de la naiſſance de la voute, ou des poutres de la couuerture. Là le dernier rang des nids ſera couuert d'vn aix, large d'vn couple de pieds, mis principalement pour garder que les rats venans des couuertures, ne ſe puiſſent gliſſer dans les nids. Car tout ainſi que la cornice baſſe, engarde les rats de monter és nids; ceſte couuerture-ci les empeſche d'y deſcendre, moiennant qu'elle ſoit bordee de fer-blanc: parceque les rats s'efforçans de paſſer outre, gliſſent & ſe precipitent en bas. Et au ſurplus, ceſt aix-ci regnant à l'entour de l'interieur du Colombier, ſouſtenu ou par conſoles de pierre, ou par bouts de chevrons baſtis dans le mur, ſeruira de table aux pigeons pour y manger leur viande. Tant qu'on pourra mettra-on des nids au Colombier, ſans craindre d'exceder en nombre. Obſeruant ceci, qu'en poſant les pots par rangees, faut ſe garder de les mettre l'vn ſur l'autre en ligne perpendiculaire, ou à plomb: ains ſur l'entre-deux du premier rang, mettre vn pot du ſecond: & ainſi des autres, dont l'ouurage ſe liera de telle ſorte, que de trois en trois pots y aura vn triangle equilateral. Aiant des pots recourbés, ſera bon de les accoupler deux à deux, approchant leurs gueules tant qu'on pourra, & par ce moien les ventres ſe trouueront en deux mains, comme les deux armoiries d'vn buffet. Les pots ne ſortiront rien du mur, ains demeureront vnis à icelui, n'en paroiſſant que le trou de la gueule: duquel mur ſera blanchi tout ce qui reſtera: tant pour oſter aux rats toute eſperance d'y pouuoir atteindre, que pour donner aux pigeons ce plaiſir, de voir leur logis paré de telle couleur, laquelle ils aiment par deſſus tout autre. Sera bon de mettre au deuant de chacune ouuerture des nids, vne petite pierre platte ou brique, ſaillant trois ou quatre doigts; pour ſeruir de repoſoir au pigeon, lors qu'il entre ou ſort de ſon nid: & pour s'y repoſer auſſi, quand par la malice du temps, il eſt contraint de ſe journer le jour dans le Colombier.

AVec de la charpente se dressent les nids du Colombier ; afin principalement, que les rats n'y aient aucun accés : ce qui se fait en deux sortes. L'vne est comme estaudis d'apoticaire, qu'on dresse auec des poutres, chevrons & aix à l'entour & par dedans le Colombier, esloigné des murailles de deux à trois pieds. Des deux costés l'on arrange en tels estaudis, nombre infini de nids, esquels les rats ne peuuent entrer ni de bas, ni de haut, à cause que les bouts & jambes des poutres soustenans l'edifice, sont enuirónés de fer blanc, vn pied sur le paué: & du dessus, estant tout l'estaudis couuert à dos d'asne auec des aix, & le bord d'iceux aussi garni de fer-blanc, n'y peut ce meschant bestail aucunement penetrer. Car encores qu'il entre dans le Colombier, si est ce qu'il n'en peut sortir, treuuant les murailles vuides & blanchies auec du ciment, glissant & vni, dont il est cõtraint de se laisser prẽdre ou d'y mourir de faim.

SVR vn seul pillier de bois, est l'autre assemblage de nids, esquels tant moins ont d'accés les rats, q̃ moins ont de chemins pour y paruenir. Et partãt, n'aians qu'vn seul passage à faire, facilemẽt on le leur peut boucher par le moien du fer blanc, par bas & par haut, comme a esté dit. L'habile charpentier fait porter à vn seul arbre, tant de nids qu'il veut, par les chevrons qu'il y pose en croix, & en diuers endroits du pillier. Et passant plus outre, s'il veut, fait tourner tout cest artifice sur vn piuot : chose plaisante à voir, mais non profitable aux pigeons: d'autant que le tournoiement confond leur memoire, à leur retour des champs ne pouuans si bien retrouuer leurs nids, que demeurans tous-jours fixes en vn mesme endroit : enquoi se deçoiuẽt ceux qui ajoustent à ceste inuention la curiosité du mouuement. Deux ou trois de ces lanternes (ainsi appelle-on telle charpente) mettra-on au Colombier, s'il est basti en figure barlongue, & s'il est grand & spacieux pour les receuoir. En petit Colombier, ces inuentions ne peuuent auoir lieu, pour leur grande occupation, par là contrariant au naturel du pigeon, qui pour se promener à l'aise, desire auoir grand vuide, partant ne les doit-on emploier qu'en Colombier tres-ample. Les nids qu'on façonne par l'ordre susdit, sont de bois, par consequent de la pire matiere : le vice de laquelle se corrige aucunement, auec du mortier fait d'argille pestrie, y meslant parmi vn peu de fien de bœuf, & de la bourre de foulons, pour l'engarder d'esclater, dequoi l'on couure le fons & les bords des nids, où s'endurcissant, change en partie le naturel du bois, au soulagement du pigeon, qui le treuue frés & non importuné de vermine. Qui a commodité de plastre, en façonnera entierement ses nids, l'attachant aux chevrons, selon le naturel de la matiere. Et auec icelle, le subtil ouurier y accommodera des pots, des briques, des tuilles rondes, voire des pierres plattes, s'il luy en vient la fantasie, auec vtilité, pourueu que le fondement de l'artifice soit bien affermi par bonnes poutres & chevrons.

Autre touchant les montees.

DIVERSITE' de montees aux nids y a-il aussi. Defaillant l'eschelle tournoiante sur le piuot (qui par les raisons dites est la meilleure) l'on se seruira de la commune, en la portant par tous les endroits du Colombier: mais auec icelle souuentesfois l'on rompt des nids, quand on l'appuie sur leur bord. Aucuns preuoians telle ruine, font regner au deuant des nids en diuers endroits, des barrieres de chevrons qu'ils y affermissent, sur les-

quels des vns aux autres, l'on monte & descend pour visiter les nids, seruans en outre, de repositoire aux pigeons, pour le mauuais temps, sejournãs dans le Colombier.

Leur porte.

ESTANT le Colombier basti seul en campaigne, non beaucoup esloigné de vostre maison, faut que la porte du Colombier en soit veuë, afin de tenir en sujection ceux qui y entrent ou fortent. Et si à telle occasion, estes contraint la poser du costé de Septentrion, pour parer l'importunité de tel aspect, conuiendra faire vn tourne-vent à la porte, qui empeschera la Bize de penetrer dans le Colombier. Semblable consideration ne doit-on auoir pour les autres ouuertures, seruans d'entree & issuë aux pigeons; lesquelles de neceſſité, faut faire à l'aspect du Midi, à ce que le Soleil, qui est la vie des pigeons, esclaire continuellement l'interieur du Colombier durant les froidures: ce que tant qu'il luit, il fait presques tout l'Hyuer, estant le Colombier ainsi percé. Car és petits jours, le Soleil à son leuer & à son coucher entre dans le Colombier, en biaisant par deux diuers costés: & sur le Midi, par le milieu & de front: à laquelle heure pour sa bassesse, donne-il jusqu'aux entrailles du Colombier. Au contraire l'Esté, ni au leuer ni au coucher ne touche-il rien du tout aux fenestres du Colombier, ains seulement que bien peu sur le Midi, ne pouuant pour la hauteur du degré, auquel il est és plus grands jours, entrer guieres auant, au grand soulagement des pigeons, qui en telle saison pour rafraischissement, cerchent les lieux ombreux & non soleillés. Telles ouuertures sont diuersement faictes selon l'ordonnance du Colombier. Es Colombiers ronds, à pans egaux & quarrés parfaits, fera-on des dosmes de telles figures, par dessus les toicts, les sursaillans de trois à quatre pieds: ou bien des lucarnes, mesmes en ceux de toutes figures: par lesquelles saillies, les pigeons monteront du dedans du Colombier sur les couuertures. En outre, fera-on des petites fenestres & des trous à trauers du mur, selon la fantasie, en cela n'y aiant aucune sujection: si ce n'est de se prendre garde, que ces ouuertures-là ne soient guiere grandes, de peu d'attirer, par telle commodité, le faucher; le milan, le huhau, & autres oiseaux de proie, guerroians les pigeons. Non tant pour la capacité des ouuertures, ces oiseaux de rapine se garderont d'entrer au Colõbier, ni de jour ni de nuict, que pour leur figure: au trauers desquelles ouuertures ne passeront nullement, si elles sont faictes en biais & non droictes; à cause que les oiseaux de proie ne fondent jamais en volant, ains tenans leur chemin presques droit, cuidans entrer au Colombier, en sont engardés par le rencontre de la biaizeure: laquelle au contraire, fait chemin libre aux pigeons, pour leur vol naturel, qui est de fondre en bas. Pour la petitesse de ces ouuertures, le Colombier pourra demeurer trop obscur, & l'accés pour les hõmes, osté sur le toict, où de neceſſité conuient quelquesfois aller pour le ramonner, & autres occasions. Le remede à l'obscurité, est de faire en tel endroit du Colombier qu'on voudra, vne fenestre de grandeur suffisante pour esclairer tout l'interieur du Colombier, laquelle seruant à cela seulement, par le moien d'vne vitre, dont elle sera continuellement close, ne donnera ni entree ni issuë aux pigeons: & pour la montee sur le toict, au dosme ou à la lucarne sursaillans ledit toict,

Les ouuertures.

&

ſera laiſſee vne feneſtre, capable pour le paſſage d'vn homme, le jour de laquelle ſera fermé auec vn huis de bois eſpés de demi pied, qu'õ perſera comme crible à pluſieurs trous ronds, pour l'entree & iſſuë aux pigeõs: mais pour les raiſons dites ſeront les trous biaiſans en bas, & faits à la ſemblance des nœuds qu'on void és aix de ſapin. Ainſi à cela ſeruira telle feneſtre, & de principale aduenuë ou aduolee aux pigeons, pour d'icelle monter au toict, afin de s'y recreer à la chaleur du Soleil. Et demeurant touſ-jours cloſe, eſpargnera la peine de la fermer & ouurir, ſoir & matin, ſelon la pratique d'aucuns qui és principales ouuertures du Colombier, font des huis coulis leſquels auec vne longue corde, hauſſent & baiſſent, du bas du Colombier.

Les ceintures du Colombier. DE deux ou trois ceintures ſera enuironné l'exterieur du Colombier, pour ſur icelles les pigeons, comme en vne gallerie, ſe promener à l'aiſe en tournoians leur habitation, choiſiſſans les plus agreables parties du ciel. A la maniere de la cornice du dedans du Colombier, & pour la meſme cauſe, ces ceintures-ci ſeront & raillees & poſees, aſſauoir en canal renuerſé: leſquelles eſtans de pierre gliſſante, artiſtement taillee & polie, rendront impoſſible le chemin des rats au Colombier par le dehors: au defaut de laquelle pierre, l'on emploiera la brique, qui en ceſt endroit ſeruira aſsés bien, ſi à ce elle eſt expreſsément faicte. Et encores qu'elle ſoit platte des deux coſtés, ne laiſſera pourtant d'eſtre vtile, non qu'elle arreſte ſi juſtement le cours des rats que la pierre cauee, mais pour telle defectuoſité, ne laiſſera-on de la mettre en œuure, ſe ſeruant de ce qu'on a. Si donnés trois ceintures au Colombier, l'vne ſera poſee vn peu plus bas, que le milieu du baſtiment: l'autre vn couple de pieds au deſſous de la couuerture, à ce que la ſaillie d'icelle parc mieux la pluie aux pigeons ſejournans en la ceinture qu'en eſtant plus eſloignee: & l'autre ſera eſgalement diſtante des deux precedentes. N'y en aiant que deux, la baſſe ſera baſtie vn peu au deſſus du milieu du Colombier: & la haute, au lieu ja marqué. Au deſſus deſdictes ceintures, & juſtement au nieau de chacune d'icelles, percera-on le Cololombier, pour les entrees & ſorties des pigeons: afin qu'aiſément ils puiſſent aller & venir au Colombier: mais ce ſera par petites feneſtrelles ou trous rõds, capables ſeulemẽt du paſſage d'vn pigeon, pendãs en dedans le Colombier, pour les raiſons dites.

Blanchir le Colombier. LE Colombier ſera blanc en ſon exterieur vniuerſellement, à blanc-fin & gliſſant; tant à ce que par telle couleur attraiante, les pigeons eſtrangers ſoient incités d'y venir, que les domeſtiques de recognoiſtre de loin leur giſte, pour tous enſemble, plaiſamment y habiter, & que les rats ne puiſſent grauir ces murailles ſi bien polies. Et à ce que noſtre pere-de-famille ne ſoit deceu en ceſt endroit, comme ſouuent aduient par l'ignorance des maçons, le blanchiment du Colombier ne ſe rencontrer de duree, ains ſe ruiner facilement par les pluies & gelees, dont l'on eſt ſouuent au refaire: I'ai eſtimé eſtre à propos vous donner vn couple de receptes, pour la façon du blanchiment du Colombier, autant aſſeurees pour la beauté & pour la duree, qu'on pourroit deſiter, qu'emploiees ſelon que mieux vous agreeront.

Receptes pour en faire les blanchimens. AINSI eſt fait le blanc-fin pour le Colombier. Le fondement en eſt la chaux blanche, neufue, fuzee ſans eau, curieuſement ſaſſee comme fleur de farine. On la deſtrempe dans du vin blanc, la commodité le permettant au defaut de vin, auec de l'eau: des cailloux de riuiere choiſis treſ-

blancs,

blancs, & du verre mis en subtile pouſſiere en petite quantité, y ſont ajouſtés aues vn peu de bourre blanche de tondeur, pour engarder d'eſelater l'ouurage. Tout cela eſt meſlé enſemble & longuement battu auec vne groſſe ſpatule de bois, juſqu'à ce que ces matieres ſoient bien incorporees l'vne auec l'autre, & comme mortier aſsés ferme, rendues propres à eſtre appliquees auec la pointe de la truelle. Finalement, bonne quantité de glaires d'œufs, mais non meſlees auec la compoſition ſuſdite pour le naturel du blanc de l'œuf, qui eſt de geler & s'affermir haſtiuement, comme cire d'Eſpagne la ſortant du feu : ains conuient les emploier ſeparément en ceſte maniere: Lors que le blanc-fin eſt ſur le poinct d'eſtre poſé ſur la muraille (icelle au preallable fraiſchement creſpie de bon mortier) l'on met du blanc dãs vn petit vaze, & ſur iceluy quelques glaires d'œufs, & aprés auoir le tout bien remué & meſlé enſemble, ſans donner loiſir à la matiere de s'affermir, auec la pointe de la truelle eſt poſé contre le mur, peu-à-peu, curieuſement, & autant haſtiuement qu'on peut, pour tant mieux faire tenir l'ouurage, où tout auſſi toſt s'endurcit comme l'on deſire.

Avtre. Pouſſiere de pieces de marbre ou de cailloux de riuiere treſblancs, & de verre blanc, le tout ſubtilement paſſé, eſt detrempé dans huile de noix, où ſont ajouſtees des fines eſtoupes de chanvre, decoupees menu, & de la graiſſe crue de bouc ou de chevre, hachee à petits morcillons; le tout longuement battu, pour incorporer les matieres. Pour l'abondance d'huile neceſſaire en ceſt endroit, ce meſlange eſt fort clair, lequel par-aprés l'on affermit auec de la chaux neufue, fuzee ſans eau, finement blutee comme fleur de farine, peu-à-peu y en ajouſtant, tant qu'il ſuffiſe pour rendre ce blanc maniable, comme paſte: lors ceſſant d'y mettre de la chaux, quand verrés la compoſition ne tenir, ni à l'eſpatule, ni à la terrine, non pas meſmes aux mains, auec leſquelles, commodement la manierés, comme cire. En tel poinct ſera emploié ce blanc-ci, contre le mur du Colombier, fraiſchement enduit de bons mortiers, & vniment creſpi, & ce auec la poincte de la truelle comme deſſus: où moiennant curieuſe application, il ſe rendra de treſlong ſeruice, reſiſtant fermement contre l'humidité & à toute autre rigueur du temps.

Preſeruer des rats les angles exterieurs, & le paué du Colombier.

Estant le Colombier de figure ronde, autre myſtere n'y conuiendra faire pour ſe parer des rats, que ce qui a eſté dit: mais ſi la figure du Colombier eſt de pluſieurs angles, faudra ajouſter à toutes les encoigneures d'icelui en certains endroits, par deſſous les ceintures, des fueilles de fer-blanc fermement plaquees contre la muraille, pour couper le paſſage à ce beſtail. Ainſi ſera rendu difficile pour les rats, l'accés au Colombier par le dehors: aiant eſté pourueu ci-deuant à ceſte tempeſte pour le reſpect du dedans; hors mis pour le regard du paué, duquel ſouuentesfois ſottent des rats, quand il n'eſt diſpoſé ainſi qu'il appartient. Pour garder les rats de ſe loger ſous le paué, le moien eſt de mettre joignant icelui, en bas, vn bon pied de ſable, en laquelle les rats ne pourront cauer, attendu que ſelon ſon naturel, elle coule en bas, comblant les trous des rats à meſure qu'ils ſe les creuſent. Et quãd bien ils s'y ſeroient engeancés, ils ne pourront ſortir amont ſi le paué eſt fait de bonnes pierres taillees bien vnies & juſtement poſees ſur le ſable: auſquelles choſes conuient pouruoir curieuſement.

CE sont les diuerſes obſeruations requiſes à la conſtruction du Colombier, au diſcours deſquelles j'ai eſté long, pour ne les pouuoir toutes repreſenter en peu de paroles. Baſtir deux Colombiers, l'vn en la campaigne, l'autre en la baſſe-court, eſt l'excellence de ceſte nourriture, pour l'abondante quantité ſortant de ſes diuerſes habitations. Car donner moien aux pigeons de changer de giſte quand ils veulent, & de coutinuellement s'entreviſiter, eſt ce qui les fait multiplier à ſouhait. Si que beaucoup plus de pigeons ſortira de ces deux Colombiers voiſins, que de quatre eſloignés par grande diſtance.

De la Foine. EN pluſieurs endoits de la Guienne & autres de ce Roiaume, ſe ſert-on d'vne ſorte de Colombiers appellee, Foine : en ce differente des autres, que pour toutes ouuertures n'ont qu'vn trou au plus haut du toict : ſeruant & pour donner jour au Colombier, & pour entree & iſſue aux pigeons : leſquels fondans en bas (ſans crainte d'eſtre ſuiuis par les oiſeaux de proie, pour les raiſons dites) y deſcendent aiſément. Tel Colombier eſt communément rond & de telle figure auſſi en eſt le trou, dont le baſtiment reſſemble à l'antique Pantheon de Rome, aujourd'hui appellé la Rotonde. Et combien que l'eau de la pluie entre dans le Colombier par ce trou là, n'en ſont pourtant les pigeons incommodés ; pourueu que le bas du Colombier ſoit pereé juſtement contre le trou, pour receuoir l'eau de la pluie y cheant perpendiculairement, & la donner à vn canal, couuert, paſſant ſous le paué, pour la vuider dehors le Colombier ; afin qu'elle n'y croupiſſe. Ce receptacle ſera couuert d'vne grille de fer, ou d'vne placque druement percee ; à ce que le fumier des pigeons bouchant l'iſſue, n'empeſche le libre cours de l'eau.

Peupler le Colombier. N'ESTANT vne ſeule couleur de pigeons par tout approuuee, fait qu'à l'election des meilleures races pour l'engeancement du Combier, l'on ne ſe peut ſeruir de ceſte ſeule adreſſe. Ains doit-on s'arreſter aux eſpeces de pigeons qui communément, ſelon le lieu, rapportent le plus des meilleures & plus abondantes chairs. En quoi eſt neceſſaire rapporter autant de curioſité, qu'à l'edifice des vergers & vignobles. car puis que la terre s'occupe autant pour les mauuaiſes que bonnes plantes ; qui eſt celui qui de gaieté de cœur ſe voudroit fournir de fruicts de peu de valeur ? Ainſi eſt-il du Colombier, qui receura pour hoſtes indifferemment tous les pigeons qu'y voudrez loger : mais quelle difference y a-il de pigeons à pigeons ? Il ne faut que jetter l'œil ſur les Colombiers en general, & treuuerés ces oiſeaux-ci, ſe ſurpaſſer d'autant en valeur les vns les autres, qu'il y a de diuerſités des vins & d'autres fruits. I'oï en ce temps ci, vne preſque generale plainte des Colombiers, trompans l'eſperance de leurs maiſtres : dequoi la cauſe receerchee, eſt principalement, la non-curieuſe eſlection de la ſemence, & le defaut de ſon opportun renouuellement, comme l'experience de certains exquis meſnagers le preuue ſuffiſamment. Et s'il eſt loiſible d'aſſeoir quelque jugement ſur la couleur, je dirai que la blanche doit eſtre la moins priſee : eſtant preſques en tous païs, plus facile à eſleuer les pigeons, que plus obſcur eſt leur pennage : & que plus aiſément ſont attrapés des oiſeaux de proie, les pigeons en la campaigne (où ſont contraints d'aller queſter leur viure) emmentelés de blanc, que ni les noirs, ni les gris, ni les enfumés, ni autres de pennage

brun. Laquelle couleur blanche, n'eſt pourtant à condamner és pigeons priués, qu'on nourrit enfermés dans la maiſon: d'autant qu'ils viuent ſans crainte de leurs ennemis. C'eſt auſſi vn ſigne de fecondité & franchiſe au pigeon, d'auoir le col doré, l'entour des yeux & les pieds rouges. Les pattés ſont à preferer à tous autres pigeons, pour leur grand corps, pour la delicateſſe de leur chair, pour leur fertilité: eſtant certain qu'ils font des petits par chacun mois de l'annee, peu exceptés. Si que leur parfaite franchiſe, fait paroiſtre les communs du Colombier, tenir beaucoup du baſtard: comme arbres ſauuages non entés. Mais auſſi ſont-ils de grande deſpenſe, à cauſe de leur pareſſe qui les tient au logis, où de neceſſité conuient les nourrir. Ce qui eſt contraire à ce que l'on cerche au Colombier, qui eſt de la viande à bon marché; laquelle telle on y treuue, par la dexterité des autres pigeons, s'allans pourchaſſer leur nourriture en la campaigne la pluſpart du temps. Du diuers naturel de ces deux eſpeces de pigeon par le meſlange de leurs ſemences, s'en forme vne tierce, treſ-recommandable, parce qu'elle tient du naturel de l'vn & de l'autre; qui rend les pigeons & plus gros, & de plus delicate chair, & plus fertils que les communs: dont ils les ſurpaſſent d'autant plus en bonté, que plus il y a de difference des fruits legitimes aux baſtards. Perdent leur naturelle pareſſe, par nouuelle habitude apprenans de compagnie à s'aller cercher leur victuaille en la campaigne. En laquelle ne s'eſloignent du tout tant que les autres, d'où procede ce profit, qu'ainſi voiageans, retenus, ne ſont tant expoſés au danger de ſe perdre, que ceux qui ſans limite mettent la voile au vent. Deſcheent auſſi des vrais pattés en ce poinct, que de n'auoir beaucoup de plumes aux pieds, meſmes au bout de quelques ans, n'y en recognoit-on aucune: ce qui reuient à l'vtilité du couuer; dautant que leurs pattes empennees ſe chargeans de fange & d'eau, les pigeons allans à la queſte manger & boire, meſmes en temps humide, refroidiſſent les œufs: & pour la grandeur des plumes de leurs pieds jettent les œufs hors de leurs nids quand ils ſortent. Demeurent leurs autres qualités en leur entier; non pour touſ-jours, car à la longue ils degenerent en commune race. Alors faudra vſer de la reformation qui ſera monſtree ci aprés.

Le choix.

Le nouueau Colombier en ſon commencement ſera fourni de ces deux races de pigeon, de communs & de pattés, par egal nombre, à ce qu'y en aiant autant de pattés que de communs, aduienne de leur accouplement ce que deſirés. Le temps eſt à ce touſ-jours bon, pourueu qu'on puiſſe recouurer des pigeonneaux à ſuffiſance; ce que toutesfois treſ-rarement aduient en autre temps, qu'au moïs d'Aouſt. Dautant que les peres & meres aians eſté traictés à ſouhait par les precedentes moiſſons, font abondamment des petits, eſquels rapportans ceſte leur bonne nourriture, ils en deuiennent qualifiés comme il appartient. Si toutesfois par benefice de la ſaiſon pouruoyés à ceci dés le mois de May, tant mieux pour l'aduancement d'œuure. Le nombre ſera limité ſelon le baſtiment. Eſtant le Colombier dreſsé de trois à quatre toiſes, j'eſtime qu'à moins de cinquante ou ſoixante paires de pigeonneaux ne le pourroit-on raiſonnablement fournir, pour toſt en tirer contentement. Aucuns n'y vont ſi

&

Le nombre des pigeons, pour le nouueau Colombier.

largement, mais ceſte leur retention, les retient auſſi de manger du fruict de leur pigeonnier de pluſieurs annees, que de neceſſité conuient attendre, pour laiſſer peupler le Colombier. D'ailleurs quelques pigeons ſe meurent dans le Colombier, auant qu'y eſtre accouſtumés, dont le nombre ſe diminuant d'autant, l'on treuue auoir failli en ce meſnage, ſi du commencemẽt n'y eſt largement pourueu.

Quand les y loger.

AINSI choiſis & nombrés les pigeonneaux, ſeront enleués d'auprés de leurs peres & meres, encores ayans le duvet, vn peu deuant que les plumes des aiſles ſoient paruenues en parfaicte grandeur. C'eſt le vrai poinct de les prendre pour les loger au Colombier; où plus jeunes, ſeroient en danger d'y mourir de langueur, par faute d'eſtre conuenablement nourris (autres que leurs peres & meres, en ce bas aage, ne les paiſſans du tout ſelon leur naturel) & plus vieux, ne s'y vouloir accouſtumer, s'en fuians vers leur originaire repaire, à leur premiere liberté. Ils ſeront enfermés dans le Colombier, pour n'en ſortir que juſqu'à ce qu'ils s'y ſoient bien accouſtumés, ce qui pourra eſtre dans trois ſepmaines, peu plus ou moins, tenans cloſes les feneſtres du Colombier, auec des rets ou des treillis, pour n'empeſcher la clairté, ains ſeulement l'iſſue des pigeons. Tandis, l'on nourrira les pigeons auec grand ſoin, leur donnant à manger deux fois le jour, pour le moins: & juſqu'à ce que ſans aide, ſeuls ſe puiſſent paiſtre en bequetant, faudra leur mettre la viãde dans le bec auec vn cornet: par là contrefaiſant l'ordre que leurs peres & meres tiennẽt à les nourrir; comme de meſme fera-on du boire. Mais afin que telle peine termine dans peu de temps, & que d'eux-meſmes tant pluſtoſt puiſſent manger, ſera bon d'enfermer quand-& eux dans le Colombier, vn couple de gros poulets, par l'exemple deſquels les pigeons apprendront à ſe paiſtre, car les poulets dés leur naiſſance, ſans moien, ſe nourriſſent en bequettant. A telle cauſe, leur faudra tenir continuellement de la viande, & de l'eau dans des auges: à ce que treuuans touſ-jours à manger & à boire dans le Colombier, tant pluſtoſt & mieux ils s'y accouſtument. Leur meilleure nourriture eſt le mil, lequel ne faut eſpargner aux nouueaux pigeons: leur donnant auſſi par fois, du cumin, pour leur faire aimer le Colombier, car c'eſt leur meilleure & plus appetiſſante viande.

& en ſuite.

Comment & dequoi les nourrir.

Le jour & l'heure de leur ouurir le Colombier.

QVAND verrés vos pigeons ſe paiſtre d'eux-meſmes & ja accouſtumés au Colombier, ſera le poinct de leur donner liberté, pour de là en hors s'aller pourchaſſer leur viure. Et à ce qu'ils ne s'eſgatent par trop en ce commencement, l'on obſeruera vn jour obſcur & nubileux pour leur donner la clef des champs. Lors ſur le ſoir leur ouurant les feneſtres, ſortiront du Colombier, ſans beaucoup s'en eſloigner pour l'obſcurité, & l'heure tarde du jour: ains tout ce qu'ils feront à ceſte premiere ſaillie, ſera, de deſcouurir l'aer du païs, enuironnant le Colombier, dans lequel ſe renfermeront à l'arriuee de la nuict. Tous pigeons neantmoins ne ſont ſi faciles à ſe remettre dans le Colombier, y en aiant aucuns qui s'eſcartent aſſés loin, dés la premiere fois qu'ils en ſortent, s'allans cercher libre habitation au lieu de celle d'où ils viennent d'eſtre empriſonnés. Mais n'en treuuans d'autre qui mieux leur agree, pour ne l'auoir accouſtumee, comme toutes choſes nouuelles ſont difficiles, reuiennent au bout d'vn ou deux jours, en

intention d'y faire leur demeure. Aucuns craignans la perte de leurs nouueaux pigeons, leur arrachent les principales plumes des ailes, pour, ne pouuans voler, estre contraints de s'arrester à l'entour du Colombier, attendans de descouurir terre à mesure de l'accroist de leur pennage: & cependant, par ce loisir, s'y naturalisent du tout, ne l'abandonnent jamais, ains y retournent touſ-jours, quelque lointain voiage, qu'ils façent.

Absurditez pour retenir les pigeons au Colombier.

Les Anciens ont escrit plusieurs moiens extrauagans pour faire plaire les pigeons dans le Colombier, & d'icelui ne s'enfuir, aussi pour en chasser les bestes venimeuses & de proie: aucuns desquels vous represente-je par curiosité, admirant leur ridicule inuention. Ils ont ordonné de prendre les petits d'vn oiseau de proie appellé, Buze, les enclorre chacun à part dans des vazes de terre cuitte, puis les aians bien estouppés auec du plastre, les mettre aux coins du Colombier. De pendre dans le Colombier vne teste de loup. De mettre au faiste de la couuerture regardant en hors, la teste d'vne chauue-souris. D'oindre les ouuertures du Colombier, auec du baume. De reposer dans le Colombier des rameaux de ruë & de vigne sauuage. Et ce qui est le plus estrange, de pendre à toutes les feneſtres du Colombier quelques tronçons & bouts de corde d'vn pendu.

Auis touchant l'vſage des pigeons.

DVRANT la premiere annee se faudra abstenir, si possible est, de prendre aucuns nouueaux pigeons du Colombier: ains auoir patience de le laisser bien peupler au commencement, pour puis aprés y aller sans retention. Ainsi on laissera enuoler tous les pigeons s'esleuans durant la premiere annee; & és subsequentes suffira la volee du mois de Iuillet ou d'Aouſt, pour tenir fourni le Colombier.

Entretenir le Colombier.

VOILA le Colombier basti & meublé, reste de l'entretenir ainsi qu'il appartient; afin qu'aiant accouplé ensemble ces trois, bastir, meubler & entretenir le Colombier, le mesnage nous en puisse satisfaire. Ceſt entretien se rapporte seulement à la nourriture des pigeons, lesquels tant plus multiplieront, & tant plus gras seront-ils, que mieux on les traitera durant le temps qu'ils ne treuuent rien à manger en la campaigne: car en autre saison, ne se faut soucier de leur viure, par eux mesmes pouruoir à leur auictuaillement. Telle espargne rend tres-recommandable le Colombier, & la nourriture des pigeons de plus de profit, que de nulle autre volaille. Est aussi loüable ce particulier naturel du pigeon, que de pondre, de couuer, d'esclorre, d'esleuer ses petits par sa seule & propre industrie: non vne seule fois l'annee, selon le commun de presques tous oiseaux, ains quatre, cinq, six, & d'auantage, si les pigeons sont de bonne race, bien logés, & bien nourris.

Distinguer les saisons pour donner à mãger aux pigeons.

TOVTE la despence des pigeons se fait durant cinq mois de l'annee, ne pouuans alors trouuer rien à manger en la campaigne: attendu qu'estans les semences faictes, & les bleds aians pouſſé hors terre, n'y reste aucun grain pour les pigeons: lesquels à telle cause est-on contraint de nourrir dans le logis. Cela aduient deux fois l'an, selon les deux diuerses saisons de la semence des bleds hiuernaux & printaniers: parquoi, en deux venues auictuaillerons-nous nos pigeons; assauoir, despuis la mi-Nouembre, jusqu'à la fin de Ianuier: & despuis le commencement d'Auril, jusqu'à la mi-Iuin, le restant de l'annee se paissans abondamment par tout, tant par

la liberalité de Nature, que commodité des grains qu'ils treuuent és chãps, quand on les seme. De ceſt auictuaillement depend le total de ce meſnage: car ſelon qu'en ceſt endroit l'on ſe ſera manié, ſe recognoiſtra és pigeons meſmes; ne pouuans eſtre ni en grand nombre, ni bien qualifiés, ſi en leur neceſſité la faim les a preſsés, leur aiant eſpargné la nourriture.

Et pareillement. Liberalement donques on les traittera au beſoin, pour le plaiſir & le profit qui en reuient. Conuiendra auſſi diſtinguer les matieres de leur viure,

Leur nourriture. pour les diſperſer à propos ſelon leurs diuerſes facultés. La meilleure viande ſera reſeruee pour le Printemps, qui eſt la ſaiſon en laquelle les pigeons pondent, couuent & eſleuent leurs petits; auſquelles actions, ont plus de beſoin de bon traictement, qu'és autres temps de l'annee, n'aians à faire

Selon l'aage des pigeons. qu'à viure. Auſſi les tendres pigeonneaux ne pourroient digerer aucune viande groſſiere. Pour leſquelles cauſes deſtinera-on à eſtre donnés aux pigeons és mois d'Auril, de May & partie de Iuin, les mils, panils, & cribleures du froment: & les orges, eſpeautres, auoines, legumes, glauds concaſſees, en partie de Nouembre, en tout Decembre, & Ianuier, deſquelles viandes & ſemblables, quoi-que groſſieres, les pigeons ſe ſubſtantent treſ-bien. En ces mois, eſt bon leur donner, en outre, des raiſins, gardés des precedentes vendanges, tant pour aider à leur nourriture, quà les reſſerrer & engarder de pondre trop toſt & hors de ſaiſon, ſelon le naturel de telle viande. Car ſe mettans les pigeons en œuure durant les froidures, à peine peuuent-ils venir à bout de leur entreprinſe, ains le plus ſouuent les petits periſſent de froid ou de langueur, & les grands en meurent quelquefois à tout le moins s'eſtans à cela efforcés, là volee du Printemps en porte l'intereſt. Au contraire, vigoureuſement eſleuent-ils les petits aprés l'Hyuer, ſi on ne leur a eſpargné la viande: & ſi par artifice ou nature, ne ſe ſont les meres auancees à pondre; par ce moien, faiſans prouiſion de vertu & de force, pour abondamment fructifier auec la faueur du beau temps. Et ne faut

Seulement les pigeons pattés doiuent eſtre mangés durãt l'Hyuer. pour le deſir de manger des pigeonneaux durant les froidures, deſtraquer toute la bande du Colombier: puis que le moien d'en auoir en Hyuer eſt tout certain, par les pigeons pattés qu'à ce expreſsément l'on nourrit. Auſquelles mangeailles, eſt bon ajouſter le cumin, leur en donnant quelque peu de fois à autre en toutes ſaiſons, pour les recreer, ce grain leur plaiſant par ſur tout autre.

Où & à quelles heures dõner aux pigeons leur mangeaille. En diuerſes manieres la viande eſt diſtribuee aux pigeons. Aucuns leur donnent à manger dehors & prés le Colombier à l'aer, en lieu plain & net les y faiſans aſſembler, ou en ſifflant ou autrement les appellans: leſquels accouſtumés au ſigne, ne faillent de s'y rendre, ſi que c'eſt choſe plaiſante de les veoir arriuer de tous coſtés en treſ-grande diligence, & de paiſtre de compaignie auec la poulaille, qui tout de meſme s'aſſemble au ſigne, eſtant le Colombier baſti dans la baſſe-court. C'eſt l'ordre de France, vtile, en ce que par là, tous les jours aués le plaiſir de recognoiſtre vos pigeons. Et qu'importe le plus, que le Colombier eſt moins ſujet aux rats, que celui dans lequel l'on porte à manger aux pigeons: dautant qu'y reſtant touſ-jours du grain parmi les fumiers, les rats y ſont par là attirés & nourris. L'ordre, qu'on tient en Languedoc, Prouence, Dauphiné, Gaſcongne, & en pluſieurs autres prouinces eſt à l'oppoſite, où la pluſ-part des meſnagers ne-

baillent la viande aux pigeons ailleurs que dans le Colombier, ſur les tables ci deuant deſignees. Et ſi bien cela vous oſte le moien de voir vos pigeons, par eſchange de telle commodité, vous eſpargne la mangeaille : laquelle ne diſtribuës qu'à vos pigeons ſans la communiquer au general de la volaille (bien que le Colombier ſoit joignant au poulailler) comme l'on eſt contraint de faire par le ſuſdit ordre. Non plus eſt-on reſtraint à heure certaine, car en quelle partie du jour qu'enuoiés à manger à vos pigeons, touſ-jours ſera-on le bien venu (ſoit dehors ſoit dedans le Colombier) excepté ſur le Midi, à laquelle heure, aians accouſtumé de repoſer, ne leur faut aucunement troubler leur repos : non pas meſme pour leur donner à manger. Mais pour diſtribuer la prouende aux pigeons à leur meilleures heures, ce ſera le matin & le ſoir; c'eſt à dire, deux fois le jour durant les cinq mois ci deuant marqués. Pluſieurs y vont plus eſcharcement, ne leur faiſans faire qu'vn repas le jour : enquoi ils ſe deçoiuent, forceans le naturel des pigeõs. Leſquels aiãs accouſtumé d'aller queſter leur vie, & ſoir & matin, ſont par ce retranchemẽt d'ordinaire, grandemẽt intereſſés : dõt preſſés de famine, ſont contraints de ſe paiſtre de ce qu'ils treuuent aux chãps, bon ou mauuais, voire d'aualer des meſchantes matieres au defaut des bonnes, comme j'ai veu, non ſans admiration, dans le goſier de certains pigeonneaux, des petites pierres rondes, des buſchettes & ſemblables drogueries. Partant, n'eſt eſmerueillable ſi le Colombier mal entretenu, ſe deſerte : car les pigeons à faute de bon traictement, abandonnent le Colombier, s'allans retirer ailleurs où ils treuuent à faire meilleure cherc : à cauſe de la famine & de l'incommodité de logis, laiſſans le lieu de leur naiſſance.

Auis tenchant l'heure du repas des pigeons.

Avssi s'eſt-on prins garde, que donner à manger aux pigeons à heure certaine, porte dommage au pere-de-famille : parce que les pigeons des Colombiers voiſins, ne faillent de ſe treuuer aux repas des voſtres, ainſi preciſement aſſignés, pour y venir manger voſtre viande. Car venu le temps de pondre, c'eſt en leur originaire Colombier qu'ils vont nicher & eſleuer leurs petits, aimans touſ jours mieux leur propre logis qu'aucun autre, la franchiſe de ceſt animal eſtant loüable, de ce que jamais ne quitte ſa particuliere maiſon, que par extreme contrainte, à force de mauuais traitement. Donc c'eſt vainement eſperer, de cuider par artifice ſi bien attirer les pigeons voiſins en voſtre Colombier : qu'ils s'y accouſtument & arreſtent pour y profiter. Auſſi n'eſt cela juſte, ne ſouhaitable, ains eſt à deſirer autres pigeons que voſtres n'aller jamais chés vous; ſeuls eſtans ſuffiſans de ſatisfaire à voſtre intention. A cela l'vnique remede eſt, de changer l'heure des repas, les aduanceans & reculans alternatiuement par journees, comme mieux vous viendra à propos; ſans toutesfois les faire tumber ſur le Midi, pour les raiſons dittes; par telle incertitude & varieté trompant les pigeons eſtrangers. Touchant la quantité de viande qu'on a à leur donner à chaſque repas, elle ſe limite au nombre des pigeons : ſeulement ſera dit là deſſus, qu'aller eſcharcement en ceſt endroit n'eſt bon meſnage : & qu'il eſt neceſſaire s'arreſter à certain ordinaire ſans le reſtraindre ni amplifier : ainſi que pour maintenir le cheual en bon eſtat, ſa portion meſuree d'auoine lui eſt diſtribuee à ſes repas.

Abreger la peine de leur donner à mãger tous les jours.

A FIN d'eſpargner la peine de porter ſi ſouuent à manger aux pigeons, il y a moien de les auictuailler vne ou deux fois la ſepmaine ſeulement. L'on enferme la prouiſion de grain ſelon la ſupputation faicte, dans des quaiſſes de bois longuettes & eſtroictes, faictes en triangle, leſquelles on poſe ſur les tables du Colombier de telle ſorte, que l'vn des angles eſt en bas preſques joignant la table, ce qui ſe fait ſans verſer d'aucun coſté, auec les pieds qui la ſupportent droictement. Par vne petite fente laiſſee au long de l'angle inferieur, vuide le bled ſur la table (à la maniere des entremueyes de moulin dans le trou de la meule) à meſure que les pigeons l'en tirent vn grain aprés l'autre, ne le pouuant autrement prendre: d'autant que de la fente de la quaiſſe n'en paroiſſent à coup que quelques grains, leſquels oſtés, font place aux autres, & ainſi conſequemment juſqu'à ce que le tout ſoit ſorti & vuidé de la quaiſſe. Laquelle tandis demeure fermee par le deſſus auec ſon couuercie, afin que les pigeons n'y puiſſent toucher que par le lieu deſtiné. Ainſi, faiſant filer leur grain, treuuent dans la quaiſſe longuement à manger: ce que de bon cœur les fait arreſter au Colombier ſans l'abandonner, choſe conſiderable, meſmes pour le reſpect des nouueaux pigeonniers, où les jeunes pigeons, par tel paſſetemps, s'arreſtent tres-volontiers.

Pain à pigeõner.

POVR accouſtumer les jeunes pigeons au nouueau Colombier, l'on ſe ſert auſſi de certains pains d'argile, compoſés comme s'enſuit. Conſumés dãs vn chauderõ en eau claire, la teſte & les pieds d'vn bouc chaſtré, y bouillant premierement les pieds, ſur leſquels eſtans demi cuits, adjouſterés la teſte, où tout enſemble ſera bouilli, tant, & juſques à ce que les oſſemens ſe ſeparent d'auec la chair: laquelle hachee menu, ſera remiſe cuire dans la meſme decoction ſi longuement qu'elle ſe reſolue en brouët eſpais. Cependant l'on briſera de la terre de potier, la deſchargeant de toutes pierres, puis ſera paiſtrie auec ledit brouët, y mettant du ſel en bonne quantité, de l'vrine, des veſſes, du cumin, de la graine de chanvre, des bleds ſi on veut. De ces matieres ſera faite vne paſte endurcie, dont l'on formera des pelotes de la groſſeur des deux poings d'vn homme, qu'on ſechera au Soleil ou au four, juſques à ce qu'elles ſoient endurcies, & non bruſlees. Ces pelottes ſont miſes repoſer dans le Colombier en pluſieurs lieux d'icelui, ſur leſquelles les pigeons prennent du paſſetemps: car en les becquettans, la terre ſe rompt, fait jour tantoſt à vn grain de ſel, tantoſt à vn grain de cumin, de chanvre, de veſſe & d'autre, ſi que juſques à la fin, ils y treuuent quelque friandiſe à manger: dont ils ſont retenus au Colombier.

Tenir dans le Colombier vn gros grain de ſel, ou vne teſte de chevre, &c.

A MESME fins tient-on d'ordinaire dans le Colombier, quelques gros grains de ſel endurcie, contre leſquels pigeons s'aheurtent, & pour en manger & pour y frotter leur bec, dont ils ſe regaillardiſſent, tant ils ont aggreable le gouſt de telle matiere. A cela auſſi eſt vtile, vne teſte de chevre, cuitte & bouillie dans l'eau, auec du ſel, du cumin, du chanvre, de l'vrine, la mettant dans le Colombier, en laquelle les pigeons treuuent à manger quelques ſepmaines: & touſ-jours à paſſer leur temps, en ſe frottant contre les oſſemens de la teſte, aprés eſtre entierement deſpouillee de chair. Le millet frit dans du miel y adjouſtant vn peu de l'eau pour le garder de bruſler, affriandit les pigeons dans le Colombier.

pour ne l'abandonner jamais : leur causant en outre telle viande, si bonne haleine, que les pigeons estrangers frequentés par les vostres en sont attirés à vostre Colombier. chose non toutesfois desirable pour les raisons dittes.

Que le Colombier soit net-toié de tout fumier.

Le Colombier sera tenu le plus nettement qu'on pourra, les pigeons haïssans toutes mauuaises senteurs, voire-mesme celle de leur propre fumier; qu'à telle cause conuient oster souuent & sortir du Colombier, sans s'arrester à l'antique defense, qui est de ne toucher à ce fumier, que deux fois l'annee, en l'Automne & au Printemps, lors que diuersement l'on seme les bleds, en tels remps l'enleuant pour l'engraissement des terres : fondés en ce poinct, que la pousſiere du fumier en le remuant, s'arreste sur les œufs des pigeons, en danger de les garder d'esclorre. Mais estant asseuré, que plus de mal cause au general des pigeons, la chaleur & l'odeur de leur fumier, que sa pousſiere aux œufs. Ce sera, pour le moins, vne fois le mois que le ferons tirer du Colombier : le remuant toutesfois en telle façon, qu'aucune pouſſiere n'en sorte, selon que cela est facile en le maniant doucement. Le fumier sera serré à part en lieu couuert, pour ne sentir ne chaud, ne vent, ne pluie, jusqu'à ce qu'on l'emploie aux engraissemens. En quoi il excelle tous autres fumiers, faisant produire abondance de toutes sortes de fruicts, comme a été dit. Pour laquelle cause, en plusieurs lieux est-il eschangé auec de l'orge en pareille quantité, tant sa vertu est prisee. Aussi par d'aucuns a esté tant recerché ce fumier, que principalement pour sa consideration, ils ont edifié des Colombiers, tenans pour accessoire la chair des pigeons. Et de faict, tout bien compté, l'on treuue que la despence que les pigeons font durant les cinq mois de leur aduictuaillement, sort largement du fumier. Car l'experience fait veoir le Colombier de moienne grandeur & bien entretenu, rendre par an, trente ou quarante grands sacs pleins de fumier de pigeon, quantité suffisante au prix susdit pour satisfaire à ce que dessus, & au racoustrement du Colombier, y escheant reparation, dont la chair des pigeons demeure de liquide reuenu.

Oſter toutes saletés desnids du Colombier.

Celvi qui aura la charge du Colombier, non seulement en ostera-il les fumiers de mois en mois, ains à toutes les fois qu'il y prendra des pigeõs, quand & eux, sortira du nid, tout ce qu'il y trouuera de sale, le baloiant tresproprement, pour le preparer à vne autre couuee. Iettera aussi hors du Colombier, les pigeons morts & les malades, afin que par langueur ou autre occasion, la peste ne s'y engendre. Releuera les pigeonneaux cheuts à terre, les remettant dans leurs nids, sans toutesfois en esperer trop bonne issue: dautant que les peres & meres ne tiennent conte de leurs petits aians esté maniés : ce qu'exactement il obseruera, pour sortir du Colombier les petits qu'il recognoistra auoir esté abandonnés, de peur que mourans par faute de manger, n'empuantissent le reste du Colombier. Pour entretenir le Colombier en bonne senteur, comme chose non seulement agreable aux pigeons, ains necessaire; conuiendra le parfumer, quelquesfois, auec de l'encens, du benjouin, de storax & semblables drogues à ce propres : & continuellement y tiendra-on des herbes odorantes, comme lauande, aspic, genevre, romarin, thym, & autres herbes de senteur, seruans en outre aux pigeons, pour fourniture de leurs nids, dont ils les reparent.

Le parfumer.

Le vice des vieux pigeõs. LE Colombier ne demeure touſ-jours en bon eſtat, ains ſuiuant le cours des choſes de ce monde, & lui & les pigeons, auec le temps decheent de leur premiere bonté: ce qui eſt neceſſaire de conſiderer, afin de les remettre en poinct par moien conuenable. Autrement ſeroit entretenir le Colombier auec peu de contentement, comme on recognoiſt pluſieurs Colombiers eſtre pluſtoſt en charge qu'en profit à leurs maiſtres, n'en tirans que petite quantité de chetifs pigeons. Touſ-jours vn Colombier baſti à neuf eſt bon, pour pluſieurs cauſes, imputees à la ſolidité du baſtiment, lequel moins recueille de rats, nouueau, que vieux: à la bonne nourriture & entretenement des pigeons, ſelon la couſtume, qui eſt de tenir plus de conte des choſes recentes, que des rances: & ſur tout à l'aage des pigeons, leſquels à meſure qu'ils enuieilliſſent, deuiennent moins fructifians, voire finalement ſe rendent non ſeulement infertiles, ains deſtructeurs de leurs ſemblables; mangeans les œufs, tuans les petits pigeons, battans ceux de moien aage. De ſorte que tels degaſts ſont ſans cauſe ſouuentesfois donnés aux rats, par ne ſe prendre garde que ce ſont les vieux pigeons meſme, qui les commettent d'ordinaire.

Dont le remede eſt. VOILA la maladie deſcouuerte. Le remede eſt vnique, qui eſt de vous deſfaire des vieux & inutiles pigeons, n'en laiſſant au Colombier que de jeunes & de moien aage, pour fecondement fructifier. Mais à cela giſt le nœud de la matiere, & la maiſtriſe de ce meſnage. Selon Ariſtote, les pigeons viuent huit annees, deſquelles les quatre premieres, ſeules, ſont bonnes, les autres par conſequẽt, mauuaiſes. Donques aians les pigeons paſſé leurs quatre premieres annees, nous les ſortirons du Colombier, en y laiſſant les autres de ſeruice pour y demeurer, juſqu'à ce que, comme leurs deuanciers, ſoient paruenus à ceſt aage-là, & de meſme retranchés du Colombier; par ce moien, ſe faiſans place les vns les autres. Ainſi l'empeſchement du Colombier, oſté, & icelui habité des ſeuls pigeõs fertiles, fournira des pigeonneaux en abondance, & touſ-jours egalement, pour le bon aſſortiment des aages des peres & meres: pourueu que chacun an le chaſtrement (ainſi eſt appellé ce remede) ſe reïtere.

Chaſtrer le Colombier. L'ON ne peut recognoiſtre l'aage des pigeons par la veuë: parce que dans peu de temps, les plus jeunes ont attaint les plus vieux en corpulence, dont tout le jugement qu'on y peut aſſeoir ſe confond. A telle difficulté eſt pourueu en marquant chacune annee tous vos pigeons, ſans nul excepter, commenceant celle meſme de leur naiſſance, dont juſtement diſcernerés leurs aages, tenans compte du nombre de leurs annees. Cela ne giſt qu'en reſolution, car peu de peine y a-il pour en venir à bout. Les marques qu'on fait aux pigeons ſont diuerſes, ſelon la diuerſité des auis & affections. Aucuns les marqueut auec du filet, quils leur attachent aux ailes en certains endroits choiſis, pour ne les empeſcher à voler. Autres, leur couſent du drap aux jambes, augmentans les marques par annees. Mais ſouuentesfois tout cela eſt en vain, pour le naturel de ces matieres-ci, qui par l'humidité des pluies, à la longue ſe pourriſſent, ou ſe deſfont, par autre moien. Plus aſſeuree marque que nulle autre, eſt celle qui ſe fait en la ſerre ou griffe. Auec les cizeaux on couppe par chacun an, la cime de l'vne des ongles du pigeon, ſans nul intereſt de la beſte: dautant que les pigeons ne ſe ſeruent nullement de leurs

griffes pour viure comme fait la poulaille en grattant la terre, & la marque ainsi faite ne se peut aucunement effacer.

L'ORDRE qu'on tient à cela est tel. Dés le soir precedent, toutes les ouuertures du Colombier sont fermees auec des rets ou treillis, pour n'empescher la clarté, afin que les pigeons n'en sortent. Deux hommes entrent dans le Colombier, lesquels sans crainte d'effaroucher les pigeons, les prennent tous l'vn aprés l'autre, & font à chacun vne marque, par l'vne des façons susdites. En faisant ceste recerche si exacte, faut marquer d'vne marque les pigeons qui n'auront point de marque, ou vne, ou deux, ou trois: mais quãt à ceux qu'on treuuera auoir dés-ja quatre marques, les faut oster du nombre des autres, pour estre mangés. Les marques sont faites vne annee du costé du pigeon, & l'autre, en l'autre, en l'aile ou en la jambe, leur attachant vn filet, ou au pied, leur coupant la sommité de la griffe: afin qu'au bout des quatre annees, les quatre marques se treuuent egalement posees deux de chacun costé. A mesure que cela se fait, l'on enferme tous les pigeons, dans des grandes cages à ce preparees: auec distinction toutesfois; c'est, mettant en vne cage à part les vieux pigeons qu'on trouuera marqués dés la precedente annee, de quatre marques; & les autres indifferemment meslera-on par ensemble: pour laisser ceux-ci au Colombier, & en sortir ceux-là, à cause de leur vieillesse inutile & dommageable. *Le moien.*

APRE'S, l'on ouurira les cages aux pigeons destinés à demeurer au Colombier, pour y continuer leur seruice, dans lequel on les laissera: non auec liberté d'en sortir, comme auparauant, de peur qu'ils ne s'enfuient, pour le destrac de l'alarme prouenue de l'action susdite; ains demeureront les fenestres closes dix ou douze jours, pour les reaccoustumer par bon traitement. Au bout duquel temps, les champs leur seront redonnés par l'ouuerture des fenestres, les remettans à leur ordinaire. *Le fruict, & commodité.*

LA saison de ce mesnage est durant les semailles des bleds hyuernaux, à raison desquelles & se ressentans encores de la precedente recolte des grains, ces pigeons qu'on retranche du Colombier sont en bon estat, pour facilement s'acheuer d'engraisser. A quoi paruiennent-ils tres-bien par traitemẽt semblable à celui des chapons ou oies d'engrais, dont a esté parlé, pour en aprés les manger ou vendre. *La saison de ceste œuure.*

SI la curiosité de ce marquer vous importune, autre methode conuiendra tenir, aux defauts du Colombier. C'est, en renouuellant du tout le Colombier, de cinq en cinq, ou de six en six ans, à ce que le remettant en son premier estat, puisse heureusement seruir autres cinq ou six annees de suite; rabatue la premiere, qu'on lui donne pour se mettre en bon estat, à cause de la jeunesse des pigeons. La volee du mois d'Aoust sera là emploiee, enleuant du Colombier tous les autres pigeons, jeunes & vieux, pour les engraisser. Ainsi comme à la premiere fois, seront ces nouueaux pigeons-ci gouuernés & nourris, assauoir auec diligence, dans le Colombier, trois sepmaines ou vn mois durant, & congediés au temps & en la façon cy deuant monstree. Tout-d'vne-main, y meslera-on parmi des pigeons pattés tant qu'on pourra, afin de reformer la race des pigeons, qui auec le temps par diuers accouplemens, s'abbastardit & decline. En ceci ce renouuellement differe du premier peuplement du Colombier, c'est qu'estans *Autre voie que le marquer des pigeons.*

les pigeons, desquels est question, nais & esleués en ce mesme Colombier auquel on les laisse, s'y treuuent beaucoup mieux, & ne tardent tant à s'engeancer, que ceux qu'on va cercher loin pour la fourniture du nouueau pigeonnier: où auant qu'estre accoustumés, court du temps, & y en meurt touſ-jours quelqu'vn, en attendans de s'y estre du tout naturalizés: pour laquelle cause, en cest endroit le repeuplement n'est beaucoup tardif, reuenant à la commodité du pere-de-famille. Mais tout consideré, le marquer des pigeons est la plus asseuree voie de paruenir à ce mesnage: dautant que par là, vostre Colombier demeure touſ-jours en vn mesme estat, egalement fructifiant, comme meublé de bestail fertil, à cause de son aage, tel choisi & retenu. Ce qu'on ne peut dire des plus jeunes, qui n'abondent en petits de leur commencement: ains de necessité, conuient s'en passer quelque annee, auant qu'attaindre l'aage parfaict de fructifier. Et des marques, treuue-on celle des serres estre la plus valable, pource qu'elle ne s'efface jamais: & la plus facile à faire, attendu qu'il ne faut qu'vn coup de cizeau pour en venir à bout. Enleuant du Colombier, comme inutiles à l'engeance, touſles pigeons treuués auoir quatre marques, ja vieux, aians attaint la cinquiesme annee de son aage.

Varro l. III. chap. VIII.

MARCVS Varro celebrant le profit du Colombier, à laissé par escrit le couple de pigeonneaux se vendre de son temps, communément, deux cents numes, dirs aussi sesterces, chacun de dix deniers obole de nostre monnoie; faisans ensemble, deux escus cinquãte cinq sols: & estans grands & excellẽts, mille numes, vallants quatorze escus cinquante cinq sols. Ce que tesmoigne aussi Columella; disant en outre, auoir honte de ceux de son temps qui auoient acheté le couple de pigeons, quatre mille sesterces, qui font cinquante huit escus dix sols. Dont est à conclurre, de ce temps-là, l'Italie estre tresrare en pigeons: & encores plus Rome abondante en richesses, puis que tant prodigalement & cherement, si peu de viande y estoit achetee. Aussi auoient les Romains par leurs conquestes espuisé presques tous les thresors de la terre. Si toute la volaille se vendoit à Rome à l'egal des pigeons & prix susdit, au temps de Lucullus, l'on ne s'esbaïroit de ce que nous lisons de l'admirable despence du viure ordinaire de ce grand personnage: dont les salles de son logis, auoient chacune le prix limité de despendre; mesme celle appellee d'Apollo, estoit taxee à cinq mil escus pour repas, selon Plutarque. Ni du poisson que l'Empereur Tibere fit vendre au marché, acheté par vn particulier, prés de cent escus, bien que petit, ne poisant que deux liures, ainsi qu'on le treuue és doctes recerches du feu sieur de Dammartin.

Colum. l. VII. ch. VIII.

CHAPITRE IX.

La nourriture des Pigeons patés & domestiques.

NE se contentera nostre pere-de-famille, des pigeons de ses Colombiers, ains en sera nourrir des pattés & priués, telle & si raisonnable quantité, que sans trop de despense, lui puissent fournir durant l'Hyuer des pigeonneaux à manger: afin aussi qu'aucune volaille ne lui defaille de celles qui commodément se peuuent esleuer en mesnage. Ceste-ci est de facile entretenement, n'estant besoin autre chose que le logis, la viande, & le bruuage, & tout cela de moderé appareil, bien qu'elle soit des plus exquises volailles qui s'appriuoisent: ne cedãt le pigeonneau patté bien nourri, ni à la caille ni à la tourterelle. Touchant sa fertilité, plus grande ne pourroit elle estre en oiseau du monde, que de faire des petits chacun mois de l'annee, comme à cela ces pattés-ci ne faillent, estants pour ce particulierement traictés. En grandeur de corps, ils surpassent tous autres pigeons: pour laquelle qualité auec les precedentes, se rendent incõparables à toutes autres races de pigeons: dont seuls seroient-ils retenus, si comme ceux du Colombier, s'alloient pourchasser leur nourriture par la campagne, pour descharger la despense de leur entretetenement, où consiste le mesnage du Colombier. Parmi les pattés, s'en treuuent des Huppés, qui ont vne creste à la teste, assauoir vn floton de plume esleué en arriere. Aussi des Cappés, ainsi appellés, à cause de certaines plumes grossettes comme petites ailes, posees sur le col enuironnans la teste: les vns & les autres estans plaisans à voir. Il y en a de diuerses couleurs, de blancs, de noirs, de gris, d'enfumés, de meslés & bigarrés, dont les plus recerchés sont les du tout blancs, & ceux qui le moins ont de plumes aux piedz, pour les raisons du couuer, ci deuant representees. vice qu'on corrige auec des cizeaux, leur coupant les plumes importunes.

Pigeons pattés

Huppés & Cappés.

TROIS ou quatre douzaines de paires de ces pigeons-ci, pourra-on entretenir sans trop de frais. Leur logis sera en lieu temperé de chaleur & de froidure, assés clair & aëré, regardant le Leuant ou le Midi, plustost qu'autre partie du Ciel. Ses fenestres seront touſ-jours tenues closes, auec des treillis comme cages à oiseaux; afin que les pigeons ne puissent aller aux champs. Car puis que leur naturel ne porte de quester leur viure; il n'est raisonnable de les laisser diuaguer par-ci par-là hors leur habitation ordinaire, comme aucuns font, par la maison, & mal à propos, par ce moien endurans leur importunité, qui est tresf-grande, mesme à cause de leur criere, & de leur fiente, dont ils enfalliſſent les lieux de leur frequentation: joint que moins ferils ils sont, que plus ils se peurmenent. En la figure de leur logis, non plus qu'à celle des nids, ni de leur matiere, n'y a aucune sujection, estant à vostre liberté de disposer de ces choses, comme il vous plaira: toutesfois auec plus d'vtilité ce sera, que moins s'esloigneront de l'ordonnance du Colombier & de ses parties: puis que les pigeons en general symbolisent en mœurs, quoi-que de diuerses especes.

Leur nourriture.

D'AVTRE viande ne les paistrés que de la commune des autres pigeons, horsmis ceux que desirés faire pondre & couuer és excessiues froidures, ausquels expresément conuient vn ordinaire separé. A tous lesquels faut tenir de l'eau abondamment pour boire dans des auges à ce proprement accommodees: laquelle eau on renouuellera tous les jours, de peur qu'elle s'empuantisse. Tout le logis & les nids seront souuent baloiés,

pour en tirer tous fumiers & autres ordures: à ce qu'en eſtant bannie la mauuaiſe ſenteur, la bonne y ſoit introduite par herbes odorantes & parfums, pour le ſoulagement des pigeons, ainſi qu'il a eſté monſtré pour le Colombier.

Leur ponte. QVAND l'on dit ces pigeons pattés faire des petits chacun mois de l'annee, cela ne ſ'entend generalement de tous indifferemment: ains quë pondans & couuans alternatiuement, les vns en vn temps, les autres en vn autre, en raiſonnable troupe de ceſte volaille, touſ-jours en ſort des nouueaux pigeons pour manger, dont l'on a l'effect de telle propoſition, ſans prendre les mors exactement à la lettre. Et à ce que cela aduienne aſſeurément, prendrés quelques couples de pigeons de ceux qui ſe ſeront repoſés deux ou trois mois auparauant, & les enfermerés en lieu petit & chaud moderément aëré, qu'à ce expreſſément deſtinerés (lequel, pour le mieux, ſera dans la chambre des autres pigeons, comme ſa garde-robe) là les traicterés liberalement, leur donnant à manger de l'auoine, du millet, des miettes de la table en abondance, & ſouuent du cheneui pour les eſchauffer, comme j'ai dit des poules: n'oubliant à leur tenir touſ-jours de l'eau nette pour boire, la leur eſchaufant, lors qu'il gele. Par laquelle curieuſe & particuliere *Les engraiſſer.* nourriture (comme faiſant fredon ſur fredon) auec contentement tirerés de vos pigeons ce que deſirés. Vous engraiſſerés en perfection tous pigeonneaux pattés, ſi eſtans ja fortifiés, auant toutesfois qu'ils puiſſent voler, leur arrachés des groſſes plumes des ailes pour les arreſter au nid: ou leur attachés les pieds, afin de n'en pouuoir bouger: ou bien leur briſés les os des jambes. Dont ne penſans qu'à manger, dans peu de temps deuiendront gras au ſuperlatif degré. De tous leſquels moiens, le dernier eſt le plus efficacieux: daurant que dans trois ou quatre jours, ſeront deliurés de la douleur de leurs jambes & à cauſe de la rupture d'icelles, auront perdu l'eſperance de pouuoir ſortir du nid, ce qui n'aduient par les deux autres, parce que cuidans ſe remplumer & deſlier, ſe tourmentent continuellement, à l'intereſt de leur graiſſe.

CHAP. X.

Les Cailles & Tourterelles.

EN ſuite des pigeons, nous nourrirons des Cailles & Tourterelles, en eſperance ſeulement de les entretenir & engraiſſer, pour en treuuer de preſtes à manger en toutes les ſaiſons de l'annee, non pour l'augmentation du nombre. ceſte volaille ne pondant ne couuant en ſeruitude, cõme les pigeons pattés.

AVCVNS, paſſans plus outre, ajouſtent à ceſte nourriture, les griues, tourdres & autres oiſeaux; ce que je conſeille, pourueu que la difficulté de leur recouurement & entretenement, ne ſoit trop grande: ainſi qu'auec plus ou moins de ſouci & de deſpenſe, y paruient-on en vn païs, qu'en l'autre. en tel la choſe eſtant du tout impoſſible.

IE NE parle ici de la Voliere couuerte de fil d'archail, dans laquelle

l'on enferme grand nombre d'oiſillons: aucuns deſquels pour leur naturel & commodité du lieu expoſé à l'aer & fourni d'arbriſſeaux, s'y multiplient par renouuellement d'engeance. Dautant qu'en ceſt endroit eſt queſtion, plus du profit & de la commodité des viures, que du plaiſir: pour lequel principalement, à cauſe de la melodieuſe muſique des oiſeaux, la Voliere eſt inuentee.

Le moien de les nourrir eſt de leur donner du millet, leur ordinaire reglé, deux fois le jour à heures certaines, auec force eau pour bruuage, qu'on leur tiendra continuellement, la remuant ſouuent, de peur de la corruption: comme auſſi leur nettoierra-on ſouuent leurs cages, ſans y ſouffrir le fumier; ces oiſeaux aimans la netteté, & les bonnes ſenteurs, dont quelquesfois l'on les parfume. Ils ſe treuuent mieux en petit logis qu'en grand. Pour laquelle cauſe l'on tient les Cailles & Tourterelles dans des cages, aſſés baſſes, couuertes auec de la toile, non auec du bois, afin de ne s'offenſer la teſte heurtans contre le bois, comme ils feroient, meſmes les Cailles ſautans en haut. Là, durant l'Hyuer l'on en prendra pour l'vſage, auquel ſe recognoiſtra la liberalité & la diligence de leur gouuerneur, tant plus graſſes ſe treuuans au manger, que mieux auront eſté nourries & entretenues.

CHAPITRE XI.

La Garene.

Encores que parmi les Connins qui nous ſont les plus familiers, n'en recognoiſſons que d'vne race, ſi eſt-ce qu'on jugeroit y en auoir de trois eſpeces, diſtinctes en couleur de poil, & ſaueur de chair. Mais cela prouient de la nourriture, ſelon laquelle les Connins ſe diuerſifient, ſe rendans plus ou moins eſueillés & colorés. Les meilleurs ſont ceux qui viuent en toute liberté dans les foreſts & buiſſons agreſtes de la campaigne: car par ſe choiſir viure à leur appetit & courir à volonté, ſe rendent au manger, delicats & ſains: l'election de la meilleure viande & l'exercice, cauſans l'vne & l'autre de ces deux bonnes qualités, tels eſtans plus eſueillés, de poil plus rare & plus roux, que nuls autres. Les pires ſont ceux de Clappier qu'on nourrit en eſtroite ſeruitude, dans la maiſon, ou en quelque recoin de la baſſe-court; leſquels pour eſtre endormis & pareſſeux, ont touſ-jours la chair dure & fade, & le poil tendant ſur le blanc. Les moiens ſont ceux de Garene, comme participans des deux extremes: en laquelle ſe rendront-ils meilleurs, qu'elle ſe treuuera plus grande: approchans par ce moien de l'ample liberté que tant ils deſirent. De ces Connins-ci entend-je maintenant diſcourir, comme de ceux ſur leſquels on peut aſſeoir certain reuenu. car de s'arreſter aux Connins du tout ſauuages, bien-que les plus deſirables, ſeroit baſtir ſur trop foible fondement: ni auſſi à ceux de Clappier, quoiqu'abondans en nombre, pour leur peu de ſaueur & bonté. Or comme j'ai dit des pigeons, pour le facile entretien des Connins, l'on peut dreſſer la

Garene par tout où l'on veut: mais estant à cela meilleur & plus propre vn endroit que l'autre, nous en choisirons la plus commode situation, pour en auoir d'autant plus de profit & de plaisir, que plus elle s'approchera du naturel de ce bestail, & moins s'esloignera de la maison.

Situation de la Garene.

EN costau vn peu releué regardant le Leuant ou le Midi, & terre vigoureuse, plus legere que pesante, est le lieu qu'on se choisira pour Garene. La terre ne sera toutesfois beaucoup sablonneuse: dautant qu'en telle les Connins ne se peuuent creuser les tannieres à plaisir s'éboulant la terre à cause de sa legereté sans auoir tenue: ains est requis estre ferme; & pour ce faire, participer quelque peu de l'argile, non toutesfois beaucoup, pour ne rendre le creuser trop difficile. Ce sera grand aduancement d'œuure, si ja le lieu est complanté d'arbrisseaux & buissons à ce propres. Mais si par le defaut de Nature ou negligence des predecesseurs, il se treuue vuide, sera fourni d'arbres de la sorte, & plantés en la maniere ci aprés enseignee; afin qu'en estans formés des taillis forts & espés, les Connins y puissent auoir seure retraite, & viures en abondance pour s'y entretenir. Il est à souhaitter la Garene estre prés de la maison, tant pour le plaisir de la pouuoir souuent & aisément visiter, & y prendre la fréscheur de l'ombrage; que pour la conseruation des Connins, lesquels facilement l'on desrobe, estans en lieu par trop escarté.

Au VII. lieu VIII. chap.

Sera prés de la maison.

Sera bien fermee.

AFIN que les Connins ne s'enfuient, sera necessaire fermer la Garene auec des bonnes murailles, bien maçonnees à chaux & sable, hautes de neuf à dix pieds, & profondement fondees dans terre; pour oster aux Connins l'esperance d'en sortir par dessous les fondemens, comme à cela s'efforcent-ils, minans dans terre, tant ils desirent la liberté, se sentans enfermés, jusqu'à ce qu'ils aient accoustumé le lieu. Les haies ne seruent de rien pour retenir les Connins, à trauers desquelles ils passent facilement, quelques fortes & espesses qu'elles soient: ni aussi les fossés tant larges & tant profonds qu'on les face, ou seroit qu'ils fussent remplis d'eau: dont la cloison se rend preferable à toute autre, pour les raisons dittes ci aprés. Defaillant telle commodité, se faudra resoudre à la muraille, sans faire autre estat ne des haies ne des fossés, que pour preseruer le bois du taillis du degast des bestes foraines, sans esperer de pouuoir retenir les connins. Mais si pour l'incommodité du païs, rare en pierre, ne pouués maçonner de bonnes murailles, cõme vers Thoulose & en plusieurs autres endroits de ce Roiaume, où le bastiment est tresher; à tel defaut, la Garene sera closе, ou de murailles de terre, selon leur plus cõmun vsage, où de fossés & haies tout ensemble: dont à tout le moins le taillis demeurera en seurté. Et quant aux Connins, par accoustumance, à la longue, s'y arresteront, pour les bons logis que leur dresserons és terriers à la maniere ci aprés enseignee.

Taillis pour la Garene.

DE la capacité de la Garene a ja esté parlé. Doncques, sans crainte d'excéder, nous la prendrons autant grande que le lieu le permettra, afin d'auoir des Connins sains & delicats au manger: comme tels sont tousiours ceux qu'on nourrit en terre spacieuse, lesquels courans à volonté, ne se prennent garde de leur seruitude: par là approchans de la perfection des entierement sauuages. En grand nombre aussi, la raison voulant que plus en produise le grand que le petit lieu: duquel en outre, tirerés abondance de menu

bois

bois de chauffage, quand par chacun an ferés couper du taillis par quartiers selon sa portee. Commodité non petite, accomparee aux fumiers du Colõbier, pour de mesme qu'eux, tenir, ce bois ci, lieu de seconde vtilité en la Garene: suffisant moien pour satisfaire aux frais de son entretenement, restans les Connins de liquide reuenu. Neantmoins, pour borner aucunement la Garene, dirai qu'elle sera de raisonnable grandeur pour la fourniture d'vne bonne maison, si on y emploie sept ou huit arpens de terre: & telle Garene estant bien gouuernee & entretenue, rapportera par communes annees, les deux cens douzaines de Connins & dauantage. *Sa capacité.*

REVENANT à la cloison. Si le lieu & l'eau fauorisent l'entreprinse, nous la ferons d'eau viue, pour du tout paruenir où desirons: car, pourueu que le fossé soit fait ainsi qu'il appartient & sera monstré, l'eau estant dedans, les Connins ne la pourront nullement trauerser. D'ailleurs, ce sera dresser la Garene & le Pescher tout ensemble, mettant du poisson dans le fossé, où tres-bien se nourrira & multipliera: dont le menage en sera d'autant plus à priser que mieux tout-d'vne-main, l'on se sera accommodé de Connins & de poissons, suiuant cest antique cõmandement, *Pescher à l'entour de la Garene.*

La reparation aura double visage,
Si tu veux monstrer entendre en mesnage.

Sera aussi chose plaisante, de voir les Connins estre affligés par les poissons. Les Connins trauerseront bien l'eau à nage, mais d'icelle ne pourront ressortir, si la riue exterieure du fossé, au respect de la Garene, est vn peu releuee & droictement taillee à plomb: car les Connins estans mouillés, ne peuuent presques rien ramonter en haut. Parquoi, sera besoin façonner diuersement les deux bords du fossé; assauoir, celui joignant la Garene, en douce pente, sans releuement aucun: & l'autre, de telle sorte qu'il ait riuage taillé de la hauteur d'vn couple de pieds. Dont aduiendra, que les Connins cuidans se sauuer en nageant, seront contraints s'en retourner d'où ils viennent, par le rencontre de la riue taillee sur leur issue, quand mouillés ne pourront grauir le bord du fossé pour en sortir. Tailler droictement les deux bords du fossé, seroit causer la mort certaine aux Connins, dautant que sautans dans l'eau, comme ordinairement ils font en joüant, quelque basse qu'elle soit, s'y noieroient pour n'en pouuoir ressortir. Comme au contraire, auroient ils la porte ouuerte pour s'en fuir si les deux riues estoient en douce pente: ainsi ne faudroit pour ruiner la Garene dés son origine, que faillir en l'vn ou en l'autre endroit. Sera besoin tenir reparees les ruines qui aduiennent à ce bord de fossé droictement taillé, dont la terre par sa propre pesanteur s'esboule d'elle-mesme de jour à autre; sur tout au temps des gelees, afin que par les bresches y faisans à telle occasion, les Connins ne trouuent la porte des champs pour s'en fuir. Et à ce que cela ne soit touſiours à recommencer, sera bon d'y pourueoir vne seule fois en bordant l'exterieur du fossé d'vne muraille de maçonnerie pour tenir ferme en tel endroit: ou tant ne voulant despendre, en y plantant des oziers prés à prés l'vn de l'autre, à ce qu'entrelis ensemble, retiennent la terre de s'aualler & descheoir.

Si le fossé n'est large, que de dix ou douze pieds, ce sera en vain qu'on le fera: dautant que de telle mesure, les Connins le trauerseront aisément. *Largeur & profondeur du pescher.*

en vn fault, à toutes les fois qu'il leur prendra l'enuie de gaigner les champs: & les poiſſons ne s'y pourront commodément nourrir, s'il n'y a d'eau, cinq ou ſix pieds. Pour donques ſeruir à l'vn & à l'autre vſage, eſt de beſoin donner au foſſé, dix-huict ou vingt pieds de largeur, & ſix ou ſept de profondeur. A laquelle meſure ne s'arreſtera-l'on toutesfois, ſi on ne craint la deſpence de l'œuure ne l'employ de la terre, puis que trop grand ne pourroit eſtre le foſſé ne pour garder les Connins, ne pour nourrir le poiſſon, lequel tant plus abondant & tant meilleur ſera-il, que plus ample ſera ſon receptacle. Aidera auſſi beaucoup à la bonté du poiſſon, l'ordonnance de ce peſcher, lequel faict en long foſſé ceignant la Garene, a quelque correſpondance auec la naturelle riuiere, où le poiſſon allant de long en ſe promenant, enuironne la Garene, & retournant touſ-jours par là, cuide eſtre en pleine liberté, dont ſe rend & ſain & ſaoureux.

Aſſiete de la Garene.

LA Garene ainſi fermee d'eau, ne pouuant eſtre que platte, ne peut par conſequent entierement ſatisfaire au naturel des Connins, qui eſt de monter & deſcendre; comme à ce le couſtau eſt le plus propre. Pour cela neantmoins, ne laiſſerons-nous de preferer telle aſſiete à toute autre, tant pour la fermeté de la cloiſon, que la commodité du poiſſon. Ioint, que le plan de la Garene ſe peut aucunement corriger à l'vtilité des Connins, par la terre ſortant des foſſés en les creuſans, laquelle portee en pluſieurs endroits de la Garene, y fait des monticules releués, longs, ronds, quarrés, ou d'autre figure, telle qu'on voudra, reſſemblans à petits couſtaux, ſur leſquels les Connins ſe promenent à plaiſir, & de meſme s'y logent; pour la facilité du creuſer en telle terre de nouueau remuee. D'ailleurs, par le foſſé ſont eſpuiſees les eaux croupiſſantes au plan de la Garene, ſouſterraines & autres; ainſi demeureront les Connins ſans importune humeur, comme ils deſirent. Et finalement, ſont les Connins accommodés d'eau pour boire, l'aiant ainſi prochaine; ſi toutesfois boire ils veulent, dont pluſieurs doutent, & croient les aucuns ce beſtail pouuoir viure par le ſeul manger, ſans nullement boire.

Arbres, arbiſſeaux & herbes qui doiuent eſtre en la Garene.

OR ſoit la Garene ainſi fermee par murailles, foſſés, ou autrement, elle ſera complantee de pluſieurs eſpeces d'arbres de coupe, dont les plus deſirables ſont ceux, qui auec le rejet du bois, rapportent des fruicts pour aider à la nourriture des Connins: leſquels arbres, ſe formans en fort & eſpés taillis, retirent & conſeruent treſ-bien les Connins, & leur fourniſſent, en ſaiſon, viures pour leur entretenement. Toutes ſortes de fruitiers ſont à cela propres, bien peu exceptés, deſquels ne faut ici faire eſtat, pour ne ſouffrir la trenche, & en conſequence n'abonder en bois, comme il eſt neceſſaire, pour la fourniture de la Garene. Poires, pommes, ceriſes, prunes, noiſilles, amendes, meures, cormes, cornouailles, coins; tout cela mange treſ-bien ce beſtail-ci, dont les arbres fourniront noſtre Garene: les cheſnes auſſi y tiendront rang honorable, pour leur valeur & en bois & en fruict. Outre leſquels fruitiers, il y a auſſi des arbres & arbuſtes agreſtes, juſqu'aux buiſſons, qui ſont vtiles en la Garene; tant pour l'abondance de leurs bois, qu'autres bonnes qualités qu'ils ont, ſalutaires à ce beſtail; à cauſe dequoi, on les fourrera dans la Garene. Entre leſquels ſont recogneus les ormes, pour l'excellent gouſt que ſes racines donnent à la

chair des Connins qui s'en paiſſent, ce qu'ils font auec appetit, les fouïllans en Hyuer affectionnément ſans grand intereſt des arbres. Tel gouſt a la ſenteur du thym, treſ-deſirable en ceſte viande, à l'occaſion duquel les Connins qui ſe nourriſſent és deſerts ou garrigues de la Prouence & du Languedoc, où telle herbe abonde, là appellee, *frigoule*, ſont priſés par deſſus tous autres. Les genevres donnent auſsi quelque bonne odeur aux Connins qui mangent de leurs grains: & les cannes ou rozeaux communiquent la douceur de leurs racines, aux Connins qui s'en paiſſent. Parquoi, ſera bon remplir la Garene de toutes ces plantes-ci, & autres recommendables, pour les bois & la nourriture. On s'abſtiendra d'y planter des ſaules, peuples & autres bois aquatiques, bien qu'abondans en ramage, pour le mauuais gouſt qu'ils rapportent à la chair des Connins: comme ſe recognoit en ceux des iſles, qui, nourris de ceſte viande, ſont peu priſés. Quant aux herbes, les plus deſirables ſont celles qui eſtans mangeables, ſont auſsi odorantes, comme le thym, le ſerpoullet, par deſſus toutes: le baſilic, la lauande, l'aſpic, & ſemblables. Aprés, les choux, les laictues, les eſpinars & autres de jardin: leſquelles ne ſe mettent qu'en Garene petite, non jamais en grande: dautant qu'en lieu ſpacieux, Nature fournit abondance de viures à ce beſtail; meilleurs que ceux paruenus d'artifice. C'eſt auſsi faute de viande qui fait ſemer en la Garene, de l'orge & de l'auoine; afin que de leur herbe les Connins ſe paiſſent en Hyuer.

Peupler la Garene.

APRE'S auoir dreſſé la Garene, la faut peupler, car d'attendre que Nature la fourniſſe d'elle-meſme, ce ſeroit vne eſperance vaine: meſme ceſte-ci qui eſt cloſe, en laquelle les Connins eſtrangers n'ont non plus d'entree pour s'y engeancer, que les domeſtiques d'iſſue pour s'en fuir. Pluſieurs pour enſemencer la Garene n'vſent d'autre myſtere, que d'y jetter dedans quelque petit nombre de femelles plaines, leſquelles par les petits qu'elles font, maſles & femelles, & iceux par aprés d'autres à l'infini, meublent la Garene: non toutesfois ſi toſt, que par la voie du Clapier, dont ſe ſeruẽt ceux qui le mieux s'entendent à ceſte eſpece de meſnage. En ce faiſant, la Garene ſe maintient au ſuperlatif degré de bonté.

Le Clapier.

LE Clapier eſt vn lieu clos de muraille bien maçoneee, comme celle d'vn jardin, qu'on fait tant grand ou tant petit, & de la figure qu'on veut, en partie couuert, en partie deſcouuert: dans lequel l'on enferme des Connins de deux ſexes, vingt-cinq ou trente femelles pour vn maſle: où on les nourrit de toutes deſpouïlles de jardin, des fruicts des arbres, juſqu'aux glands, cormes & cornoailles; du ſon, de l'auoine & d'autres viandes, telles qu'on a, delicates & groſſieres: tant ce beſtail a bonne bouche, ſe paiſſant de tout, meſme du foin, des perches de ſaule, & des ſarmens de vigne, leur en donnant en Hyuer. Là il ſe multiplie eſtrangement, dautant que les femelles font des petits tous les mois, peu exceptees, leſquels deuenus grands, s'accouplans maſles & femelles, en font auſsi de leur coſté d'autres: ſi que par ce moien, le Clapier fournit à manger des Connins en abondance: mais c'eſt de viande groſſiere, à cauſe du logis & de la nourriture, dont ces Connins ſont mis au rang des moins valeureux. Ou leur accommode des nids auec des aix ou auec des pierres plattes:

& en outre, leur fait-on quelques monticules de terre, pour y passer le temps en fouïllant. Et à ce qu'ils ne s'enfuient par dessous les fondemens des murailles, pour vn preallable on les fonde fort profondément, comme de quatre ou cinq pieds: & aprés on paue tout le lieu auec de bons quarreaux de pierre ou gros cailloux, trois ou quatre pieds dans terre, la remuant, en dressant le paué, à la maniere du planter de la vigne. Ainsi donnant à fouïller aux Connins, telle terre remuee ils ne passent plus outre, par le rencontre du paué, dont ils demeurent prisonniers dans tels limites. Ce Clapier-ci, est par d'aucuns appellé, Garene, toutesfois improprement: sa grandeur & son bon seruice, lui aiant donné ce titre. Duquel neantmoins se seruira nostre pere-de-famille, lui defaillant la commodité de la vraie Garene; pour l'entretenement de laquelle, lui est requis vn autre Clapier que cestui-ci, plus petit & autrement façonné.

Clapier à Garene.

LE Clapier pour la Garene, sera petit, capable seulement de contenir huit ou dix femelles & deux masles; disposé en telle sorte, que sans aucunement s'entremesler, ces bestes puissent viure, & que commodément aussi on puisse donner les masles aux femelles, pour la multiplication & engeance. Pour ce faire, chacune beste aura son nid à part, auec sa petite court au deuant, afin que du nid, qui sera en lieu couuert, la beste aille à la court pour prendre l'aer, & manger. Les courts seront aussi diuisees les vnes des autres, pour les causes dites, & ce auec des rozeaux ou cannes, ou autre bois solide, que ce bestail ne puisse ronger; dont sera faite vne palissade ou treillis, comme cages à oiseaux, pour librement laisser passer l'aer & le Soleil, & ces bestes prisonnieres s'entreuoir & non assembler, de peur de se destraquer les vnes les autres en leur nourriture, reuenant à l'interest de leurs portees. Car viuans en commun, ne feroient tant, ne si souuent des petits, ne les esleueroient si tost, ne si bien que quand chacune mere a sa loge separee. Principalement, desire-on telles separations pour le respect des masles, dautant qu'ils tuent les petits quand ils les peuuent attraper; pour l'immoderé desir qu'ils ont de jouïr plus librement des femelles.

Les nids du Clapier. Comment

Combien,

CES nids, qui en somme seront dix ou douze, seront tangés en file l'vn joignant l'autre, regardant le Midi, au deuant d'vn mur, leur faisant espaule contre la Bize, afin qu'exempts des excessiues froidures, les Connins demeurent en abri. Lesquels aussi patera-on aucunement de la violence des extremes chaleurs de l'Esté, mettãt par dessus leurs petites courts, des rameaux & fueillars freschement coupés, pour les tenir en ombrage. Ou se voulant descharger d'vn tel soin, fera-on grimper sur les courts, des rameaux de vigne, de houblon, de roziers ou d'autres choses à ce propres, dont l'on façonnera vn treillage: lequel seruira en Esté par son ombrage, & icelui ne nuira en Hyuer, par lors n'y en auoir aucun ou bien petit, pour le naturel de telles matieres se defueillant en Automne. Par dessus ces cloisons l'on jettera la mangeaille au bestail dans les courts: esquelles l'on entrera, quand l'on voudra, par les petites portes, demeurans bien closes, pour retenir le bestail de s'enfuir.

Où dressés pour

EN tout lieu qu'il vous plaira ferés dresser ce Clapier-ci, pourueu qu'il soit en endroit asseuré des larrons & des bestes. Mais pour l'aisance de le pouuoir souuent visiter, le meilleur sera de l'asseoir dans le jardin prés de la

maiſon. Là nourrirés ces beſtes priſonnieres auec liberalité, pour les inciter à production, but de leur entretenement, les paiſſans des viandes ci deuant dittes, & autres ſelon la commodité & que mieux vous viendront à propos. C'eſt auſſi toute la deſpenſe de la Garene (l'autre n'eſtant preſques pour rien comptee) treſpetite, eu eſgard au profit qui en ſort.

L'eſleuement des Connins.

QVELQVE autre petit ſoin conuiant auſſi auoir pour l'entretenement du Clapier; c'eſt d'accoupler le maſle auec la femelle, incontinẽt aprés icelle s'eſtre deliuree de ſes petits; afin (que gaignant temps) de la faire recouurir de nouueau, la preparer à autre portee. Car c'eſt choſe aſſeuree, qu'auſſi toſt que la femelle a vuidé le ventre de ſes petits, elle deſire le reamplir, meſme toute pleine qu'elle eſt, tient-on qu'elle peut de rechef conceuoir portee ſur portee, les rendant chacune en leurs temps. A telle cauſe, de ſa tanniere l'on portera la femelle en celle du maſle, pour y ſejourner juſqu'à ce qu'il l'ait couuerte, & ce faict, la rapporter incontinent en ſon lieu vers ſes petits. Par tel ordre, les femelles ſeront touſ-jours en action, dont l'abondance de petits ſortira tant grande, qu'elle ſuffira à tenir bien fournie la Garene. En laquelle portera-on les petits de jour à autre, les prenans du Clapier incontinent eſtre vn peu fortifiés, les y reſignans pour y paſſer le reſte de leur vie, où par libre nourriture ſe rendans preſques ſauuages, tels que les deſirés, les treuuerés au beſoin. Eſtans les Connins en la Garene, s'augmenteront. ils auſſi d'eux-meſmes ſans nul ſoin, s'accouplans à leur fantaſie, & en ſuite, ſe pouruoians & de retraites & de viures, ſelon que Nature les enſeigne. Non toutesfois s'y multiplient-ils tant, que font ceux du Clapier, parce que ceſte grande liberté qu'ils ont en ample Garene, les incite à beaucoup courir, & par conſequent, leur oſte le moien de ſe joindre enſemble, maſles & femelles, ſi ſouuent qu'au Clapier, auquel ne laiſſe-on ce beſtail, perdre vne ſeule heure.

Vice des maſles.

POVR le cruel naturel des maſles, eſt à ſouhaitter n'y en auoir beaucoup en la Garene, ains ſeulement vn pour trente femelles, nombre ſuffiſant pour leur ſatisfaire, & raiſonnable aſſortiment. Mais dautant qu'il eſt impoſſible de regler du tout bien ces choſes, ne faudra mettre en la Garene aucun maſle, qu'vne ſeule fois, qui ſera lors qu'au commencement l'on la meublera: car ils ſuffiront pour la fourniture des femelles, deſquelles par aprés, ſortiront plus de maſles, que ne voudrés: voire telle abondance de maſles, nuiront pluſtoſt en la Garene, qu'ils n'y ſeruiront, par ſe rendre deſtructeurs de leurs ſemblables. Pour laquelle cauſe, n'eſt pardonné à aucun maſle qu'on rencontre en la Garene, pour petit & maigre qu'il ſoit, taſchans à s'en deſfaire de tant qu'on peut, afin que la Garene ſurabonde en femelles, comme celles qui ont la chair beaucoup meilleure que les maſles. Leſquels, quelques jeunes & gras qu'ils ſoient, cedent touſ-jours à la bonté de la chair des femelles: & vieux ſe rendent-ils immangeables, leur chair eſtant dure & fade. Et ne craignés de chaſſer ſi curieuſement aux maſles, qu'ils defaillent en la Garene, & en ſuite la race des Connins, car il y en reſtera touſjours plus que de beſoin. Ceci s'entend pour la Garene s'entretenant d'elle-meſme ſans l'aide du Clapier: car pour celle continuellement fournie par le Clapier, grande peine n'y a-il à ſe deſpetrer de l'importunité des maſles, veu qu'il ne faut que s'abſtenir de les y mettre: ains ſeulement jetter dans la Ga-

dont le remede eſt.

rene ſes femelles naiſſantes au Clapier, leſquelles ſeules ſans aucuns maſles, ſatisferont à voſtre intention, bien que ce ſoit ſans multiplication d'engeance, n'y pouuant eſtre par defaut de maſle: pourueu que le Clapier marche ſon train ſans interruption, fourniſſant touſ-jours jeune beſtail pour le remplage de la Garene.

Les chaſtrer. OR comme toutes choſes s'affinent auec le temps, on a treuué par experience le chaſtrer des Connins eſtre vn moien exquis pour les faire venir tendres & gras, accomparé au chapponner des coqs: meſmes en les acheuans de nourrir au Clapier (quoi qu'au pire endroit) deuiennent-ils ſi delicats qu'ils approchent de bien prés à la ſaueur des levrauds. Ceſte ſcience s'eſt deſcouuerte par certains hoſteliers, qui pour levrauds, donnoient à manger des Connins chaſtrés, aprés leur auoir ſaffrané les pattes, couurant ainſi la tromperie, afin de les rendre de couleur ſemblable à celle des levrauds. De telle exquiſe ſubtilité nous nous ſeruirons, chaſtrans tous les maſles au Clapier, pour par aprés les fourret dans la Garene, laquelle par ce moien ſe treuuera fournie de precieuſes chairs Et en abondance, puis que ſans perte d'aucun Connin que le Clapier produiſe (choſe conſiderable) nous emploions tous les maſles, leſquels ſans ce remede, ſont rejettés ſans pouuoir ſeruir en la Garene, comme a eſté ja repreſenté. A cela conuient ſe reſoudre auant que peupler la Garene, pour ne l'infecter d'aucun maſle entier: ains que n'y en mettant que des chaſtrés, elle ne puiſſe rapporter autre chair que franche & delectable. Les femelles d'elles-meſmes excedent de beaucoup les maſles entiers, comme a eſté dit, & les maſles chaſtrés, d'autant les femelles, que les chapons les poules. Ainſi conduite la Garene, n'en faut eſperer que la nourriture des Connins, ſans augmentation de nombre, eſtant infertile à cauſe de ce chaſtrement. Mais ne vous en chaille pourtant, car le Clapier ſatisfera largement à tel defaut. Dont tiendrés tel conte du Clapier, qu'on fait des aduenues de l'eau de la Ciſterne, qui tarit, negligeant ſes aqueducts: non plus moiſſonne-on, ſi auparauant les terres n'ont eſté enſemencees.

Le moien. C'eſt donques le Clapier qui eſt le ſeminaire de la Garene. Rien plus facile n'y a-il, que le chaſtrer des Connins, où autre myſtere n'eſt requis, que de leur couper les teſticules auec vn couteau bien trencheant: & aprés auoir engraiſſé la plaie auec du vieux oinct, ſans la coudre, renuoier les Connins en la Garene: où par le benefice de l'aer & de la liberté, eux-meſmes ſe gueriſſent aſſés toſt. Ce chaſtrement n'a aucune ſaiſon propre, car puis que les meres font des petits durant l'annee, auſſi touſ-jours eſt bon de les chaſtrer.

Nids de la Garene. EN releuant les monticules de la Garene, par dedans l'on y eſpargnera des vuides, pour ſeruir de retraite aux Connins: non en eſperance de les contenter entierement, car ils ſe creuſent des nids & tanieres à leur fantaſie, mieux que l'homme ne ſçauroit faire: s'accommodans dans terre ſi artiſtement, que l'entendement humain s'y perd. Et là tant ſeurement ſe fortifient-ils, qu'y eſtans vne fois accouſtumés, le lieu leur agreant, l'on ne les en pourroit du tout deſengeancer, quand l'on voudroit: fut ce meſme en demoliſſant la cloiſon de la Garene, pour leur ouurir la porte à ſe en fuir, & pour donner entree à leurs ennemis, afin de les chaſſer, hommes & beſtes. Ains ces vuides leur ſeruiront, pour y paſſer & repaſſer, ſe promé-

nans & se sauuans de l'ineutsion des bestes de proie. Aussi pour s'y retraire en temps de pluie: pour laquelle cause les disposera-on de telle sorte qu'ils vuident l'eau, les posans en lieu releué. Ils seront façonnés auec des pierres plattes, comme aqueducts couuerts, droits, recourbés & de toute autre figure qu'on voudra: y faisant des precipices pour s'y sauuer les Connins de la poursuite du furet, quand par malice on en chasseroit dans la Garene. Les meres ont accoustumé, aians fait leurs petits, de boucher l'entree de leurs terriers, auec du foarre & autre menusaille qu'elles peuuent recouurer, pour la crainte qu'elles ont des masles qui deuorent les petits, comme a esté dit, lesquels par ce moien elles garentissent. Vous prenant garde de cela, ne touchés nullement à ces trous, de peur aussi, que les femelles aians appercen de l'alteration en leur cloison, de rage elles-mesmes n'estranglent leurs perits, pour l'opinion qu'elles auroient que le masle y eust touché, tel estant le naturel de ce bestail. Ceci s'entend en Garene d'engeancement, car en celle où les masles sont chastrés, n'est besoin de se donner telle peine.

Le soin qu'il faut auoir des Connins pour leur viure.

Av reste, bien que les viures que produit la Garene ainsi disposee, soient suffisans pour la nourriture des Connins, si ne faut-il pourtant, faillir de leur donner à manger quelque friandise, par fois en Hyuer, lors que par les froidures la mangeaille des champs manque: comme auoine, foin, choux, laictues & autres despouilles de jardin. Afin que les maintenans en bon estat, aiés aussi le plaisir de les voir ensemble par troupeaux: à quoi paruiendrés, si les accoustumés à leur donner à manger touſ-jours en mesmes lieux & en sifflant, comme auons dit des pigeons. Oians lequel signe, les Connins ne faudront de se rendre promptement aux lieux destinés pour repaistre. Et à ce que vostre presence & celle de vostre compagnie n'effarouche les Connins, faudra accommoder à chacun desdits lieux & joignant icelui, vn cabinet d'arbrisseaux vifs, bien entrelassés ensemble, dans lequel vous tenant à couuert, aurés le passetemps que desirés: & vous seruira de plus telle accoustumance, à prendre des Connins, quand il vous plaira, comme sera monstré.

Reprimer le nuire aux fruicts d'alentour.

Les Connins ainsi enfermés dans l'enclos de la Garene, ne pourront degaſt que fõt les Connins.* puissent entrer & sortir, le degast que ce petit bestail fait aux jardins, vergers, vignobles & blaieries, est tresgrand, comme se void tous les jours; & se lit le grand mal qu'anciennement ce bestail porta en la Majorque & Minorque, dont n'est à souhaitrer d'auoir autre Garene que bien closc. Il est vrai qu'il y a quelque petit remede, pour limiter la course des Connins, quoi-qu'ils soient en lieu ouuert: comme la senteur du souphre qui les arreste. L'on s'en sert en ceste maniere. Des petits paisseaux fairs de bois de saule sec ou d'autre bruslant facilement, sont trempez d'vn bout dans le souphre fondu, comme allumettes, & de l'autre sont fichez droitement dans terre, où l'on desire leur seruice, equidistans de toise en toise: aprés le feu est mis au souphre, lequel bruslant, effectue par son odeur ce que desirés, engardant les Connins de passer tels limites; & ce pour quelques quatre ou cinq jours seulement, pendant lesquels dure la senteur de telle drogue; laquelle receepte conuient renouueller au bout de ce temps-là. Ce remede

eſt principalement inuenté, pour les vignes; attendu qu'en icelles les Connins ne font nul degaſt, les jettons eſtans vne fois endureis; mais lors ſeulement les broutent-ils, quand elles bourgeonnent, dont le degaſt ne peut durer guiere plus de quinze jours que les jettons mettent à s'endurcir. Selon la commune opinion, les Connins ne touchent aux raiſins, laquelle reprouuee de pluſieurs, fait que pour le plus aſſeuré, vaut mieux la Garene eſtre fermee, qu'ouuerte: pour tout-d'vne-main, retenir les Connins de s'enfuir & les garder de faire mal au dehors leur habitation.

Ennemis des Connins.

Les ſerpens guerroient fort les Connins, juſqu'à les engloutir tous entiers. Pour les bannir de la Garene, conuient y planter bonne quantité de freſnes, car par l'antipathie qui eſt entre tellé planre & les ſerpens, les ſerpés fuient l'odeur du freſne; ſur tout ſon ombre, laquelle ils craignent tant, qu'eſtans preſſés, aimeroient mieux paſſer à trauers du feu, que ſur icelle, ſelon l'opinion des Anciens. Et touchant les autres ennemis des Connins, le meilleur moien pour s'en desfaire, eſt de chaſſer aux renards, pour en tuer tant qu'on pourra, à ceſte cauſe recerchant curieuſement leurs tanieres, pour les prendre jeunes: tant qu'il ſera poſſible, engarder que les chiens & les chats n'entrent jamais en la Garene. Sur tout, donner ordre que les chats ſauuages ne s'y logent aucunement, où ja y eſtans, tacher par tous moiens de les en deſ-engeaneer: car les Connins ne pourroient eſtre trauaillés de pires ennemis. Ainſi qu'à leur vtilité, les habitans des Iſles de Majorque & Minorque l'ont pratiqué, contre les Connins, qui deſertoient leurs païs, aians auciennement fait venir, par l'auis des Romains, des chats ſauuages de l'Afrique, pour guerroier ce beſtail.

La chaſſe & prinſe des Connins.

La fin de la conſtruction de la Garene, eſt la prinſe des Connins, comme la recolte des autres fruits de la terre. A cela paruient-on par diuers moiens, deſquels les plus familiers & plus generalement receeus, ſont les filets & les furets. Du furet l'on ne ſe ſeruira nullement en la Garene, pour le grand dommage qu'il y porte, faiſant, pour long temps, haïr aux Connins, les terriers ou tanieres dans leſquelles on l'aura vne fois mis pour en prendre. Mais ſeulement emploiera-on ceſte eſpece de chaſſe, és lieux vagues & ouuerts pour prendre les Connins entierement ſauuages: & diuerſement en noſtre Garene les filets pour attraper ce petit beſtail. Auſsi s'y ſeruira-on de l'arbaleſte & du fort arc agelet, mais non de l'arquebuſe, pour n'effraier ce beſtail. Le plus aſſeuré moien de faire joüer les filets, eſt de ſe treuuer dans la Garene deux heures deuant jour en Hyuer (qui eſt lors la vraie ſaiſon de mãger le Connin) & là eſtant, fermer incontinent les trous des terriers (qu'improprement aucuns appellent, Clapiers) que le jour auparauant l'on aura remarqués; afin d'engarder les Connins d'y r'entrer. car à telle heure ils ſont eſpars par la Garene pour paiſtre: leſquels ſe voians fruſtrés de l'eſperance de leur retraite, tumbent facilement dans les filets que leur aurés tendus en chemin. Preuoiant ceſte chaſſe, dés le dreſſer de la Garene, l'on façonne les terriers ou equernes, de telle ſorte, que la prinſe de ce beſtail eſt rendue aiſee & ſans bruit. L'on fait des conduits ou longs paſſages trauerſans les montieules diametralement en ligne droicte, ſelon que s'accorde le mieux. D'vn des bouts l'on tend le filé, & de l'autre auec vne longue perche qu'on fourre dans le trou, l'on alarme les Connins

qui se treuuent dedans, lesquels se voulans sauuer à la fuite, ne se prennent garde qu'en leur issue se treuuent attrappés au filé. Autre plus propre moien à prendre ce bestail, se pratique auec beaucoup de plaisir: c'est en laissant choir vn grand pannier d'ozier, fait sans fons, large par bas, comme vne cloche, sur la troupe de Connins mangeans serrément ensemble, lequel attrape vne partie, qu'aprés l'on retire par vne porte à ce expressément faite au costé du pannier. Pour à quoi facilement paruenir, faut que le pannier demeure touſ-jours suspendu au lieu accoustumé à donner à manger aux Connins, afin qu'ils ne se doutent de l'amorce, esleué vn couple de pieds sur terre, par le moien d'vne potence là dressée, au bec de laquelle sera accommodee ou vne poche ou polie, pour doucement faire coulet la corde portant le pannier, l'autre bout de laquelle, attaindra jusqu'au cabinet joignant, pour d'icelui faire joüer l'artifice. Quand il vous plaira chasser aux Connins en ceste sotte (estant en Hyuer ou au Printemps, car en autre saison ne se veut ainsi laisser prendre trouuant par tout à manger) sans bruit vous-vous irés enfetmer dans le cabinet, aprés ferés porter à manger aux Connins, mettant la viande sous le pannier, tant accumulee qu'on pourra, à ce que le pannier ait plus de prinse. Là ferés assembler les Connins en siflant, ou par autre cri que leur aurés accoustumé, les voians attroupés mangeans affectionnément, lascherés la corde, & le pannier cherra sur les Connins, desquels il en empriſonnera autant que par sa largeur en pourra comprendre. Est de besoin, comme a esté dit, que le pannier soit continuellement suspendu en son lieu, & que plusieurs repas se passent sans l'emploier, pour accoustumer le bestail à le voir & ne craindre le danger. Aussi qu'en la Garenne y ait plusieurs lieux destinés à leur donner à manger, & ainsi meublés: à ce qu'alternatiuement l'on chasse és vns & és autres, non continuellement en vn seul endroit, pour tendre ceste chasse plus vtile, en n'effarouchant les Connins, comme l'on feroit si on chassoit souuent en mesme lieu. Se faut soigner de ne laisser eschapper aucun Connin, de ceux qui vne fois auront esté prins; de peur que non seulement il ne reuienne plus sous le trebuchet, ains qu'il en destourne les autres.

Autrement.

Encores auec moins de peine par autre voie, ptend-on ce bestail-ci, en mesme endroit. Au lieu du pannier, dressé on vne grande cage, occupant presques tout le lieu, dans laquelle les Connins s'empriſonnent eux-mesmes: dautant qu'elle est faicte comme nasses ou ratoires à prendre poissons & rats; assauoir aians des trous és costés joignans la terre, propres pour donner entree aux Connins, & non issue; à cause du rencontre des piquerons. La cage est faicte de canne ou rozeaux entiers, pour estre tant plus fermes, ou d'autre bois solide que les Connins ne puissent ronger, de la figure qu'on veut, haute sur terre d'enuiron deux pieds, couuerte par le dessus de mesme matiere, laissant au couuercle vne porte pour en tirer les Cónins. Au costé aussi y aura des petites portes, auec leurs huis tout d'vne matiere, qu'on fermera & ouurira opportunément. Toute la cage sera tissue & entrelacee si bien & dru, qu'elle puisse asseurément contenir les Connins, & faite à profit pour longuement durer. Elle sera affermie dans terre, par le moien des paisseaux, qu'en bon nombre, l'on y fourrera par les bouts; afin que ce qui en ressortira, supporte seurement l'artifice, le plan de la terre seruant

de fons à la cage. Les Connins entrent dans la cage par les trous, pour aller manger la viande qu'y aurés fait mettre par la porte du couuercle. Là les Connins d'eux-mesmes s'enfermeront, & les en tirerés aprés par la porte du dessus, comme a esté dit. Est necessaire dresser à ceci les Connins, pour les attraper quand il vous plaira. Cela se fait par la liberté qu'auparauant leur aurés donnee d'entrer & sortir dans la cage sans danger, tenans les portes des costés ouuerres, par où ils sortent, aprés auoir repeu, & ainsi les aians accoustumés à ne rien craindre, ne pourrés faillir d'en prendre abondamment: pourueu aussi que sans abuser de telle aisance, ne la continués que bien à poinct. Par ces moiens & semblables que pourrés inuenter, auec passetemps chasserés aux Connins en saison: desquels remplirés vostre cuisine, comme d'vne manne ordinaire. Viande d'autant plus recercheable, que moins ce bestail couste d'entretenir.

AVTRE obseruation n'est requise pour le gouuernement de la Garene: ni aucunement besoin se pener, pour medeciner les Connins malades, ne pourueoir à leurs autres infirmités. N'est à propos aussi, d'enfermer des leurauds dans la Garenne quand-& les Connins; tant pour ne pouuoir multiplier en seruitude, ores que facilement ils s'apriuoisent en la maison entre chiens & chats, que pour crainte de desbaucher les Connins, lesquels suiuans volontairement les leurauds, comme Capitaines, auec eux s'enfuiét de la Garene, par la moindre issue qu'ils y treuuent. Ains se faut contenter d'y entretenir les seuls Connins, puis que pour eux, elle est particulierement destinee.

Connins d'Inde.

OVTRE les susdits Connins, sont ceux d'Inde, dont la race est petite, de diuerses couleurs, toutesfois distinctes en mesme beste: y en aians de naissement blancs, noirs, roux, par moitié d'vne couleur, le reste d'vne autre, le tiers, le quart, & autres portions, sans confusion. Ils sont fort fertiles en generation. La couleur de leur chair est tres blanche, & sa saueur doucastre, qu'on corrige en la cuisine par espiceries. A fin que rien ne defaille en la maison, l'on en nourrira quelques douzaines; auec ceste assortissement, que pour vingt-cinq ou trente femelles, faut vn masle. Communément on les loge en Clapier resserré: mais si le Clapier est exposé à l'aer auec des buissons & arbustes approchans de la Garene, les Connins s'en rendront meilleurs; à cause de ce peu de liberté que par là leur donnerés. Conuiendra les paistre des despoüilles du jardin, & d'autres viandes, selon les saisons, ainsi que les autres Connins: estans de nourriture commune.

CHAPITRE XII. *Le Parc.*

POVR dresser le Parc aux grosses bestes saauuages, seruira de conuenable instruction, la Garene, comme en estant le modelle: & rapportant la chose du petit au grand, dirai que comme la vraie situation de la Garene, est dans le taillis, de petit circuit, & nourrissant petit bestail; celle du Parc doit estre, es forests & bois de haute fustaie, en grande estendue de terre, pour l'entretenement des grandes bestes, y ajoustant ceci, que l'vn est proprement pour le

simple Gentil-homme, & l'autre ne peut appartenir qu'au grand Seigneur; inuenté plus pour magnificence, que pour vtilité. Ces parcs se conforment ensemble en ceci, que d'enfermer des bestes sauuages, selon leur corpulence: les petits, des petites: les grands, des grandes: & tous deux veulent estre profitablement fermés, & commodément fournis de pasturages, pour retenir & nourrir les bestes, selon leurs especes.

Nourriture des bestes rousses.

Toutes sortes de fruits sont agreables aux bestes rousses & noires, specialement le gland, duquel elles se paissent tres-bien: aussi est-ce le cheine qui tient le premier rang au Parc. Les hailliers touffus & serrés sont fort recerchés des bestes sauuages, pour secrettement s'y retirer & faonner à l'aise sans destourbier: à quoi aidera on par artifice, y dressant des grottes & cauernes brutes, au plus prés du naturel que faire se pourra. Ces bestes-ci ne peuuent viure sans boire: parquoi est necessaire les accommoder d'eau, dõt la plus desirable est la courante, de fontaine ou de ruisseau: au defaut desquelles, l'on recourra aux mares & cisternes, qu'on dressera en diuers endroits du parc, selon sa grandeur: & tant proprement, que les bestes d'elles-mesmes aisément s'y abbruuent.

Le soin qu'il en faut auoir.

Ne se contentera-on pour le viure de ces bestes, des pasturages du fonds, quelques abondans soient ils, ains à la maniere ci deuant enseignee, fera-on des farrages pour y paistre en Hyuer. Et ce bon traitement, leur fera oublier la seruitude, dont elles se maintiendront en bon poinct. S'engraissiront aussi moiennant que sans espargne on leur donne du grain tous les jours de l'Hyuer, leur ordinaire reglé: particulierement, en tous temps, aux bestes plaines, & à celles qui de nouueau ont faonné. Pour auoir le plaisir de voir assemblees ces bestes ci, on les accoustume à manger du grain en certains endroits accommodés, comme auons dit des Connins, & de mangeoirs, & de cabinets couuerts, pour de là sans estre veu d'elles, les contempler à loisir. Seruans aussi ces cachots, à les surprendre par pieges & autres engins qu'on leur dresse, si de peur d'effraier le troupeau, l'on ne leur veut tirer à l'arquebuse. Aucuns iettent dans le Parc, quelques cerfs, biches, sangliers & semblables bestes appriuoisees dés leur jeunesse pour emmener les sauuages par tout le Parc, afin de les voir de prés où l'on voudra. Ie ne passe plus outre aux particularités du gouuernement de ce grand bestail, afin de n'outrepasser les limites de mon discours, qui ne tend qu'à mesnage: non de traicter en cest endroit, des delices des Princes & grands Seigneurs, leur reseruant ce seruice en autre discours.

CHAPITRE XIII.

L'Estang, le Pescher, le Viuier.

Ovr l'estrãge multiplication du poisson, & le peu de despẽse requise à son entretenement, sa nourriture est beaucoup prisee au mesnage. Les Anciẽs ont fait beaucoup d'estat de la cõmodité du poisson: voire tant l'ont aimé, que plusieurs grãds personnages se sont dõnés les nõs des poissons que plus ils aimoient: de là estãs sorties les fa-

milles des Orates, Murenes, Lieinies, Sergies, ainsi qu'on le void és liures de l'Antiquité: par telle curiosité engrauãs là leur memoire cõme en table d'airain, & la cruauté d'aucuns d'entr'eux, qui exposoient aux poissons, pour viãde, les corps morts de leurs esclaues, que pour passetemps, ils cõtraignoient de s'entretuer. La magnificence de Lucullus preuue aussi telle affection, faisant nourrir des poissons dans des Viuiers de verre, suspendus pour plancher, és salles, afin d'auoir, en banquetant, le plaisir de contempler les poissons par le dessous. En ces trois diuers endroits le poisson se nourrit, mais indifferemment ne s'y multiplie-il: car au Viuier, suiuant l'etymologie de son nom, il ne fait que viure, pour la petitesse du lieu, inuenté seulement pour tenir le poisson; afin d'y en prendre à toutes les fois qu'on en veut, à telle cause dict aussi, Reposoir & Serue. Es Estang & Pescher, le Poisson se multiplie, toutesfois beaucoup mieux en cestui-là, qu'en cestui-ci, pour son estendue, aiant le poisson en l'Estang, moien de se promener loin: liberté qu'il n'a au Pescher, qui communément n'occupe grande place. Aussi le Viuier se cõuertit en Pescher & le Pescher en Estang, amplifiant leurs limites. Et au contraire de l'Estang se fait le Pescher, & du Pescher, le Viuier, les reserrans à l'estroit.

Le poisson se garde au Viuier,

mais il se multiplie, en l'Estang & au Pescher.

De l'Estang.

L'ESTANG donques, ne peut estre petit au regard du Pescher: parquoi, sans crainte de passer mesure, nous le prendrons tant grand, que le terroir le permettra: dont aduiendra commodité pareille à celle remarquée aux Colombier & Garene, que meilleur se rendra le grand Estang en sa grandeur, que le petit en sa petitesse, & pour la qualité & pour la quantité du poisson. Attendu qu'en grãd enceint, croist abondance de viures pour nourrir le poisson, qui auec la liberté du promenoir, se rend sain & agreable au manger, & en nombre, s'accroist admirablement. De telle ample estendue de terre sort vn autre reuenu; selon la pratique de plusieurs prouinces de France, heureusement emploians ce mesnage; qui est par les bleds prouenans du fonds de l'Estang, quand aprés auoir serui quelques annees en poisson, desseché, est reduit en labourage. Mais auec tant de rapport, que la merueille est grande de voir l'abondance des beaux bleds venans de là. Telle fertilité est causee au fonds par l'eau, laquelle premierement l'engraisse, par le limon que naturellement elle laisse par tout où elle sejourne: & aprés le contraint à se reposer, le tenant en telle sujection, que pendant qu'elle y sejourne ne peut produire que quelques rozeaux de petite nourriture: dont aiant fait amas de fertilité par plusieurs annees, estant mis en labourage, rapporte des bleds auec esbahissement, tant ils croissent abondamment sur ce limõ: lequel facilite le labourage, quand meslé auec la terre du fonds, la rẽd tresaisee à manier, imitant l'Egypte, où le Nil verse durant certain mois de l'annee.

Vtilité de deux Estags

DE tous lieux indifferemment ne peut-on tirer, en leurs temps, ces deux diuers seruices, quoi-que fournis d'eau: mais seulement de ceux ausquels l'assiete est fauorable. Vn seul lieu ne suffit, ains de neceſſité en faut auoir deux, pour le moins si on desire estre fourni & de poisson, & de beaux bleds tout ensemble, à ce que l'vn trauaillant en Estang, cinq ou six annees de suite, l'autre cependant serue en labourage pour autant d'annees: passees lesquelles, l'eau y estant remise, recommence à nourrir du poisson, & l'au-

tre à estre espuisé & desseché pour le labourage. Ainsi alternatiuement chacun de ces deux lieux-là, dõnera à son tour du poisson & du bled en abondance. Qui n'a lieux à cela du tout propres, se contentera de la seule commodité du poisson, laquelle (moiennant l'eau) il aura par tout où il voudra creuser, comme j'ai dit du fossé fermant la Garene, auquel on ne peut jamais semer du bled.

L'ESTANG sera situé en lieu large & spacieux, qui de Nature soit enfoncé d'vn costé & releué des autres: afin qu'à moins de frais qu'il sera possible, la chaussee pour retenir l'eau, se puisse faire. Tels lieux communémẽt se treuuent à la naissance des valons, que curieusement conuient rechercher: car d'accommoder entierement par artifice le lieu destiné pour Estãg en endroit non-fauorable, la chose seroit & de trop grande despense & non tant fructueuse qu'il est requis. Attendu, qu'à creuser artificiellement le fonds, pour donner place à l'eau, courent grands frais: & s'enleue la superficie de la terre, où gist la principale bonté, à l'interest des bleds qu'aprés l'on y seme, lesquels n'en peuuent ils sortir en telle abondance, qu'en leur laissant la terre entiere, pour leur nourriture. L'enfoncement sera reglé en telle sorte, qu'en sa plus grande profondeur l'Estang ne contienne, d'eau plus de huit ou dix pieds: & du moins, quatre, mesure suffisante pour la nourriture du poisson. En lieu ainsi choisi, l'Estang se rendra ample, l'eau s'escartant largement de tous costés: & pour son peu de pente, le fonds se labourant facilement. Ausquelles commodités, ajousterons-nous ceste-ci, que la chaussee en sera moins haute, qu'en endroit beaucoup enfoncé: & par consequent à moindre despense se dressera, & de plus longue duree sera-elle, que si pour la profondeur de l'assiete, l'on estoit contraint de l'edifier hautement. La matiere de la chaussee sera bonne & profitable, sans auoir tant d'esgard à la cherté, qu'au naturel de l'ouurage, qui ne peut souffrir la chaussee estre composee d'estoffe de peu de valeur. Car si elle n'est suffisante pour retenir l'eau, & qu'elle ne soit de duree, ce sera touſ-jours à recommencer pour les frequentes ruines qui aduienneut, plus grandes és lieux joignans les eaux, qu'és autres qui en sont esloignés: voire à tel defaut, encores pis aduiendra, c'est assauoir perte de toute l'esperance de ce mesnage. Dautant que la chaussee, pour sa foiblesse, ne pouuant resister aux ruines des pluies, aucunesfois auec grande violence inopinément suruenans, fait jour à l'Estang, dont s'en vont de compaignie, & l'eau & le poisson là assemblé de plusieurs annees. Mais en bien façonnant la chaussee au commencement & de bonne matiere, escheuirés tels dangers, & de fort long temps ne serés contraint d'en reuenir au refaire. La seule terre est la plus commune matiere qu'on emploie en ceſt endroit, qui est de duree, selon qu'elle est argileuse & maniee. La terre sablonneuse n'y vaut rien, ni la pierreuse non plus; parquoi, de neceſſité conuient estre deschargee & de sable & de pierres, pour fermement retenir l'eau. Quant au maniment, ainsi l'on y procede. Deux murailles de gazon, taillé en quartiers comme pierres sont faites, en ligne paralelle, raisonnablement distantes l'vne de l'autre (& telle raison prinse de la grandeur ou petiteſſe de l'estang, estant requis estre la chaussee de l'vn plus grande que celle de l'autre) dont l'entre-deux est rempli de terre argilleuſe, ou pour le meilleur, de pure argile, qu'on y espard peu-à-peu egalement par littees,

Assiette & capacité de l'Estang.

Sa chaussee.

Comment faicte.

en la preſſant auec vn battoir pour l'affermir. Et à ce que cela ſe puiſſe bien faire, l'on arrouſe la terre par deſſus à meſure qu'on l'emploie : comme de meſme, hauſſe-on petit-à-petit, les murailles de gazon juſqu'à ce que la chauſſée ſoit parfaite. En talus façonne-on ces murailles ci, pour le naturel de la matiere qui ne ſouffre d'eſtre droictement baſtie : car comme és rempars des forteresſes, en ceſt endroit le gazon eſt emploié, aſſauoir en pente, l'herbe regardant en hors, afin de s'y affermir. Par ce moien, demeure la chauſſée beaucoup plus large au fondement en bas, qu'en ſon extremité en haut, & par conſequent, ſuffiſamment forte pour retenir l'eau : pourueu qu'on la fonde de raiſonnable eſpeſſeur, laquelle ſe regle par la capacité de l'Eſtang, comme j'ai dit, & auſſi par la pente du lieu. Neantmoins, pour petit que ſoit l'Eſtang & plarte ſa ſituation, eſt neceſſaire en ſa plus petite eſpeſſeur, qui eſt le deſſus, la chauſſée eſtre capable à receuoir hommes & beſtes pour y paſſer à volonté ſans y rien gaſter, par là meſurant l'eſpeſſeur deſon fondement. Autres, au lieu de gazon, font les murailles de bonne maçonnerie de pierre à chaux & ſable ; mais pour l'eſpargue, non guiere eſpeſſes ; ſeulement chacune d'vn couple de pieds, rempliſſant l'entre-deux de terre ou d'argile, comme deſſus, peſtrie & affermie. En ceſte maniere, la chauſſée ſe rend bonne en perfection & de longue duree, pour retenir l'eau du tout bien, & reſiſter aux violences & de l'eau & du remps. Et ſi s'edifie elle auec moderee deſpenſe, en païs auquel le baſtiment n'eſt exceſſiſiuement cher. Dautant que peu de terre ſuffit en faueur de la maçonnerie, à edifier vne bonne chauſſée, au prix du grand terrain, que de neceſſité conuient aſſembler, pour celle qui eſt auec le gazon. Aucun bois ne faut entremeſler parmi la chauſſée, de quelle façon qu'on la conſtruiſe ; à cauſe de la pourriture à laquelle il eſt ſujet, qui cauſe la ruine de l'œuure ; ſe troüant & perſant la chauſſée, à meſure que le bois ſe pourrit, d'où l'eau & le poiſſon ſe perdent.

Obſeruations en dreſſant l'Eſtang.

POVR la premiere main de l'Eſtang, eſt beſoing faire vn grand foſſé, large & profond, de long en long du lieu deſtiné en Eſtang, de bas en haut, d'vn bout à l'autre, couppant les eaux des coſtés par trenchees, comme en plume, vuidans les eaux dans le grand foſſé, au bout duquel en la chauſſée, ſera la bonde pour eſcouler l'Eſtang au beſoin. Principalement cela regarde à l'aduenir, afin de deſſecher tout le terroir, pour, à ſon tour, le faire ſeruir en labourage, comme a eſté dit : à faute dequoi, par trop d'humeur, les bleds ne pourroient profiter en tel endroit. Et ſeruira en outre telle ouuerture, à fournir de la terre pour la chauſsee, ou commodément l'on en prendra creuſant le foſſé. Car de l'aller querir loin, ne ſe fait qu'à trop de frais, leſquels l'on doit ſoigneuſement euiter, en toute ſorte de meſnagement. La chauſſée eſt ſujette à ceſte ruine, que les vagues de l'eau de l'Eſtang s'eſmeuuent par les vents, quelquesfois auec tant de violence, que donnans rudement contre la chauſsee, en rompent les bords, à la ruine de l'Eſtang, par là perdant ſes poiſſons : cauſans telles breſches, pour petites qu'elles ſoient au commencement, ſi toſt n'y eſt pourueu, l'entiere diſſiparion de la chauſſée. Auec plus de facilité preuoid-on ce mal deuant qu'il arriue, que l'on ne le guerit par-aprés. Car il ne faut que des buiſſons dont l'on borde la chauſſée, auec des paux & oziers, les y attachans fermement, pour parer les coups

de l'eau, contre leſquels l'eau donnant, eſpargne la terre de la chauſſee. Si les buiſſons y ſont plantés comme haie viue, forte & eſpeſſe, tant mieux vaudra, pour euiter la peine d'y en remettre de nouueau, à meſure que les autres ſe conſument. A ces tempeſtes, reſiſte ſans moien, la chauſſee emmantelee de maçonnerie, car l'eau n'a prinſe contre le baſtiment, quoi-que courroucee, pourueu qu'il ſoit profitablemẽt fait. Auſſi auec des bonnes pierres doit-on pauer le deſſus de la chauſſee, maçõnee ou nõ; pour engarder qu'elle ne ſoit eſcorchee par l'eau, verſant en tel endroit, lors q̃ par les grãdes pluies les eaux ſe desbordent. Le ſeul pauer du deſſus de la chauſſee n'eſt ſuffiſant pour reſiſter à ces dangers, leſquels preuenans de plus loin, ſera neceſſaire faire deux ouuertures és deux bouts de la chauſſee, pour vuidange de l'eau ordinaire de l'Eſtang; & tant grandes, qu'elles ſuffiſent pour les peines extraordinaires des pluies, les rejettans hors de l'Eſtang, par conduits ſi bien appropriés, qu'elles ne puiſſent nuire. Ces ouuertures ſeront grillees; afin de retenir le poiſſon: à faute dequoi il ſe perdroit auec l'eau, verſant par tels endroits. Non contens de cela, ferons des tranchees par dehors l'Eſtang, au deſſus & és coſtés d'icelui, pour receuoir les eaux prouenantes des inondations; afin d'en deſcharger l'Eſtang, ſans entrer dans icelui. Dont tout-d'vne-main, ſera euitee l'incommodité des terres & broſſailles portees en l'Eſtang, par la ruine des pluies, deſquelles à la longue il eſt comblé.

LA bonde de l'Eſtang ſera au plus bas endroit de la chauſſee, au bout du foſſe ſuſdit, pour vuider l'eau & mettre à ſec l'Eſtang, lors qu'il ſera queſtion de le peſcher, ou de luy renouueller l'eau: contre laquelle bonde, faudra mettre vne grille de fer ou de cuiure, druement perſee, pour retenir le poiſſon qu'il ne ſorte de l'Eſtang auec l'eau. De meſme & pour ſemblable occaſion, des grilles ſeront appliquees à toutes les iſſuës de l'eau. De la façon de la bonde, n'eſt ici queſtion de parler, par eſtre cela à la fantaſie de l'ouurier: joint qu'il ne ſeroit poſſible repreſenter les diuerſes façons de bondes & ouuertures qu'on fait pour la vuidange des Eſtangs, ni les moiens qu'on tient à les fermer & ouurir. Suffiſe, que cela ſoit auec le plus de facile ſeruice, & de longue duree que faire ſe pourra.

Peupler l'Eſtang.

LAQVOIT qu'indifferemment toutes ſortes de poiſſons ne ſe nourriſſent en l'Eſtang, ſi eſt-ce qu'on ne ſe deccura nullemet, ſi on y en met de toutes les races qu'on pourra recouurer: afin que celles qui s'y plairõt le mieux y demeurent ſuperieures. En quoi n'y a rant de deſpenſe, encores que les inutiles s'y perdent, comme il y courroit du hazard, en n'y mettant que les poiſſons qu'eſtimerés le plus fructifians: où vous-vous pourriez tromper (meſme dreſſant l'Eſtang en païs & lieu nouueau) ne ſçachant point entierement le naturel de voſtre terre, ni de voſtre eau, dequoi ne pounés eſtre bien reſolu, que par l'experience. Il eſt vrai, qu'en general l'on ſçait bien que les terroirs pierreux & ſablonneux, nourriſſent les truites, loches, brochets, perches, barbeaux, gardons, carpes, goujons, dorades, chabots, cheuiniaux, meuſniers, eſperlans, dables: & les limoneux & fangeux, auſſi des carpes & barbeaux, la tanche, la bourbete, le lanceron, l'anguile & autres. Tous leſquels ſe trouuent mieux en eau viue, que morte, & s'en rendent de meilleur gouſt, & ſont meilleurs pour la ſanté. Surquoi prenãs aduis, notamment touchant les truites & brochets; afin de ne les en-

fermer inconsiderément dans l'Estang, pour le degast qu'ils y font, comme poissons de rapine deuorans les autres. Aussi sont poissons de rapine, les perches & les barbeaux, non toutesfois tant nuisans que les autres.

De la truite. La truite ne peut viure qu'en eau de fontaine, & si elle n'est courante ne s'y multiplie aucunement: ne faisant que s'entretenir & engroissir, en eau dormante, quoi-que de fontaine. Pour laquelle cause, desirant estre abondamment pourueu de cest excellent Poisson (estimé la perdrix d'eau douce) pour luy seul ferés vn Pescher separé, l'appropriant de telle sorte, que des aduenues de l'eau, soient faits de longs canaux, larges de sept à huit pieds, pauës au fons, & par dessus le pauë mises force menues pierres & gros gravier, où l'eau courant continuellement pour se rendre au Pescher, les truites se promeneront plaisamment, cuidans estre en pleine liberté, comme en riuiere ouuerte. Dont auiendra celle multiplication de nombre que desirés, par s'y engeancer ce Poisson-ci, moiennant tel logis ainsi preparé & la bonne nourriture: par fois leur donnant à manger de la menu aille du Poisson de l'Estang & du Pescher; & d'ordinaire, les despouilles de la cuisine, des fruits & semblables viandes. Obseruant ceci, que tant plus petit est le Pescher, tant plus de nourriture conuient donner au Poisson qui y est enfermé: n'aiant, le Poisson, en lieu pressé & serré à l'estroit, moien d'estre naturellement si bien auictuaille, qu'en ample & large.

Du brochet. QVANT au Brochet, l'on ne fera difficulté d'en mettre dans l'Estang, vn ou deux ans aprés l'auoir appoissonné, non deuant; afin de donner loisir au Poisson de s'y fortifier & augmenter par generation, pour se pouuoir garder des rauages du Brochet. Lequel encore qu'il deuore quelques petits Poissons ne desertera pourtant l'Estang, pour la grande multitude de Poisson qui s'engendrera de là en hors. Et sera grande cõmodité, d'auoir prouision de cest exquis Poisson, pour l'accoupler à la truite, & à la perche, les trois plus desirables qui se nourrissent en eau douce.

Moien de peupler l'Estang. LE temps pour peupler l'Estang, est le mois de Mai, en laquelle saison, l'on treuue abondance de toute sorte de Poissons, ce bestail, aiant celle en amour dés le commencement du Printemps. Des riuieres & Estangs les plus prochains de vous, tirerés la fourniture pour vostre Estang, de toutes races & especes de nouueau Poisson: lequel ferés porter chés vous en extreme diligence; afin que sain & sauf il se puisse rendre au lieu destiné: ce qu'on n'oseroit esperer, le faisant longuement sejourner en chemin. Par batteaux, par charrettes, & à dos de bestes, l'on charrie ce Poisson: mais plus facilement par eau que par terre. Par laquelle cause, estant contraint de le faire transporter à dos, faites que ce soit par bestes de relais, que tiendrés en chemin, à ce que donnant la charge des vnes aux autres, le Poisson ne sejourne aucunement. Le Poisson sera enfermé dans des barrils auec de l'eau, percés d'vn costé; tant pour donner aer au Poisson, que pour le rafreschir de nouuelle eau en chemin, aiant tiré la vieille par le bas. Ainsi & sainement & viste ment, se rendra la semence du Poisson dans l'Estàg, pour y fructifier. Touchant la quantité, comme trop bien, ne trop tost ne pourrés appoissonner vostre Estang; aussi trop grand nombre de Poissons n'y sçauriés vous mettre au cõmencement. Donc sans retenrion, pouruoiés à l'enfemencement de l'Estang auec toute libetalité: à l'imitation des Colombiers & Garenes,

qui

qui ne peuuent estre surchargees de bestail en leur naissance. Et ceste grande prouision, suppleera au defaut des Poissons, qui meurent par le tracas du changement: par là euitant le danger de voir l'Estang mal appoissonné de long temps, quand en telle action, l'on seroit allé escharcement.

Ce fait, autre chose n'est requise pour l'Estang, que l'entretenement, qui consiste principalement en ce poinct, que d'y conseruer l'eau. Car comme elle est la vie du Poisson; aussi la laissant defaillir, c'est perdre & principal & accessoire; en quoi git plus de curiosité que de despense. L'eau y decoulera continuellement sans interruption, & si possible est, en grande abondance: pour tant plus gaiement s'y nourrir le Poisson, & lui faire suporter l'ennui de la seruitude, que mieux il sera pourueu de ce que plus il desire. Que la chaussee, leuee ou escluze, bondes, & grilles soient profitablement entretenues en leur entier, sans souffrir qu'aucune breschе s'y face, reparant toutes les apparences de ruine, & par là preuenant la perte de l'Estang qui souuentesfois aduient par negligence. A quoi est remedié tres-facilement, en sa saison & à bon compte, au prix de la despense qu'on est contraint faire, quand aprés auoir par trop delaié, la force de l'eau y a taillé beaucoup d'ouurage. Sera l'Estang deschargé des herbes & plantes surcroissans l'eau, comme rozeaux de diuerses sortes, lys d'Estang, joncs, nymphees, fleurs d'eau & de toutes autres incommodans le Poisson en son promenoir, lui donnans mauuaise senteur & luy faisans sentir le limon. Lesquelles plantes, arracheра-on curieusement par le moien d'vn petit bateau, sur lequel l'on ira par tout l'Estang: qui aussi seruira à y Pescher & s'y promener. De mesme affection, chassera-on aux Bievres, Loutres, Rats-d'eau & semblables bestes malignes, afin que les Poissons restent en l'Estang, sans ennemis. pour seuls s'y conseruer exempts d'importun voisinage. Les excremens de l'Estang, comme Poissillons d'infinies sortes, grenoüilles, vermisseaux, & semblables bestioles, seruent de nourriture au Poisson, qui s'en paist auec des racines & herbes que le fonds produit naturellement, dont le soin & la despense de donner à manger au Poisson, sont d'autant deschargés. Pour laquelle cause, est l'Estang aussi recogneu pour la premiere habitation du Poisson: ainsi n'estant, du Pescher ne du Viuier, où de neceſſité est requis porter des viures pour la nourriture ordinaire du Poisson.

De l'entretenir,

aussi

Ivsques au cinquiesme ou sixiesme an, l'Estang va en accroissant; c'est à dire, le Poisson s'y augmente & maintient en bon estat. Mais de là en hors, n'y fait que languir, dautant qu'il ne treuue dans l'Estang, viures à suffisance pour la nourriture de l'innumerable nombre de Poisson, qui pendant ce temps-là, s'y est engendré: dont se mangeans les vns les autres, finalement l'Estang de lui-mesme se deserteroit, si on laissoit plus longuement les Poissons ensemble. Voiant ces choses, au bout de tel terme, l'Estang est generalement pesché, & d'icelui enleué tout le Poisson qui y est treuué, qu'on vend aux marchands qui en font trafique, aprés en auoir gardé la prouision de la maison pour saler, & toute la menuaille pour peupler le nouueau Estang. La saison de la peſche est à la fin du Printemps & en Lune nouuelle, le Poisson estant alors en son meilleur poinct, & le temps encores frais pour le saler. En vuidant l'eau par la bonde, cela se fait auec autant de plaisir, voiant sauteller le Poisson sur la terre aprés

Quand & comment le pescher.

auoit perdu l'eau, que d'aiſance là aſſemblé, le prendre à corbeillees. De meſme le fonds ſe deſſeche, tenant la bonde ouuerte; afin de le tendre propre au labourage. Et l'autre fonds, qui à ſon tour a porté des bleds, pour eſtre remis en Eſtang: ſelon que ce meſnage a eſté repreſenté. Ceci eſt remarquable, que ſelon l'opinion de pluſieurs, les œufs du Poiſſon demeurent cachés dans terre, ſains & entiers, cinq ou ſix ans, qui eſt le temps que le fonds de l'Eſtang deſſeché, trauaille à la production des bleds. Dont auient, qu'à rappoiſſonner de nouueau l'Eſtang, dont le fonds n'aura eſté en labourage plus que le temps ſuſdit, l'on ne ſe met en grande peine de luy redonner nouuelle ſemence de Poiſſon, la vieille y ſuffiſant. Mais pour negotier aſſeurément, emploiant auſſi la commodité qui s'offre, l'on y pourra mettre de la menuſaille de l'Eſtang de nouueau peſché, pour toſt ceſtui-ci, auoir ſon entiere fourniture.

PENDANT ces cinq ou ſix annees que l'Eſtang eſt en nature, conuient eſtre fort retenus à y prendre du Poiſſon; afin de ne deſtourner le digne reuenu de ceſte nourriture. Car d'en tirer du Poiſſon de jour à autre, pour l'ordinaire de la maiſon, pour peu que ce fut, ne deués eſperer, quoi-qu'à la longue, peſche generale de grande valeur: vne meſme choſe deux fois ne pouuant eſtre ceſte-ci accompatee au bled mangé en herbe, qui ne le peut eſtre en grain. Parquoi, en l'Eſtang l'on peſchera, comme par maniere de paſſetemps, à la ligne ou autrement, afin d'en prendre quelquesfois, & en petite quantité, des plus gros poiſſons & ja enuieillis. La patience de ce terme-là, cauſe grande quantité de deniers tumber dans voſtre bource, de cinq en cinq ans vne fois, ou de ſix en ſix, comme ſe void en diuerſes prouinces de ce Roiaume, la peſche d'vn ſeul Eſtang ſe vendre à miliers d'eſcus. Mais ce ſeroit bien plus que patries caſueles, ſi l'aſſiete, eſtant fauorable, permettoit au lieu d'vn Eſtang, d'en faire cinq ou ſix, pour en auoir vn peſcheable chacune annee, & par là fonder certain annuel reuenu. Ce que facilement ſe feroit, auec vne ſeule eau, ſi le lieu tumbant en pente, bien que petite, & en coline, dix ou douze eſcluſes ou chauſſees eſtans là dreſſees, faiſoient autant de receptacles d'eau, tumbant de l'vn à l'autre, pour d'iceux tenir touſ-jours la moitié en eau & poiſſon; & l'autre, en terre & bled, comme a eſté dit. Commodité plus deſiree qu'obtenue, non toutesfois, impoſſible, eſtant bien recerchee en païs de valon, tant Nature eſt abondante en biens & en richeſſes. Ne ſe ploiant le païs à la pluralité d'Eſtangs, aura noſtre pere-de-famille dequoi ſupporter l'attente de la generale peſche de ſon Eſtang, par les beaux bleds que tandis il tire de celui dont le fonds deſſeché, ſert en labourage. Et quant au Poiſſon pour ſon ordinaire, il en ſera tres-bien pourueu, par le moien de ſes peſcher & viuier, où à toutes heures il en treuuera pour y en prendre en abondance.

Le Peſcher. L'ORDONNANCE du Peſcher depend du lieu: car par tous le Poiſſon ſe treuue bien, moiennant qu'il y ait de l'eau: mieux toutesfois en lieu expoſé au Soleil, qu'en ombreux; ce qu'il conuiendra auiſer. Aiant à choiſir de lieu, preferés, à tout autre, celui deſcrit en la Garene, pour le profit du Poiſſon: qui là ſe rend, & en plus grand nombre & plus ſain, qu'en peſcher d'autre figure, à cauſe de la longueur & tournoiement du

fossé, où à l'aise il se promeine, allant & retournant à plaisir, sans se prendre garde de sa seruitude. A l'imitation de l'Estang, se dresse le Pescher; assauoir, en la chaussée, si chaussée y escheoit, en la bonde & és grilles, pour retenir & vuider l'eau, & engarder que le Poisson n'en sorte : aussi comme l'Estang, s'ensemence le Pescher. Rien plus n'ont de commun ensemble : car en ce Pescher-ci, faut donner à manger au Poisson, & pour en tirer le reuenu, tous les jours y pescher, & en prendre du Poisson, pour cela estant ainsi appellé. Touchant sa capacité, il est certain que tant plus grand est le Pescher, tant plus abonde le Poisson, & en nombre & en bonté, & moins de viande est requis leur distribuer : pour laquelle cause, le prendra-on plustost grand que petit, si ainsi se peut faire.

Dequoi le nourrir.

AIDANT donques à la faculté du fonds & de l'eau pour la nourriture du Poisson, seront jettés dans le Pescher tous empeschemens de la cuisine, comme entrailles de toutes sortes de Poissons, frais & salés, de la volaille, levrauds, Connins, & d'autres bestes, à mesure qu'on les recouurera. Aussi les pelures des fruits qu'on prepare pour secher, sont bonnes aux Poissons, & meilleurs les fruits mesmes, si la commodité veut qu'on leur en donne des bons. Ce seront pour le moins ceux qui cheent d'eux-mesmes des arbres, qu'on ne leur espargnera : non plus que les figues demi-gastees par faute de temps propre à secher; ne les cormes, qui leur agreent fort. Les glands concassees leur sont bonnes, le marc des raisins, & des fruits, desquels l'on a exprimé le jus pour boisson : & en somme, les poissons mangeront tout ce que leur voudrés donner. Pour plaisir, leur baille-on quelquesfois du pain, cela seruant aussi à les faire assembler : à quoi ne faudront, si leur en jettant des pieces dans l'eau, l'on siffle ou sonne quelque clochette tout ensemble, s'attroupans pour le venir prendre, comme j'ai dit des Connins, tant toutes especes d'animaux se submettent à l'ordre.

Chastrer le Pescher.

VOILA ce qui est requis pour loger & nourrir le Poisson au Pescher, où il s'engencera, engrossira & engraissera tres-bien; auec fort petite despense au prix du reuenu. Car peu de temps aprés auoir meublé le Pescher, pourrés commencer d'en tirer quelque peu de Poisson pour manger : & passé vn an, tant qu'il vous plaira, sans crainte de l'espuiser, s'y estant le Poisson vne fois accoustumé. Voire s'y augmentera-il tellement, que chacun an, conuiendra chastrer le Pescher; c'est à dire, le descharger du Poisson sur-abondant : afin que le restant au Pescher se maintienne en bon poinct : autrement tout le Poisson, de presse & famine, deuiendroit maigre & langoureux. Ce chastrement se fait en vuidant le Pescher par la bonde au temps de la generale peschc de l'Estang, afin de prendre le Poisson en son meilleur poinct, pour saler & faire seruir à la prouision de la maison. Mais auec ceste consideration, que de n'en tirer indifferemment tous les gros Poissons, ains d'y en laisser pour manger frais de jour à autre.

La pesche ordinaire d'iceluy.

POVR l'ordinaire pesche, l'on n'vsera d'autre artifice que de filets, hameçons, uasses & semblables instrumens, selon l'vsage des lieux, s'abstenant du tout des amorces, pour n'en vser d'aucune sorte d'icelles, comme tres-dommageables au Poisson. En vuidant l'eau du Pescher, l'on vient bien plus aisement à bout de cecy, mais l'on ne se donne telle peine tant souuét qu'on a besoin de Poisson, parquoi l'vne & l'autre pesche sera pratiquee,

comme s'accordera le mieux. Et à ce que les larrons ne puissent desrober le Poisson auec des grands filets trauersans le Pescher, on planrera des longs pieux en plusieurs endroits du Pescher, du fonds d'icelui attaignans la superficie de l'eau, lesquels empescheront l'vsage des filets, & ainsi se preseruera le Poisson de telle tempeste.

Le Viuier. IOIGNANT le Pescher on dresse le Viuier, afin qu'auec moins d'alteration le Poisson se change & conserue, que moins de difference se rencuera d'vn lieu en autre; tant pour le respect du fonds que de l'eau. En sa figure n'y a aucune sujection. Ce qu'on y obseruera de necessaire, sera de l'exposer en plein Soleil, pour la recreation du Poisson: & de le faire aisé à ouurir & fermer pour facilement le pouuoir vuider & remplir. Du Pescher tire-on le Poisson, pour le mettre reposer au Viuier, & de là l'enuoier à la cuisine: mais c'est Poisson gros qu'on y loge, non petit; par estre tant plus prest à manger, pour cestui-là & non pour cestui-ci, estant dressé le Viuier. Pendant laquelle attente, l'on le nourrira tres-bien, sans espoir que le fonds contribue aucune chose à son viure, de peur que sa maigreur le rendit dans peu de jours d'aucune valeur & comment qu'on le traicte, ne faudra que ce soit pour long temps, ains le manger de jour à autre, y en surrogeant touſjours de nouueau. Aucuns ne font autre Viuier, que dans le Pescher mesme, à l'vn des coins d'icelui faisant vn retranchement, non de bastiment, ains auec des perches ou cannes, comme cages, dans lesquelles le Poisson est mis reposer, comme dessus. Voire s'y empriſonne-il de lui-mesme, si à la cage l'on fait des trous, comme ceux des nasses, par lesquels les Poissons entreront dans la cage, sans en pouuoir sortir. Et ce tant plus affectionnément s'y fourreront-ils, que plus dans la cage treueront à manger, qu'ailleurs. Comme pour telle cause on y mettra la plus part de la mangeaille, pour accoustumer les Poissons à y venir; lesquels si on ne veut prendre, ne faudra que tenir les portes ouuertes, que pour issue l'on aura fait à la cage; à l'imitation de celles de la Garene.

L'Anguiliere. A CE mesnage j'aiousterai l'Anguiliere, afin qu'aucun animal de seruice se nourrissant dans l'eau, ne defaille au pere-de-famille. On la dressera en lieu ombreux & bourbeux, en la façon du Pescher, & de mesme sera ensemencee. Sa capacité sera à discretion, toutesfois reglee par la faculté du fonds, pour la faire grande ou petite, selon que les Anguiles y fructifieront. Là on nourrira les Anguiles de la viande ci deuant dite: cõme de mesme que les Poissons des Pescher & Viuier, seront elles prinses pour l'vsage.

CHAPITRE XIV.

L'Apier ou Ruschier, qui est la nourriture des Mouſches-à-miel.

AVEC les Connins & Poissons, les Abeilles ont de cõmun, l'entretenemẽt, c'est à dire, à tres-bon marché les nourrir-on, voire presques pour neant, puis que pour elles, ne faut faire prouision, ni de fourrages, ni d'autre mangeaille, estant si peu de chose, ce que par fois on leur donne, que cela est plustost à accomprer à medecine

ou à plaiſir, qu'à neceſſité de nourriture. Car c'eſt de leur ſeul & propre ouurage, qu'immediatement les Abeilles viuent, qu'elles compoſent de fleurs & brins de pluſieurs arbres & herbes, franches & ſauuages, de la rozee, de l'aer, & d'autres matieres incogneues aux hommes, par elles cueillies doucement és plantes ſans rien y gaſter, contre l'vſage de tout autre animal. Du reſtant de laquelle nourriture, ſort le doux miel, tant celebré de toutes nations, meſme par ceſte Antiquité:

Sic vos non vobis mellificatis apes.

& la cire auec, exquiſes & riches matieres. Au logis & au ſoin, conſiſte toute la deſpenſe requiſe en ceſt endroit: treſpetite & en l'vn & en l'autre, puis qu'vn petit jardin ſuffit pour contenir grand nombre de Ruſches, & vn ſeul homme, comme en ſe joüant, pour en gouuerner grande quantité. Pour leſquelles choſes, tant grand reuenu qu'on voudra, tirera-on de ceſte nourriture, n'eſtant queſtion que de s'y reſoudre.

Origine fabuleux des Abeilles.

De ces treſ-excellens animaux ont preſques tous les Anciens chanté la gloire, & repreſenté les mœurs & conduite: des doctes eſcrits deſquels, nos peres nous ont laiſſé pluſieurs enſeignemens, où nous-nous arreſterons, ſans rechercher plus auant l'origine de ce beſtail: comme pluſieurs anciens Poëtes ont fait, plus pour luſtre de leurs poëſies, que pour fermeté d'hiſtoire. Ces pauures Paiens, rauis en la contemplation de ceſt exquis animal, pour ſon ſubtil labeur, pour ſa diligence, pour ſa police, pour ſon precieux ouurage, ont imaginé eſtre engendré du Soleil & des frelons, & aprés, les Abeilles auoir eſté eſleuees par les nymphes Phryxonides, & icelles auoir nourri Iupiter auec du miel, en ſa premiere jeuneſſe, dans vn antre au mont Dictean, comme dit Virgile. Aucuns ont voulu faire ſortir ce beſtail de Crete, de Theſſalie, ou de l'iſle de Coa. Autres, & tous fabuleuſement, de la race de Meliſſa, qui de belle femme fut par Iupiter trans-formee en Abeille. Non plus s'accordent-ils du temps de leur creation, ſi c'eſt de celui de Saturnus, d'Ericthonius, ou d'Ariſteus, tant leur ignorance les a poſſedés: ne leur permettant de croire, que la main du Souuerain, quand-& le monde, a creé tous animaux.

Virgile au 4. liure des Georgiques.

Leur etymologie.

Les Abeilles ou Mouſches-à-miel, ſont des Latins appellees, *Apes*, parce qu'elles naiſſent ſans pieds, comme eſcriuent Probus & Priſcianus: & Virgile en ceſte ſorte, *Trunca pedum primo.* Du Latin, *Auis*, vient ce mot, Auete, comme qui diroit petit oiſeau. Selon le teſmoignage de Varo, les Abeilles ont eſté nommees les oiſillons des Muſes, pour la muſique qu'elles aiment, auec ſon melodieux ſe laiſſans aiſement raſſembler en vn corps, quoi-qu'eſparſes en pluſieurs. Elles ſont du genre des inſectes volans, & par les Iuriſconſultes, tenues au rang des beſtes ſauuages, ſelon la Loy 26 *ff. de furtis.* dont s'enſuit qu'elles appartiennent au premier occupant comme toute autre ſauuagine.

Au meſme liure.

Le ſoin de leur nourriture.

La quantité fait le profit. A ce qu'il ſoit grand, grand nombre de Ruſches entretiendrés vous, voire (ſans vous arreſter à certain nombre) autant que pourrés recouurer de Mouſches: leur donnant vn gouuerneur, ſans lequel peu de choſe pourriés eſperer de ceſte nourriture. Car par la raiſon des oyes & des poules-d'Inde, moins couſte à conduire le grand que le petit nombre d'Abeilles. D'autant que communément, pour le peu l'on

ne destine le labeur d'vn homme dont ce peu se contentit à neant. Mais bien tref-opportunément pour l'abondance, laquelle supportant la despense du gouuerneur, moiennant bonne conduite, rapporte beaucoup de fruit.

En l'aspect du ciel pour les loger.

En lieu temperé s'esleuent facilement les Abeilles, haïssans les extremités des froidures & chaleurs. Toutesfois elles supportent le froid, pourueu qu'il soit sans vents excessifs, la Hongrie, le Dannemarch, la Frize, la Holande & Zelande, & autres regions froides, preuuans cela par l'abondance de miel & de cire qui en sort. En Moscouie & Russie, les Abeilles se nourrissent naturellement dans le creux des arbres, sans donner peine de les loger: d'où l'on tire le raport, miel & cire, auec peu de labeur. En Polongne, ne viennent du tout naturellement, ce qui cause quelque petit soin à les conduire. Ce sera doncques en endroit couuert, principalement de la Bize, où nous logerons nos Abeilles, y ajoustant ceci, que de les poser directement à l'aspect du leuant d'Hyuer, afin qu'estans eselairees & eschauffees dés le grand matin par le Soleil, soient fortifiees pour bien trauailler toute la journee: Si le païs est aucunement sujet aux vents, l'Apier ou Ruscher sera hautement fermé de muraille bastie de bonne maçonnerie, pour seruir d'abri aux Mousches: mais n'estant le climat ainsi incommodé, suffira pour toute cloison, vne bonne haie viue, laquelle aiant de commun auec la muraille, la seurté des Abeilles contre les larrons, en outre, a ceste particuliere vtilité, que de fournir de brins, de fueilles, & de fleurs aux Mousches, pour leur viure & passetemps. Les Anciens ont commandé de percer la muraille en plusieurs endroits quelques pieds sur terre, pour le libre passage des Abeilles allans & venans quester leur vie: mais telle obseruation n'est necessaire, parce que les Mousches sortans de leurs Rusches, sont touſ-jours legeres pour voler à-mont: & reuenans estans chargees, tumbent aisément en leur logis, mesmes s'il est assis en vallee. comme à telle cause l'endroit enfoncé, par dessus tout autre, est choisi. Et encores qu'on leur donast contraire quartier, moiennant bonne conduite, ne laisseroient pourtant de s'y retraire: comme auec apparentes incommodités, void-on des Abeilles mesme dans les villes, rapporter moderé profit: tant ce docile animal est de facile conduite.

Les tenir nettement.

Le Ruscher sera assis en lieu net & secret; les Auetes haïssans la saleté & toutes sortes de mauuaises senteurs, marescages, bourbiers, fumiers, retraits, & semblables endroits puants. Aussi la frequentation de toutes especes de bestes, volaille & autre, domestique & estrangere, leur est prejudiciable. Les poules & les arondelles mangent les Abeilles: les bœufs, pourceaux, chevres, brebis, chiens, toutes ces bestes nuisent aux Abeilles, s'en approchans, renuersans leurs maisonnettes, foulans leurs herbages, broutans leurs fleurs, abbatans la rozee du matin, ausquelles choses consiste la vie de ces petits animaux. Pour les preseruer de telles injures, à la merci de ces tempestes-là, ne seront elles exposees, ains les logera-on dans l'enceint des jardinages, en retranchemẽt fait en endroit conuenable & bien choisi. Non seulement les Abeilles fuient les mauuaises odeurs, ains recherchent les bonnes, pour loin qu'elles les aient. Pour les deliurer de laquelle peine, nous fournirons le Ruscher de toutes les sortes de plantes, arbustes & herbes dont nous nous pourrons auiser, esleuables en nostre climat,

Leur fournir de bõs viures.

rapportans, & par elles, & par leurs fleurs, agreables senteurs. Les plus desirables plantes, ainsi qualifiees, sont celles de plus longue duree (afin que ce ne soit à refaire chacun an) comme rosmarin, roziers de diuerses especes, mesme de Damas, thym, sarriete, lauande, mente, sauge, melisse, lys blancs, violiers de plusieurs couleurs. Se prenant garde de ce poinct, que d'y en mettre de tant de sortes, que selon le diuers naturel des plantes, elles fleurissent en diuers temps, tost & tard, à ce que longuement les Abeilles y treuuent dequoi se contenter. Presques toutes les herbes potageres seruent en cest endroit, & specialement les feues, pour l'abondance de leurs fleurs, estans de soüefue odeur: & tres-vtilement aussi les fleurs de la generalité des arbres du verger: car outre la bonne senteur, fournissent matiere à suffisance, pour l'ouurage des Abeilles: lequel tant plus delicat sera-il, que plus exquis seront les fruitiers prés desquels les Abeilles seront logees. Comme par le contraire, ne pouuans les Abeilles charger que sur plantes sauuages & malignes, par faute d'autres, ne rapporteront miel de valeur, ains plustost bastard & venimeux, & cire de peu de prix. *& au contraire.*

SELON Pline l'herbe appellee, *Aegoletros*, dónne au miel qualité puante & venimeuse, certaine saison de l'annee, prés la Mer Major. En ces quartiers-ci, de Languedoc, les fleurs de l'orme, du tithymale, du geneſt, de l'arbausier, du bouïs, changent la bonté du miel, & aucunes de ces fleurs-là, emmaladissent les Abeilles: du voisinage desquelles plantes, conuient esloigner les Abeilles tant qu'il sera possible, afin que soit ou par famine, ou par curiosité, elles ne s'addressent jamais en mauuais lieu. C'est pourquoi, est necessaire de les pouruoir de si grande quantité de plantes salutaires, qu'elles n'aient occasion d'aller loin queſter leur vie. Neantmoins, quelque soin qu'on mette aprés ces choses, si ne peut-on du tout retenir les Abeilles prés de leur habitation, que pour se promener, en beau temps, elles ne s'esloignent bien auant en la campaigne. D'où ne rapporteront que bonne matiere, & pour le miel & pour la cire, si generalement le païs est propre pour le pasturage du bestail à quatre pieds, à cause des herbages fournissans viande à suffisance à tous ces animaux-là, dont ils se nourrissent. Aussi où est le laict, là est le miel: comme est dit en la saincte Escriture, La terre de Canaan abõder en laict & en miel. Le temps aussi que les Abeilles demandent, est le mesme de celui que les brebis & moutons desirent, assauoir, sans bruines, & abondant en fleurs. A ceci consentent les Antiques auec les Modernes, que des fleurs, la cire est faicte: & de la rozee, le miel: l'vne & l'autre tant meilleurs se rendans, que plus delicates sont les fleurs, & les fueilles sur lesquelles chet la rozee; de là prenans leurs bonnes qualités. *Leur faire euiter les mauuais.*

L'EAV est aussi remarquable en cest endroit, pour l'abbreuoir des Mousches-à-miel. En nulle eau, que claire & nette, ne s'abbrueront elles, telle l'allans cercher pour loin qu'elle soit. C'est pourquoi le Ruscher sera bien accommodé, si par deuant ou au trauers d'icelui, passe vn petit canal d'eau viue, afin que les Mousches aient moins d'occasion de s'escarter pour aller boire. Ce canal sera garni és costés de pierres, & branchetes de bois, pour aisément s'y poser les Mousches allans boire: retenant si bien l'eau en ses limites, & tant à propos la vuide, qu'elle ne verse parmi l'Apier, de peur de le rendre en marescage. A faute d'eau courante, l'on s'accommode *Auis pour leur donner à boire.* *&.*

de celle de puits ou de cisterne, laquelle estant joignant l'Apier, en est puisee, & aprés jettee dans des petits canaux à ce appropriés.

Loger les Ruches.

Les bancs pour asseoir les Rusches, seront artistement bastis, à ce qu'elles y reposent seurement. L'on releuera ces bancs sur terre auec des pierres quarrees & bien maçonnees, si la trop grande cherté de bastir ne contraint les faire de terre. Les bancs ne s'entrejoindront point: ains y aura vn vuide entre-deux, afin d'y passer librement pour le seruice des Abeilles. Ils s'excederont l'vn l'autre, comme degrés de theatre: & sans s'entre-toucher, chacune Ruschè receura sa part de la faueur du Soleil, auec belle representation de toutes ensemble, & par telle disposition, les Abeilles ne se presseront les vnes les autres, ains sans empeschement entreront en leurs Rusches & en sortiront comme voudront. Ainsi bastis, les serpens, rignes, limats, rats, araignes ni autres ennemis des Mousches-à-miel, n'auront beaucoup d'accés dans les Rusches, au grand auantage de ce bestail, qui est fort tourmenté de telles bestes ou plustost pestes. Ceux qui ont peu d'Abeilles, se contentent de faire vn seul banc au Ruscher deuant la muraille, regardant le Leuant ou Midi: mais les autres qui en nourrissent abondamment, y en dressent autant que le nombre de leurs Ruches le requiert; & ce par rengees l'vne deuant l'autre, equidistantes, faisans par entre-deux, des allees, comme a esté dit. Aussi seront les Rusches posees de telle sorte, que sans s'entre-toucher, on les puisse remuer l'vne aprés l'autre, sans troubler les voisines.

La matiere des Rusches.

Tovs ne s'accordent en la matiere & disposition des Rusches, pour le facile maniment de ce bestail, qui donne liberté à vn chacun de le loger à sa fantasie. L'on façonne les Rusches de bois, de pierre, de terre-cuite, de brique, d'escorce d'arbres, de paille. On les enferme dans les murailles, on les tient à l'aer, & à couuert, comme l'on veut: on les remue de lieu en autre, par saisons; en somme, selon la fantasie, le plus souuent auec bon succés, tant ce bestail est d'aisee conduite. Mais comme il y a bon & meilleur (l'experience s'accordant à la raison) l'on treuue que pour ce seruice, le bois excede en bonté toute autre matiere: à cause de son temperament, estant touſ-jours moderé en chaleur & froidure, auis que les Abeilles mesmes verifient, quand naturellement elles se logent dans les arbres, comme a esté veu; tresſ-rarement dans les rochers. Ce qu'on ne treuue, ni en la pierre, ni en la terre-cuite, qui gelent les Abeilles en Hyuer, & les bruslent en Esté. La paille defaut en ce que ne pouuant, pour sa foiblesse, resister du tout bien és intemperies des temps, est en outre, tres-facile à brusler: soit par mesgarde auec le feu qu'on parfume les Abeilles, soit par malice, danger qui tant n'est à craindre és Ruches de bois. Au bois mesmes y a du choix, n'estant indifferemment propre à ce mesnage, autant l'vn que l'autre. Le liege est le bois le plus souhaitable en cest endroit, aiant toutes les qualités requises: mais sa rarité cause n'en faire estat certain, qu'és lieux où tel arbre est familier. Ce sera donques des aix de chesne, de chastanier, de noier, de sapin, de fousteau, de saule, d'ozier & de semblables, dont l'on se seruira pour faire les Rusches, puis que par tous païs, aucuns de tels arbres y abondent: si toutesfois l'vsage du païs le veut ainsi; car où l'on a accoustumé faire les Rusches de paille, comme en France, en Flandres, Hollande, Ze-

lande, Dannemark, à la paille conuiendra s'arreſter. Mais eſcheant de les faire de bois, elles ſeront ſi bien dreſſees & tant à profit, qu'elles puiſſent eſtre de longue duree, pour euiter le hazard de perdre les Mouſches, quand par neceſſité l'on eſt contraint de raccouſtrer leur habitation, en frapant rudement contre les Ruſches, les Mouſches y eſtans dedans. Outre les clouds qu'on n'y eſpargnera, l'on joindra les aix auec des bandes de fer, de telle ſorte, que les commiſſures ne paroiſſent, à ce que, ne vent ne pluie, ne puiſſent penetrer dedans. C'eſt pourquoi plus eſtimees ſont les Ruſches d'vne ſeule piece, que de pluſieurs, leſquelles n'aians aucunes jointes, les injures des temps, à tout le moins de ce coſté là, ne nuiſent aux Abeilles, où auec l'eſpargne du fer, s'eſpargne auſſi la peine & le ſouci du rabillage. Telles Ruſches ſont faites des troncs d'arbres creux, que curieuſement l'on recerche par les foreſts, leſquels on acheue de cauer & preparer en dedans. Elles ſont rondes; celles des aix, quarrees, triangulaires, pentagonnes, ou de telle figure qu'on veut. En chacune de toutes leſquelles, met-on au milieu du dedans, deux baſtons en croix, pour aider aux Mouſches à y eſtayer & affermir leur ouurage.

Leur grãdeur.

A LA capacité des Ruſches eſt neceſſaire prendre ſoigneuſement garde, pour les faire de meſure conuenable. Des Ruſches trop grandes, ſort bien du miel & de la cire, mais non des Auetes, pour conſeruation de la race, que fort rarement, encores eſt-ce par benefice de la ſaiſon. Dautant que ſeulement par faute de logis, les Abeilles ſe ſeparent pour cercher nouuelle habitation, demeurans touſ-jours vnies vieilles & jeunes, tant que leur maiſonnete les peut contenir. Au contraire, les trop petites Ruſches, rendent plus de beſtail, que d'autre reuenu, parce que ne pouuans en petit lieu loger enſemble grande abondance d'Abeilles, cauſe, que lors qu'elles naiſſent, ſe font place les vnes aux autres s'allans cercher quartier ailleurs; dont de tel petit nombre, ne peut ſortir que peu de miel & de cire. Le milieu donques eſt ce que cerchons en ceſt endroit, c'eſt à dire, de proportionner les Ruſches à la raiſon, ſans exceder ni en grandeur ni en petiteſſe, afin que de ceſte nourriture, puiſſions longuement auoir profit. La preuue de pluſieurs ſiecles nous a enſeigné, les Ruſches des Mouſches-à-miel eſtre de la meſure que deſirons, ſi elles ont de largeur vn peu plus d'vn pied, & de hauteur vne autre fois autant, eſtans quarrees, & rondes, à l'equipolent, en recerchant par geometrie, de rapporter le plus prés qu'on pourra, vne figure à l'autre, à ce qu'elles ſoient de ſemblable capacité. A laquelle s'accordent, ou peu ſ'en faut, les Ruſches de Flandres, appellees, *Bicorues*, qu'on fait de cinq quartiers d'aune de hauteur, & trois quartiers de largeur par bas montant en eſtroiſſant: mais c'eſt de la meſure dudit païs, fort petite au reſpect de celle de Paris, à l'aune de laquelle ville, y a ſept octaues de celle de Flandres.

Les preſeruatifs des larrons.

POVR aſſeurer les Abeilles de la main des larrons, l'inuention de les emmurer eſt treuuee. La muraille eſt percee en dehors par petits trous, comme ceux d'vn crible, toutesfois en petit nombre, ſeulement pour l'entree & iſſue des Abeilles: & en dedans vers le logis, eſt fait vn armoire fermant auec ſon huis, pour vendanger & nettoier les Ruſches en ſaiſon. Curioſité propre & bonne pour les Abeilles, ſi le dedans du mur eſt garni auec des aix

temperant la froidure de la muraille. Aucuns ajoustent à l'armoire, vne vitre, pour auoir le plaisir de voir à trauers le verre trauailler les Abeilles, & pour prendre auis du temps de les chastrer & nettoier, afin de n'y mettre la main que bien à poinct. Cela approche des Ruseches de Tale, dont Pline fait mention: car pour estre transparente telle matiere, facilement l'on void tout l'interieur auec delectation.

Soin general qu'il faut auoir des Abeilles.

LA facilité de ces Mouseches fait qu'elles souffrent toutes habitations & gouuernemens, ausi tous aers, peu s'en faut, comme a esté dit. En France & ailleurs, où les Ruseches sont de paille, ne sont ouuertes au dessus, à la maniere de la Prouence, du Dauphiné, du Languedoc, de la Gascongne, &c. ains fermees ainsi qu'vn chapeau long & pointu: pour laquelle cause on les vendange par le bas, prenans de ce costé-là, & le miel & la cire à vne seule fois; ne touchant au haut, que lors qu'on vuide du tout les Ruseches. En telles habitations les Abeilles sont tost accoustumees; parce que selon leur naturel, qui est de n'estre jamais oisiues, elles se mettent à trauailler dés leur arriuee dans la Ruseche, & ce par le plus haut endroit d'icelle, lequel se rencontrant pointu, est par consequent rempli dans peu de temps, dont les Abeilles accouragees, s'arrestent volontiers en tel lieu. Le commun tient touſ-jours les Abeilles à l'aer, le païs estant temperé: mais les aucuns, de l'Apier, les remuent sous des porches, prés d'icelui expressément dressees, & ce à l'entree de l'Hyuer, pour y sejourner jusqu'au Printemps: lesquelles on rapporte lors en l'Apier. ainsi exemptes des froidures, passent gaiement le mauuais temps. Pour preseruer les Abeilles de la famine, les Anciens changeoient de place à leurs Ruseches, choisissans les bons pasturages, selon les saisons. A telle cause, d'Achaïe estoient les Abeilles transportees en Athenes: de Negrepont & des isles Cyclades, en Scyros: de toutes parts de Sicile, dedans Hyble, par le tesmoignage de Columella. Pline dit que les Espagnols charrioient les Ruseches auec les Abeilles dedans, à dos des mulets: & ceux d'Hostie en Italie, sur des bateaux par la riuiere du Po, où on les tenoit jusqu'à ce qu'on voioit les bateaux commencer à s'enfoncer: signe que les Ruseches estoient chargees de miel & de cire, & lors les ramenoit-on en leur originaire repaire, pour estre vendangees. Encores aujourd'hui se pratique semblable changement en Hollande & Zelande, remuans les Ruseches dans les nauetieres & milleraies, de ces mils sarrazins noirs, faits à angles, aians la paille rouge, qu'ils appellent *Bockent*, en France, *Bucail*, & en Picardie *Penit*; mais c'est alors que les nauets & millets sont en fleur, fournissans aux Abeilles abondance de delectable nourriture, & assés longuement. le naturel de ces fleurs-là estant de tumber tard de leurs tiges.

Colum. l. 9. ch. 14.

IOIGNANT l'Apier, ou Ruscher habitera la pluspart du temps, le gouuerneur des Mouseches-à-miel, en maison à ce expressément dressee: laquelle seruira ausi de magazin pour les Ruseches de reserue, instrumens & outils de ce mesnage, afin de les prendre là, en la necessité.

Deux especes d'Abeilles.

CES choses preparees, conuiendra s'ensemencer de bon bestail, tel le recerchant auec pareille curiosité, qu'on a accoustumé d'emploier au recouurement de toute autre engeance, pour l'vtilité de ce mesnage & le danger de tout gaster sans cela. Il y a des Abeilles sauuages & franches, c'est à di-

re, mauuaises & bonnes. Selon les Anciens s'en treuuent de quatre sortes differentes en corpulence, figure, couleur, mœurs. Les mauuaises sont les plus grandes, les plus rondes, les plus noires, & les plus difficiles à approcher, tendantes à cruauté. Les bonnes, celles qui le plus contrarient à telles qualités; estans en outre sur leur couleur claire & blonde, tachetees de noir & non velues. Par ces marques, le pere de famille se choisira la race de son Ruscher, en achetant des Ruſches ja remplies, pour les faire transporter chés soi: à quoi sera besoin ajouster ceste tres-asseuree adresse, que de voir l'interieur des Ruſches, pour juger de la suffisance des Mouſches, par leur ouurage: ce que l'on fait aisément, ostant les couuercles par le dessus, & les regardant aussi par le dessous, renuersant d'vn coſté doucement les Ruſches, selon leurs diuerses façons. Les Mouſches-à-miel ne souffrent le tracas que mal-aisément; c'est pourquoi les faut prendre le plus prés de vous que pourrés, afin que moins elles soient importunes, que plus court sera le chemin: ioint que le changement d'aer & de terroir, les estonne, demeurans par aprés moins fructueuſes, que plus loin les aurés prinſes. Pour ces raisons, les Ruſches auec les Abeilles dedans seront portees par des hommes, non au col, ains auec vn brancas. Deux hommes à la main porteront aisément deux Ruſches, & doucement selon le desir du bestail, pourueu qu'ils passent par beau chemin, lequel, si possible est, quoi-que plus long, tel conuiendra tenir; afin de ne gaster par rude alleure, l'ouurage imbecille de ce bestail. La Primevere est la vraie saison de ce transport, & la nuict, meilleure que le jour, pour coïement & sans grande esmotion, retenir les Mouſches. A quoi aussi seruira le linge, duquel chacune Ruſche sera enuelopee en ce remuement, jusqu'à vn couple de jours aprés les auoir rangees en l'Apier. Au bout desquels & sur le soir, le linge osté, seront les Abeilles desemprisonnees & remises en liberté. Telle heure est choisie, afin que pour l'approche de la nuict, les Abeilles ne s'enfuient, ains petit-à-petit s'accoustumans, oublieñt leur naturel repaire, pour se remettre en train comme deuant.

Moiens pour trouuer des Ruſches forestieres.

Avx Ruſches achetees, nostre pere de famille, ajoindra celles qui se trouueront parmi ses forests, lesquelles souuentesfois se rencontrent de la race des plus excellentes Abeilles; pour estre sorties des bons essoins enfuis de l'Apier. De celles-là, fera faire soigneuse perquisition, afin qu'aucune ne s'en perde: & ce en visitant souuent les endroits où il imaginera en pouuoir treuuer, autresfois y en aiant esté prins. Ceste adresse de Columelle est remarquable, pour sa subtilité. Les Mouſches-à-miel vont ordinairement s'abruuer és fontaines & ruisseaux les plus prochains de leur retraicte, pour cachee qu'elle soit. Aiant aperceu cela, par le nombre des Mouſches qu'y verrés, jugerés de la distance de leur repaire, tant plus petite estant elle, que plus grande sera l'assemblee des Abeilles, & au contraire. Mais pour en estre mieux asseuré, marquerés sur le dos les Abeilles qui viendront à l'eau, & ce auec des longues pailles plongees dans de la peinture rouge, qu'à telle cause tiendrés-là preste, chose plus curieuse que difficile. Auec la patience de quelques heures, attendrés le retour de ces Abeilles marquees, l'habitation desquelles tiendrés plus prés de la fontaine, que moins tarderont à se retourner. Surquoi prenant auis, par curieuse recerche treuuerés ce-

Columel. l. 9. chap. 8.

que desirés. Encores ceste adresse est plus certaine. Prenés vn tronçon de rozeau ou canne, long de demi pied, fermé des deux bouts, & ouuert au milieu par vn petit trou qu'y ferés : mettes-y dedans vn peu de miel, & ainsi appresté, reposés-le pres de l'eau. Pour la douceur du miel les Abeilles entreront dans ce tuyau, s'y fourtans taut qu'il y en pourra entrer, & leur en donnerés de loisir, ce que voiant, enleuerés le tuyau fermant le trou auec le poulce, pour engarder les Abeilles de s'en-fuir. Puis reculé vn peu de l'eau, ouurant le trou, laisserés sortir vne seule Mouschè pour s'en-voler, ce qu'elle fera incontinent vers son habitation. Obseruerés le chemin de sa retraicte, en la suiuant tant longuement que pourrés : & lors que l'aurés perdue de veuë, en sortirés vne seconde, de mesme que la premiere, la suiuant en auanceant chemin : puis vne troisiesme, aprés vne quatriesme, vne cinquiesme, & en somme taht en congedierés l'vne aprés l'autre, que finalement treuuiés leur giste, auquel elles vous guideront par telle ruze. Car ces Mousches aians esté empriſonnees, ne demandent qu'à retourner chés elles, où elles s'en reuont, sans nullement se tromper en leur chemin, de quelque endroit qu'elles partent, tant elles ont l'entendement exquis en ce qui leur est conuenable.

De les retirer en l'Apier.

SVR le moien de retirer les Abeilles treuuees és forests, n'est possible de donner certaine instruction, cela depẽdant immediatemẽt de l'endroit de l'arbre auquel elles se rencontrẽt logees, aucunesfois si difficile, qu'il est impossible d'en sortir les mouſches : ce qu'ainsi recogneu, ne vous y opiniastrerés, quittant telle recerche. Si les Abeilles se treuuent nichees dans quelque branche creuse, aisee à couper, facilement viendrés à bout de l'entrepriſe, en sciant doucement la branche, en haut & en bas, & aprés auoir enuelopé tel tronçon contenant les Abeilles, auec vn linceul, l'emporterés en l'Apier sans changer d'habitation aux Abeilles, ceste-là se treuuant commode. Mais plus de difficulté y a-il de tirer ces bestioles du tronc de l'arbre, du bas ou du haut, mesme si l'arbre est grand qu'on ne vueille ou puisse couper, auquel cas se faudra conduire selon l'ouurage qui seruira de guide. Le moien extreme, est de faire sortir les Abeilles du creux de l'arbre, & ce en les parfumant auec de la fumee de drapeau qui brusle, pour tascher à les retirer en aprés, comme on fait les essoins. A quoi souuentesfois l'on se trompe, car prenans l'aer, elles s'enfuient de despit d'auoir esté forcees : si qu'auec le logis, elles quittent aussi la contree. N'est besoin de prendre telle peine, si on n'est bien asseuré de la bonté des Abeilles, dont l'on se resoudra par les adresses susdites : pour le mal que ce seroit de mesler les mauuaises & paresseuses, parmi les bonnes & diligentes. celles-ci se gastans par la hantise de celles-là, au detriment de l'Apier, qui s'en ruineroit à la longue.

Discours touchant les mœurs.

PAR l'ensem enceмẽt de l'Apier ou Ruscher, se termine la mise du premier article de ce negoce. L'autre despense file touſ-jours, puis qu'il est question d'entretenir vn gouuerneur à nos Abeilles. resolution necessaire à celui qui veut auoir bon reuenu de ceste nourriture. Du naturel des Abeilles, est sortie la science de les eõduire à propos : aians nos predeceſſeurs par longue habitude, descouuert leurs mœurs, leurs exercices, leurs maladies. La Ruſche de Mouſches-à-miel, est vn vrai modelle d'vne Republique bien policee : où chacune Abeille, & toutes en general, trauaillent par charges

distinctes, à se dresser des logis, à les auictuailler pour y viure & perpetuer leur race, par renouuellement de generation. Elles obeïssent à vn Roi, lequel par toutes les Abeilles est suiui en gros, quand il est question d'aller chercher nouuelle habitation: & continuellement dedans & prés le logis, par certain nombre de Mouſches, comme ſes gardes ordinaires. Elles gardent la porte de leurs Ruſches, pour, de leur pouuoir, en empeſcher l'entree aux beſtes nuiſantes. Elles ont des Abeilles commiſes pour aller en campagne prendre la matiere de la cire, de laquelle leurs cellules & particulieres maiſonnetes ſont faites, qu'elles baillẽt à d'autres qui l'amoliſſent & peſtriſſent, & aprés la renuoient à celles qui la mettent en œuure. Autres, ont la charge de la matiere du miel, dont, comme deſſus, paſſant par diuerſes mains, finalement le miel ſe rend parfait. Le meſtier d'autres, eſt, de tenir nettement le logis: d'icelui ſortans toutes immondices, non trop peſantes, ains par elles maniables, comme le marc & la lie, & de la cire & du miel: ne ſe donnans telle peine de leur fiente, pour ne s'y en treuuer point; dautant qu'elles ſont ſi nettes, que c'eſt ſeulement dehors & en volans qu'elles vuident le ventre, ſelon l'opinion d'aucuns. De meſmes elles ſortent des Ruſches les Abeilles mortes, en les trainans loin de leur habitation, de peur de l'infection. Mais c'eſt auec honneur, comme vn conuoi de ſepulture, car vne vingtaine d'Abeilles accompaignent la morte, deux la trainant, voletans vn pied ſur terre, juſqu'au ſepulchre, d'où retournent au logis toutes enſemble. Choſe que moi-meſme ai obſerué auec merueille.

&

Les maladies des Abeilles.

Levrs principales maladies ſont la peſte, & le flux de ventre: l'vne les tuant promptement à grandes troupes, l'autre les alangouriſſant peu-à-peu, auec danger de mort. Le froid, la famine, le trop manger, le trop trauailler, les tourmentent auſsi. La peſte le plus ſouuent leur auient de ſaleté, quand par negligence les Ruſches n'aians eſté opportunément & conuenablement nettoiees, quelque contagieuſe infection ſe fourre dedans. Duquel mal s'apperçoit-on, voiant les Abeilles triſtes, de couleur obſcure, & ſe mourans en grand nombre. A quoi le plus aſſeuré remede eſt, de leur changer de logis, en Ruſche bien nette, frottee auec de la meliſſe, du roſmarin, du thym, de la ſauge, & ſemblables herbes, remuans les Abeilles à la maniere ci apres monſtree, & auſsi les parfumans auec du ſien de beuf & du galbanum: puis les conuient tranſporter loin du Ruſcher, afin de preſeruer de contagion les autres Abeilles: juſques à ce que celles-ci, gueries, puiſſent eſtre remiſes en leur premier lieu. Et dautant que dans telle nouuelle Ruſche, n'y a ne miel ne cire pour les Abeilles, afin qu'à tel defaut les Abeilles ne l'abandonnent, l'on y mettra dedans des raions de miel freſchement tirés de quelque Ruſche bien fournie, pour donner à viure à ces langoureuſes Mouſches: y ajouſtant des paſſerilles ou raiſins-ſecs & figues cuites dans eau miellee, qu'on fourrera par-bas dans la Ruſche, auec des petits canaux de rozeaux refendus, qu'en telle ſorte l'on y accommodera. Ce remuement eſt plus difficile à faire en Hyuer, qu'en autre ſaiſon de l'annee, pour la diſette de viures: auquel cas, donnera-on ordre de fournir la Ruſche tant abondamment, en y mettant les Abeilles, & continuant ſi diligemment quelques jours aprés, que par faute de viures, les Abeilles n'aient occaſion de s'enfuir, ou ſoient contraintes d'y mourir de faim.

Auſsi

Leurs remedes.

LE flux de ventre vient aux Abeilles au commencement du Printemps, par trop manger de fleur de tithymale & de celle d'ormeau. Pour les en garder, faut donner ordre de faire toſt fleurir les plantes du Ruſcher à cela les plus propres: afin d'auictuailler les Mouſches, ſi treuuãs affamees à la ſortie de l'Hyuer. Ce fleurir auancé, ſe pratique iouruellement par les expers jardiniers, en tenant couuertes les plantes dont eſt queſtion, durãt l'Hyuer, pour les parer des froidures, les fumant & arrouſant opportunément d'eau tiede. A cela les plus propres & ploiables ſont le roſmarin, les violiers, les ſoucis & ſemblables plantes primeraines. Au contraire, arrachera-on tant qu'on pourra du prés de l'Apier, de tithymales, pour en deſengeancer le lieu; à ce que les Abeilles ne le puiſſent rencontrer. Commandement qui ne s'eſtend ſur les ormes, pour leur bon ſeruice en pluſieurs choſes, recompenſans la perte qu'ils cauſent en ceſt endroit.

LE froid & la famine, ſe gueriſſent par leurs contraires; aſſauoir, en tenant chaudement les Abeilles, lors qu'on void les froidures ſe renforcer, reuiſitant ſouuẽt leurs Ruſches, pour raccouſtrer les trous, fentes & creuaſſes qui pourroient eſtre: à ce que les vents, neiges & eaux n'y penetrent aucunement. Et en leur donnant à manger quand la terre ne produit des fleurs pour leur uourriture: & ce viandes liquides & douces, comme figues & raiſins bouïllis & conſumés en vin & eau miellee: du miel, des pruneaux cuits auec leur broüet, des feves auſſi cuites, du laict & ſemblables matieres.

DV trop manger, procede le trop trauailler: dont quelques fois les Auettes ſe meurent, & touſ-jours par tel excés, la race en defaut. Dautant que ne pouuans les Abeilles trauailler, à la fois, à faire du miel & des nouuelles Mouſches, ceſſent de beſongner en l'vn, pour s'occuper en l'autre: & communément, preferent le miel à leur generation, quand par felicité de la ſaiſon, la terre ſe treuue couuerte de fleurs. Car lors les Abeilles ne ſe peuuent ſaouler de charrier dans leurs Ruſches les matieres de leur ouurage, à la ruine du total de ceſte nourriture, ſans conuenable remede. Le remede ne giſt qu'à engarder les Auetes d'aller en campagne, de quelques jours, afin d'arreſter leur extreme affection, & en ſuite, les contraindre d'emploier conuenablement le temps. On les retiendra donques dans leurs Ruſches, en leur fermant les iſſues auec des toiles qu'on leur tendra au deuant: leſquelles pour leur rarité, n'empeſcheront du tout l'entree de la clairté dans icelles. Deux ou trois jours continuels les Abeilles demeureront empriſonnees, durant leſquels par faute de nouuelle matiere (viuans cependant de leurs prouiſions) ſe remettront à faire de la ſemence de Mouſches, en intention de l'eſclorre en ſaiſon. Paſſé lequel temps, leur ſera redonnee liberté de ſortir, mais non pour plus de trois ou quatre jours, aprés leſquels, reiterant le remede, ou les reempriſonnera comme deſſus, continuant de fois à autre, juſqu'à amendement, lequel l'on apperceura en viſitant les Ruſches. Par tel ordre, longuement ſe maintiendra le Ruſcher, rapportant autant de reuenu, qu'on peut raiſonnablement eſperer de telle eſpece de meſnage. C'eſt ſuiure leur naturel. Car ne pouuans les Abeilles demeurer ſans trauailler, ainſi diſpoſent de leurs œuures. En Hyuer, pour ne treuuer en campagne matiere pour ſe nourrir & emploier à leur beſon-

gne, se contentent de viure dans leurs Ruſches, du miel que dés l'Eſté elles y ont aſſemblé pour leur prouiſion. Tandis gaignent temps à faire leurs ſemences, pour les couuer, & eſclorre au renouueau : ainſi que par les effects, celle leur ſubtile diligence, ſe manifeſte au Printemps, lors que pour l'augmentation de nombre, les Eſſoins ſe jettent aux champs, pour faire nouueau meſnage en la nouuelle habitation qu'ils cerchent.

Recueillir les Eſſoins.

Av recueillir des Eſſoins conuient emploier grande ſolicitude. Premierement en faiſant le guet à l'entour des Ruſches, la ſaiſon en eſtant venue, & treſ-expreſſément aux heures requiſes, à ce que les Abeilles ne ſortent à l'impourueu & ſe perdent : aprés en les logeant conuenablement en Ruſches bien appreſtees. L'on n'eſt encores reſolu quelles ſont les Abeilles s'enuolans des Ruſches, ſi ce ſont vieilles ou jeunes : diuers auis courans ſur telle matiere. Les Anciens tiennent eſtre jeunes celles qui attroupees, ſortent des Ruſches s'allans queſter nouuelle habitation : à laquelle opinion conſentent la pluſpart des Meſnagers d'aujourd'hui : tant pour la reuerence de l'Antiquité, que pour l'humanité & bien-ſeance, laquelle commande le jeune ceder au vieil. Mais pluſieurs recercheans les choſes de plus prés tiennent le contraire; fondés en ce que les Abeilles qui s'en-volent, ſont plus groſſes que les autres, partant plus vieilles, leurs aages ſe diſcernans aucunement par la difference de la grandeur ou petiteſſe de leurs corps, & que les reſtantes dans la Ruſche, demeurent tout vn temps, minces, ſans bruit, comme nouuelles meſnageres. Fortifient leur auis, par la longue duree des Ruſches, infinies s'en voians auoir demeuré fournies d'Abeilles, les trente cinq & quarante ans, voire dauantage. (contre l'opinion de Columelle, qui tient toute la Ruſche mourir dans dix ans) ce qui ne pourroit eſtre, ſi les jeunes quittoient la place aux vieilles, veu que l'aage des Abeilles, n'eſt plus long que de dix ans, ſuiuant l'ancienne & commune opinion : encores Virgile ne leur donne pour viure, que ſept annees. Aucuns reſpondent à cela, que la grandeur de la Ruſche eſt cauſe de ſa longue duree; attendu que les Abeilles, vieilles & nouuelles, ſe comportent enſemble aiſément, tant que la capacité du logis le permet : duquel ne ſe ſeparent que par faute d'habitation. & ainſi ſe renouuellent elles, ſuccedans les vnes aux autres.

Indice de leur ſortie.

Or quelles ſoient elles, vieilles ou jeunes, n'importe, nous les receurõs ſelon le commun vſage. Deux ou trois jours donques deuant leur ſortie, elles ſignifient leur deſſein, par certaine humeur dont elles baignent l'entour de la Ruſche en bas : par le murmure qu'elles font dans leurs Ruſches, plus grand que de couſtume, comme bruit d'appareil d'armee : par l'aſſemblee de Mouſches, qui ſe fait deuant & autour de la porte & tout contre la Ruſche (que les bonnes gens de Languedoc appellent, *faire barbe*) ſurpaſſant de beaucoup en nombre, l'ordinaire troupe qu'on void continuellement ſortir & entrer. Pendant ce temps-là, elles prennent conſeil du chemin qu'elles veulent tenir, & ſelon la curieuſe recerche d'aucuns, leur Roi auec ſa garde, va viſiter le lieu auquel il delibere loger ſa troupe, puis reuenu, la met en campagne. Le gouuerneur du Ruſcher prendra auis ſur ces indices, dés Ruſches que plus il doit tenir de prés, afin de ne rien perdre, ne les abandonnant dés vne heure de Soleil, juſqu'à deux heures aprés midi; car rarement ſur le ſoir, deſlogent elles. Et lors qu'il verra les Abeilles quitter la-

enſemble.

Ruſche, prenans l'aer par trop haut, craignant qu'elles ſe depaïſent, les arreſtera, auec ſon de baſſins de cuiure, ou de clochetes, ou à leur defaut, de tuilles, qu'il frappera & fera doucement tinter, non rudement, afin de ne les deſpiter & faire eſcârter : dautant que le ſon vehement les pouſſe loin ; & au contraire, le doux les arreſte prés : à cela ſert auſſi le battement des mains à faute d'autre choſe, & la pouſſiere jettee en haut, contre les Mouſches.

Autis pour les conduire.

Les Mouſches de bon naturel, ne s'eſcartent plus outre que des arbres prochains, ſur leſquels communément elles ſe poſent, ou ſur quelque autre endroit eſleué, prés du Ruſcher s'y aſſemblans tant vniment, que toute la troupe paroiſt eſtre vne ſeule maſſe, les Abeilles ſe joignans l'vne à l'autre par les pieds : pour laquelle cauſe, les Hollandois appellent les eſſoins, *Byeen*, comme voulans dire, quaſi-vn, pour leur vnité. Là le gouuerneur ira prendre l'Eſſoin, pour le loger en Ruſche bien preparee, nette & parfumee. Ce ſera ſans nulle attente, de peur que delaiant tant ſoit peu, ne leur face changer de conſeil, quittans leur premier repos pour aller ailleurs, en danger de les perdre : à quoi auſſi, vn vent, vne pluie, ou autre accident ſuruenans, les y pourroit bien contraindre. Et encores que les Abeilles ſe laiſſent mieux manier ſur le Soleil couchant, qu'en autre partie du jour, ne retardera-on pourtant de les prendre deuant telle heure, eſtant touſ-jours meilleur, ſelon le prouerbe, *le tenir que l'attendre* : mais non ſi aſſeuré eſt-il d'arreſter l'Eſſoin & l'engarder de s'en fuir, par le couurir d'vn linge delié, comme aucuns veulent, que perilleux de le perdre, pour les raiſons dittes. La Ruſche, pour loger l'Eſſoin, ſera proprement nettoiee, lauee en dedans auec du vin fort, & frottee auec de la meliſſe, du roſmarin, de la mente, & autres herbes odoriferantes. Elle ſera portee auprés des Mouſches ſur vn linceul blanc, poſee debout, toutesfois pendant d'vn coſté, pour l'aiſance d'y fourrer les Abeilles, & ainſi affermie auec des pierres, y ſeront elles miſes tout doucement ſans les effaroucher. Si c'eſt en quelque branchete qu'elles ſe ſoient arreſtees, pendantes comme grappes de raiſins, ne faudra que couper ſubtilement la branche, & tout-d'vne-piece, la fourrer dans la Ruſche auec les Abeilles. Ne le pouuant ainſi commodément faire, l'on prendra les Mouſches à lopins, auec vne truelle de maçon, ou vne grande cueillier, & petit-à-petit les mettra-on dans le nouueau logis, ſans les preſſer, frappant cependant doucement auec vne pierre contre la Ruſche, comme pour les inuiter à y entrer. S'eſtant l'Eſſoin fourré au creux d'vn arbre, la choſe en ſera bien plus difficile ; toutesfois on l'en retirera par le moien d'vne Ruſche miſe auprés du trou de l'arbre, dans laquelle les Mouſches d'elles-meſmes ſe remueront, par l'attraiante ſenteur dont elle ſera parfumee comme deſſus. La choſe ſe fera aiſement, pourueu que l'Eſſoin n'y ait beaucoup ſejourné, pour eſtre bien faſcheux aux Mouſches de quitter le lieu auquel ja elles ont trauaillé. Dautant, que, comme a eſté dit, elles ne demeurent jamais oiſiues, ſe mettans à beſongner dés eſtre arriuees au premier logis qu'elles ſont ſortans de leur Ruſche : voire ſur l'arbre meſme, auquel pour la premiere fois elles ſe ſont arreſtees, commencent à ſe baſtir & accommoder. Ainſi ſentans la bonne odeur du vaze parfumé, & le peu ou point de prouiſion de leur premier logis, le quitteront volontiers pour s'y loger. Mais n'eſtant le lieu à propos pour y accommoder la Ruſche, pour la hauteur de

l'arbre

l'arbre ou autre occaſion, on tiendra vne autre methode: qui ſera d'attacher vn pannier d'ozier, laué & parfumé, au bout d'vne longue perche, & l'approcher prés des Abeilles, leſquelles à cauſe de la bonne odeur du pannier, s'y retireront, d'où par-aprés on les remuera dans vne Ruſche.

Remede à leurs ſeditiõs.

QVELQVES fois, l'Eſſoin ſe diuiſe en deux ou trois bandes, tenant chacune ſon quartier, en danger de tout perdre, pour le mal que cauſe touſiours la diuiſion. Cela aduient de la pluralité des Rois, qui n'eſtant d'accord font ſedition pour la ſouueraineté. Le remede eſt, ou d'accorder les Rois par-enſemble, ou de n'en laiſſer qu'vn en tout l'Eſſoin, à ce que comme image de toute la monarchie, les Abeilles ſoient conduites par vn ſeul Roi. L'on peut appaiſer leurs fureurs quand ils s'entrebattent auec leurs bandes, les vnes contre les autres, comme ennemis deſcouuerts; en leur jettant contre de la pouſſiere des chemins & des liqueurs douces, comme eau & vin miellés ou vin-cuit. Cela ne rencontrant, conuient ſe desfaire des Rois ſuperflus, les recerchans dans les troupes aprés s'eſtre appaiſees & deuenues coïes, là doucement allant choiſir ceux qui ne vous agreeront, ce qu'on fera à la main ſans crainte d'eſtre piqué des Abeilles, l'aiant auparauant frottee auec de la meliſſe. Telle recerche ſe fera ſeulement aux petites troupes, de chacune deſquelles aiant tué le Roi, d'elles-meſmes par faute de chef, ſe rangeront ſous le Roi eſtant à la grande, à laquelle n'aurés touché. Ces Rois ſe recognoiſſent à la grandeur de leurs corps, excedans celle des communes Abeilles, & en beauté de couleur auſsi. Ils n'ont aucun eguillon, monſtrans par là leur douce Roiauté, & le bon naturel des Abeilles, qui mieux obeïſſent par raiſon que par force. Les Rois s'engendrent dans les Ruſches, non du commun des Abeilles, ains ſortent de race diſtincte & ſeparee: car c'eſt d'vne liqueur rouge qu'on treuue dans des trous, plus grands que les autres, au bout des rayons, à cela ſe conformant l'antique opinion Grecque & Romaine. De telle race, les Abeilles tirent leurs Rois, n'en aians jamais qu'vn à la fois, à tout le moins en Ruſche bien qualifiee: demeurans tandis les autres comme princes du ſang, ſans charge, en attendans le beſoin d'eſtre emploiés, quand par vieilleſſe ou accident, le regnant vient à defaillir. Des faux Rois y a-il auſsi dans les Ruſches, venans de dehors, comme baſtars, pour tyranniſer les Mouſches-à miel. Ils ſont laids à voir, ſales, noirs, velus, ſurpaſſans en grãdeur les bons, bruient horriblement: en ſomme ſont du tout deſagreables, par leſquelles marques facilement les diſcerne-on d'auec les vrais & legitimes.

Des Frelõs ou Abeillauds.

TOVCHANT les Bourdons ou Frelons, qu'en pluſieurs endroits de Languedoc l'on appelle, *Abeillauds*, c'eſt vne eſpece d'Abeilles naiſſant auec les bonnes. Virgile les appelle *Ignauum pecus*, & aujourd'hui en langue Flamende ſont appellés, *Broerbien*, comme qui diroit Abeilles couuantes. Ils ne trauaillent ni en la cire, ni au miel: ſeulement en ce ſont-ils vtiles, que d'aider aux Abeilles à couuer leurs ſemences: au reſte, ſont grands-deſpenſiers, deuorans le miel à eux accõparés les jeunes hommes desbauchés, faiſans grande chere ſans vouloir trauailler. Ce peu de ſeruice qu'ils font, les fait aucunement ſupporter: & encores ceſtui-ci, qu'aduenant que l'ouurage des Abeilles ſoit rauagé par les Frelons, les Abeilles (comme à quelque choſe malheur eſt bon) en deuiennent plus diligentes, pour en reparer les braſ-

ches: desquelles ruines s'esueillans de leur paresse, se remettent à trauailler plus que jamais. Autrement, euidans auoir tout fait, pour se voir riches, y auroit du danger que leur bon naturel ne se corrompist, degenetant en oisiueté; & au bout d'vn temps, par habitude, les Abeilles se rendre du tout inutiles. L'on ne souffre pourtant tous les bourdons, ni en tout temps; ains seulement jusqu'à ce que le miel est presque prest à vẽdanger: car alors pour le grand rauage qu'ils en feroient, les Abeilles mesmes, & leurs gouuerneurs en tuent tant qu'ils en peuuent attraper. En quoi n'y a point de perte pour le respect du couuer des semenees, veu qu'en ce temps-là, les jeunes Auetes sont escloses, restans de frelons parmi les Abeilles, plus grand nombre qu'on ne voudroit, encore bien qu'on tasche à les en oster.

Des Essoins.

Deux ou trois petits Essoins pourra-on assembler dans vne Ruche, afin d'en faire vne grande bande d'Abeilles: à la charge que les Essoins s'accordans, viennent en mesme jour & instant, pour ne pouuoir s'attendre l'vn l'autre. Aussi de ne laisser qu'vn Roi en la Ruche, pour les raisons dittes. Par mesme moien, multiplie-on aussi les Abeilles qui se descheent dans les vieilles Ruches, par maladie ou accident: car en prenant deux ou trois minees Ruches d'Abeilles, on en fera vne forte. Auec toutesfois ceste consideration, que de prendre garde aux Rois, tant qu'on pourra: afin que par trop de commandeurs, guerre ne suruienne parmi ce peuple, à sa totale ruine.

Le temps de leur production.

Les mois d'Auril & de Mai seulement, est le vrai temps pour les Abeilles à Essoinner: car les Essoins qui viennent aprés ne sont qu'auortons, pour le peu de loisir qu'ils ont, de se bastir & faire du miel pour viure en Hyuer, la meilleure saison s'en estãt escoulee, qui est le cœur du Printemps. Donc de tels tardifs Essoins, ne faut auoir grande esperance: non pas mesme se donner beaucoup de peine de les receuoir, si l'abondance d'Abeilles qu'y verrés ne vous y incite. Ce terme n'est pourtant limité pour tous païs & climats, c'est seulement pour les chauds, car quant aux froids, ainsi que les autres fruicts de la terre, les Abeilles y sont tardiues. Il aduient souuent que des nouueaux Essoins en sortent d'autres, la premiere annee: mais c'est des plus primerains, & qui par la felicité du temps, auront rempli leur maison. Pour laquelle cause aussi, vne vieille Ruche en produira plusieurs, en mesme saison, comme deux ou trois, à l'honneur du gouuerneur de l'Apier, par là se manifestant sa diligenee. car de bestail mal entretenu, jamais ne se void telle abondance.

Changer les Abeilles d'vne Ruche en l'autre.

Advenant que par vieillesse, trop rude attouchement, ou autre occasion, le bois d'vne Ruche se rende inutile, & qu'on desire d'en sauuer les Abeilles: l'on pourra remuer ces Abeilles-là, en autre vaze, sain & entier, en le posant fermement sur la Ruche dont est question, l'aiant auparauant descouuerte par le dessus, afin que d'icelle, les Abeilles se retirent en la superieure. Comme feront incontinent, tant par la sentir de bonne odeur, la treuuer proueuë de viures, c'est assauoir des bons taions de miel, qu'à suffisance, à telle cause, l'on y mettra; que contraintes par la force de la fumee qu'on leur mettra par le bas: où elles demeureront volontiers, mesmes estant tel remuement fait en Hyuer: pourueu qu'elles y treuuent dequoi viure. Puis sut le soit, seta telle Ruche arrangee auec

les autres, & la vieille ostee de là, pour en retirer la despouille.

La cueillete du miel & de la cire.

Tovs ces preparatifs se font pour receueillir du miel & de la cire; comme pour le bled & le vin, l'on cultiue les champs & les vignes. Par le temps regnant en la Prime-vere & l'Esté, pretsage-on de la future cueillete du miel. Si telles saisons sont beaucoup venteuses & seches, grande esperance ne peut-on auoir de ceste nourriture: mais au contraire, grand reuenu l'on en tirera, si elles sont calmes & temperees, particulierement, si en Esté les rozees sont frequentes, mesme despuis la mi-Iuin, jusqu'à la fin d'Aoust, par d'icelles, comme a esté dit, se faire le miel. L'abondance du miel prouient de la fertilité du pays, qui fait plus ou moins de fois chastrer les Abeilles, c'est à dite, vendanger le miel & la eire qui sont dans les Ruseches. A cela ne doit-on jamais toucher que les Ruseches ne soient pleines, autrement ce seroit prendre le miel non encores meur: & auec ceste perte, que n'aians les Auetes acheué leut œuure, par tel destourbier, descouragees, le plus souuent quittent la Ruseche, s'enfuians ailleurs, où pretendent n'estre ainsi tourmentees. Et faut conclurre, que ceux qui les chastrent trois fois en mesme an, ou gastent tout, ou sont posés en terroir tres-agreable à ce bestail: veu mesme qu'on estime l'endroit le plus fructueux en miel, celui auquel l'on en peut auoir deux cueilletes l'annee, car communément l'on n'en a qu'vne. Le vrai poinct donques, de mettre la main en ceste recolte, est quand les Abeilles ne sçauent plus que faire, par faute de lieu où trauailler: ce qu'on recognoistra à l'œil, en visitant les Ruseches. L'on fait là dessus diuers jugemens; mais le plus asseuré est de croire que les Ruseches sont pleines, quand les Abeilles chassent opiniastrément de leurs Ruseches les Frelons ou Abeillauds, & c'est alors seulement qu'elles se sentent riches de miel & de cire, craignans que par eux elles ne soient saccagees. La saison gouuerne ceste cueillete, l'auancant ou reculant. Escheant deux chastrees, la premiere se fait communément à la fin de Iuin, & la derniere, à la mi-Aoust; non plus tard, de peur de l'apptoche de l'Hyuer, qui ne permettroit aux Abeilles de reprouisionner leuts Ruseches, pour leur viure durant les froidures. Si qu'vne, se fera dés le commencement d'Aoust, le long temps de là en hors jusques en l'Hyuer, donnant grand loisir aux Abeilles de trauailler deuant l'arriuee des froidures. Touſjours auec le miel tire-on de la cite, mais non en telle quantité, que quand particulierement, l'on receueille ceste matiere-ci, parmi laquelle ne se treuue aucun miel. Le miel est tiré par le haut de la Ruseche, & la seule cite par le bas, auquel endroit les Abeilles font les semences de leur race: lesquelles occupans le vuide des trous, en iceux, ne peut auoir aucun miel, ou si peu qu'on n'en tient aucun conte. Aussi le temps est diuers pour telles recoltes. Comme j'ai dit, c'est deuant l'Hyuer qu'on vendange le miel: aprés la cire, en la Prime-vere au mois de Mars. Le plus qu'on doiue oster de miel, est la moitié de la Ruschee (qu'on cognoit par la croix de la Ruseche, soustenant les raions, posee justement au milieu du dedans de la Ruseche) laissant le teste du miel pour auictuaillement aux Abeilles. Aucuns ne leur en donnent que le tiers ou le quart; d'autres au contraire, les deux tiers ou les trois quarts, moindres ou plus grandes portions, selon les facultés des Abeilles, imposans loi à ceste œuure. Car il y a de si miserables Abeilles, qu'il ne leur faut oster ne miel, ne

Quād chastrer les Abeilles, & Comment.

cire : encores ont elles prou affaire à viure. Dequoi le gouuerneur ordonnera, voiant la choſe à l'œil, à ce que ne faiſant rien mal-à-propos, il entretienne ſon Apier en bon poinct. L'heure pour ceſte œuure eſt à choiſir, dont la plus propre du jour, eſt ſur le Midi, dautant qu'alors les Abeilles pour la pluſpart ſont en la campagne aprés leurs queſtes : ne demeurans en la maiſon que les cazanieres, leſquelles pour leur petit nombre, ne peuuent empeſcher qu'on ne leur oſte leur butin. D'attendre le Soleil couchant ne ſeroit bon à cauſe de l'approche de la nuict, en laquelle les Abeilles ſe pourroient eſcarter & perdre, l'obſcurité les empeſchans de retourner chés elles. Pour doucement qu'on les manie, quand il eſt queſtion de les deſpouiller de leur threſor ; elles ſe mettent en grande colere, piquans ceux qui ſe meſlent de les piller. C'eſt pourquoi, les aiás recogneues difficiles, faudra que celui qui eſt emploié à ceſte beſongne, ſ'arme contre les Abeilles d'vn grand capuchon, prenant deſpuis le ſommet de la teſte, juſqu'à la ceinture. Le capuchon ſera fait de toile rare, pour y voir à trauers, ſi mieux l'on n'aime y accommoder du verre contre les yeux, pour plus clairement & facilement trauailler. Auec lequel equipage, & aiant des gans aux mains (ou bien ſe frottant les mains auec de la meliſſe ; le jus de laquelle empeſche les Abeilles de piquer) ſ'approchera, & maniera les Abeilles ſans danger, faiſant ſa beſongne à l'aiſe. Portera de la fumee pour chaſſer les Abeilles d'autour des Ruſches, afin qu'auec moins d'empeſchement la deſpouille de ces Mouſches ſoit enleuee.

A quelle heure.

Autre façon de chaſſrer les Abeilles.

AVCVNS pour moins d'importunité, empriſonnent toutes les Abeilles de la Ruſche dans vn ſac, tandis à l'aiſe diſpoſent du miel comme ils veulent, & aprés redonnent liberté aux Abeilles. Ainſi l'on y procede. La gueule d'vn grand ſac, enueloppant toute la Ruſche, icelle premierement deſcouuerte, eſt là fermement liee, & le ſac accommodé en haut auec des baſtons pour s'y tenir droitement, puis par le bas de la Ruſche, les Abeilles ſont parfumees, dequoi ſe faſchans, elles s'en-fuient, mais n'aians autre chemin, gaignans le haut de la Ruſche, ſe fourrent toutes dans le ſac (comme le connin dans le filé, preſſé du furet) lequel ſac eſtant fermé, retient les Abeilles tant qu'on deſire ſans leur faire mal : leſquelles deſ-empriſonnees & miſes au bas de la Ruſche, icelle renfermee en haut, les Abeilles reprennent les erres de leur labeur ordinaire.

Autre facile & profitable.

EN voici vn autre moien, moins penible que le precedent. Lors qu'on cognoit les Abeilles auoir fort auancé leurs œuures, ce qui pourra eſtre ſur la fin du mois de Juin, leuerés le couuert de la Ruſche, & y en remettrés vn autre aiant vn grand trou au milieu. Puis ſur icelle poſerés vne autre Ruſche vuide, nette & parfumee, & en ſon milieu attacherés deux ou trois raions de bon miel : affermiſſant ſi bien ces deux Ruſches enſemble, qu'elles ſe puiſſent entretenir l'vne ſur l'autre ſans verſer : & ce par eſtaudis faits à propos, & accommodés au lieu pour les ſupporter. Par ce trou, les Abeilles de la baſſe Ruſche, monteront en la haute, y attirees & pour la commodité du logis ſentant bon, & pour le miel qu'elles y treueront : là, pour cauſe auſſi de leur naturel aimant le labeur, commenceront à trauailler, & ſi bien, qu'en intention de remplir le vuide de la Ruſche, dans deux mois ou en moindre terme, le temps ne contrariant,

en viendront à bout. Lors estant venue la saison de la recolte du miel, desioindrés vos deux Ruseles, en prendrés vne, celle où plus y aura de miel & moins d'Abeilles, & d'icelle tirerés toute la despouille, laissant l'autre entiere sans y rien toucher, ce qui reuient à grand aduantage, pour l'abondance de miel & de cire, que l'on en tire par ce moien. Et encores que le temps fut vn peu plus tardif que l'ordinaire chastrer des Abeilles, n'importe; parce que les Abeilles restantes, pour n'auoir esté nullement tourmentees en leur Rusche, ne d'icelle aucune prouision ostee, demeurent auantageusement aduituaillees, pour en leur saison, abonder & en generation & en fruict.

Chastrer le Ruscher.

En certains endroits de la Prouence l'on chastre l'Apier ou le Ruscher, non les Ruseles, c'est à dire, l'on enleue des Ruseles entieres de l'Apier selon le nombre du total, ne touchant rien aux autres. Lesquelles demeurans entieres, leurs Abeilles ne faillent d'estre tres-bien aduituaillees en Hyuer; au Printemps, d'abonder en Essoins; & en suite, en miel & en cire. C'est communément la moitié du nombre des Rusches de l'Apier, dont l'on retire chacun an toute la despouille, laissant l'autre moitié entiere, sans rien y prendre. Les plus vieilles Rusches sont celles qu'on enleue, & les nouuelles demeurent en l'Apier, pour en estre prinses en leur saison. Par diuers moiens l'on procede à ceci. Aucuns laissent aller les Abeilles où elles veulent: les autres les tuent, de peur qu'elles n'aillent tourmenter les restantes en l'Apier, pour se loger dans leurs Rusches, & pour telle cause, s'entrebatre & tuer. Le plus facile moien de se des-faire de ces Abeilles-ci, est de les noier dans l'eau, en grandes auges à ce appropriees, esquelles, remplies d'eau, l'on plonge les Rusches enueloppees auec des linceuls, dés l'Apier, où l'on les va prendre sur la nuict, lors que les Abeilles sont retirees. Par lequel ordre, plus de profit reçoit-on de ceste nourriture, que par le chastret des Rusches, auec aussi moins de hazard: dautant que des Rusches chastrees, quelques-fois en meurent en Hyuer, par ne leur auoir laissé prouision suffisante, si qu'elles perissent de famine. Mal qui n'est à craindre par l'autre voie: d'icelle aussi retirant beaucoup plus de miel & de cire, que par le chastrer particulier des Rusches: mais par ceste-ci, le miel en procede beaucoup plus delicat, que par ceste-là, à cause qu'il n'est aucunement meslangé auec les corps morts des Abeilles: ne sentant nulle mauuaise odeur venant de l'eau, dont le prix du miel est raualé. Ces diuerses façons de recueillir la despouille des Abeilles, sont communes auec celles qu'on pratique en France & Hollande, chastrans les Abeilles & le Ruscher, ou l'vn d'eux. Mais la suiuante leur est particuliere, mesmes en France, Que escheant le chastrer des Abeilles, c'est à dire, de ne prendre qu'vne portion du miel qui est en la Rusche; cela ne se faict en autre saison de l'annee qu'au mois de Mars, ou d'Auril, & ce par le bas, la façon de la Rusche imposant telle necessité, n'estant ouuerte par le dessus, ains fermee comme vn chapeau, ainsi qu'a esté dict ci deuant. laquelle Rusche pour ce faire l'on renuerse vn peu, d'où alors l'on tire du miel & de la cire, tout d'vne-main ce ce qu'on veut. En Hollande, c'est en renuersant du tout la Rusche, s'en dessus-dessous, la faisant tenir debout, le bas regardant le ciel: & ce par le moien d'vn petit aplatissement que pour ce seruiee-ci,

on laisse à la Rusche lors qu'on la fait, lequel endroit ils couurent auec vne motte de terre, pour parer les Abeilles de la pluie, estant la Rusche remise en la premiere situation.

Comment retirer le miel.

Estans les raions tirés de la Rusche, & reposés dans des vazes de bois ou de terre, seront incontinent portés dans la maison, en membre secret & bien fermé, afin d'engarder les Abeilles d'y entrer: ce que sans empeschemẽt elles feroiẽt, pour taschér de recourre le bien qu'elles estimẽt leur auoir esté raui: où là estant (outre l'impossibilité d'habiter parmi tant de bestail, qui à la file y aduoleroit) verriés à l'œil consumer par les Abeilles dans peu de tẽps, tout vostre miel. Et encores pour curieusemcnt que bouchiés & huis & fenestres, n'en pourrés vous destourner l'entree à plusieurs Mousches, & ne les en chasserés qu'auec de la fumee.

Le meilleur & plus delicat miel, est celui qui de lui-mesme coule le premier des raions (accomparé à la mere goutte du vin) lequel, curieusement, conuient retiter pour le conseruer à part en vazes separés. Les raions sont mis dans vn pannier d'ozier, à ce expressément façonné comme chausse d'hipocras, pointu par bas, lequel a jeancé sur vn grand pot de terre vitré en dedans y vuidera nettement le miel. Le restant dans le pannier sera pressé, pour en exprimer par force, ce qui de gré n'aura voulu couler: & ce en pressoir accommodé au naturel de l'œuure, afin qu'aucun miel ne se perde dans la cire. Les vazes remplis de miel, premier & second, seront tenus descouuerts pour quelques jours, en attendant que le miel ait acheué de bouillir, comme de lui mesmes il fera: tandis l'escumant auec curiosité, à ce que sans aucun meslange il reste pur. Pour laquelle cause aussi, le lieu ne sera exposé, ni à la poussiere ni à autre saleté, de peur que la communiquant au miel, le rende des-agreable. car auec toute autre precieuse matiere, cesteci craint le mal-tenir. Aprés, seront les vazes tres-bien fermés & mis reposer en magazin frés non humide, où le miel se conseruera longuement. Ce sera auec distinction de la valeur des miels, pour plus faire d'estat du premier que du second, comme a esté dit, pour les emploier selon leur diuerse valeur.

où le tenir.

Marques de bon miel.

Par tout païs, le miel n'est indifferemment de mesme bonté, ni de semblable marque, pour les diuerses fleurs, sur lesquelles les Abeilles cueillent la rozee, communiquans au Miel leurs facultés. Le bon miel, est de couleur doree ou blanche, reluisant, sentant bon, doux au goust: en son commencement estant liquide, mais coulant de telle sorte, que son fil conserue sa continuité esgale; sans interruption: & estant gardé quelque temps, s'endurcisse, pour sa fermeté ne le pouuant tirer du pot, qu'à force, auec vn cousteau ou autre propre instrument. C'est aussi signe de bonté au miel, quand il est facile à cuire, & cuisant, ne jette beaucoup d'escume; le plus excellent estant celui qui en a le moins. Au poids aussi se cognoit la valeur du miel, le meilleur estant touſ-jours le plus pesant. C'est pourquoi, le plus exquis est celui qui sejourne au fons du pot: ainsi que l'huile, le plus prisé, au dessus; & le plus delicat vin, au milieu du vaisseau. comme a esté representé ailleurs.

Cueillir la cire

Quant à la cire, nous auons veu se prendre par le bas des Rusches au Printemps, c'est assauoir, celle que seule l'on retire sans estre meslangee

auec le miel. Vers la fin de Feurier, commencement de Mars, ou plus tard selon le climat, les Abeilles estans encores endormies, pour les froidures passées, trauaille-on à ceste œuure, renuersant doucement d'vn costé les Ruches, l'vne aprés l'autre, pour en tirer les tables de cire, qui sont celles où les Abeilles font leurs semences, lesquelles l'on treuue dedans les trous des tables semblables à œufs de fourmis. Pour ces semences-ci, l'on ne se garde de passer outre: dautant mesme que c'est pour le profit de l'engeance, que de destourner telle primeraine couuee: parce qu'estant lors trop primeraines les nouuelles Abeilles qui en prouiennent, à leur naissance perissent de famine, à faute de fleurs, n'estans encores sorties en campagne, necessaires pour leur entretenement. Ains seulement est faict estat des semences qui les suiuent, lesquelles fresche ment pondues, couuees, & esclo ses, par le benefice du beau temps; profitent comme l'on desire. Les tables de cire sont mises bouillir sur le feu lent, en abondance d'eau claire: estant fondue, on la passe par vn linge: derechef on la remet sur le feu pour la refondre, laquelle bouillant est diligemment escumee: finalement, l'eau s'en estant allee par exhalaison, est jettee dans des terrines ou vazes plats, de cuiure, de terre, ou d'autre matiere, pour s'y geler & affermir, mais c'est aprés y auoir mis de l'eau au fons, afin que la cire ne s'y attache. *Comment.*

LA meilleure cire, au contraire du miel, est la plus legere, la plus grasse, la plus attenante & moins frangible, la mieux odorante, & la plus haute en couleur jaune: par lesquelles adresses, est faite l'election de telle matiere. Le mesnager ne passe plus auant au maniment de la cire; mais il la vend aprés qu'il l'a reduite en masse, s'en estant reserué vne partie pour l'emploier à son vsage, en chandelles & autres choses. Laissant aux apoticaires & ciriers, la maniere de la teindre en plusieurs couleurs, & autrement la diuersifier par leur art, selon ses proprietés. Seulement monstrerai-je comme à peu de peine, elle se blanchit, pour ainsi subtiliee, en faire de la bougie, des chandelles pour l'estude, les banquets & autres gentillesses. *Marques de bonne cire.*

LA cire jaune & neufue, sera fondue auec de l'eau claire, dans vn chauderon, où bouillant sera curieusement escumee: puis coulee à trauers d'vn linge clair, pour la descharger d'ordure. Aprés refondue sur feu de charbon & lent, en vaze de large ouuerture: là on la prendra pour la reduire en lames minces comme papier, afin que la chaleur du Soleil & de l'aer penetrât aisement dedans, la rende telle que desirés. Pour ce faire, l'on trempe vne pallete de bois dans l'eau, & incontinent on la fourre dans la cire fondue, laquelle tiree du feu, gelant, s'attache contre la pallete en pellicules, & d'icelle se separe facilement, (pour ne s'y pouuoir affermir à cause de sa mouilleure) en replongeant la pallete dans l'eau fresche; où la cire s'arreste la reduisant toute en telles pellicules. Pour la seconde fois, l'on remet la cire sur le feu, afin de la refondre & reduire en lames, la jettant dans l'eau comme dessus pour auancer ce blanchiment: voire pour la troisiesme; & en somme autant de fois reïtere-on ces choses, qu'on void la cire auoir acquis la perfection de blancheur, luy aduenant sans aucun autre mystere. Ce que l'on ne fait communément, ains se contente-on d'vn couple de fois, tant pour euiter la peine, que le deschet de la cire, laquelle se diminue touſ-jours en la refondant. Finalement, sortie de l'eau on l'estend sur des claies couuer- *Blanchir la cire.*

tes de toile pour l'expoſer à l'aer, au Soleil, à la rozee, leſquels penetrans ces minces pellicules de cire, dans quelques jours l'acheuent de blanchir. Les Abeilles font du degaſt en ceſte cire, dequoi s'eſtant aperceu, faudra les en chaſſer ſoigneuſement. Comme auſſi euitera-on, que la cire ne ſe fonde en la grande chaleur du Soleil, en l'arrouſant ſur le Midi auec de l'eau freſche. Aucuns, en lieu de conuertir la cire en lames & pellicules, pour la blanchir, ſe contentent de la faire à la maniere que les chaſſeurs font leur dragee de plomb pour l'arquebuze: aſſauoir, en la prenant fondue auec vne grande cueillier, & petit-à-petit la jettant dans l'eau freſche, la diuiſer en petits morcillons, pour en ſuite l'acheuer de blanchir comme deſſus.

Concluſion du diſcours des Abeilles.

AINSI manie-on les Abeilles, ainſi en retire-on leur labeur. Ce meſnage eſt profitable, moiennant que par ſoin continuel, l'on pouruoie aux neceſſités de ces beſtioles, leſquelles ne peuuent ſouffrir la negligence de leur gouuerneur, qu'auec apparent danger de leur ruine. Vn homme ſuffit à conduire grand nombre de Ruſches, puis que ce gouuernement conſiſte plus en engin qu'en force. Ce nombre ſe peut reſtreindre à mil ou douze cens pieds (moiennant quelques aides, au temps des Eſſoins & du vendanger des Ruſches) ſuffiſant pour rapporter bon reuenu, & pour ſatisfaire à tous frais, ce qu'on ne doit attendre de peu de beſtail laiſſé ſans aucune garde.

La charge de leur gouuerneur.

LE gouuerneur de l'Apier ſe plaiſant en ſa charge, pour l'honneur & profit, outre les precedens auis, obſeruera ſoigneuſement ces maximes: Que tous les jours il viſite ſes Ruſches, l'vne aprés l'autre, pour ſecourir celles qui auront beſoin de ſecours: ſoit ſur les ordinaires neceſſités, ſoit ſur les accidentales, à ce que par les ignorer à faute de les rechercher, les Abeilles ne periſſent, comme quelquesfois elles font ſans telle curioſité: au contraire, petit remede emploié à propos, les ſauue d'extreme ruine: Que ſur l'entree du Printemps, il ouure ſes Ruſches du deſſus, aprés en auoir tiré la cire par le deſſous, pour les bien nettoier, en oſtant toutes ordures ramaſſees durant l'Hyuer, pouſſieres, araignes, teignes, limats, vermiſſeaux, rats, papillons, fourmis, & autres beſtioles qui s'y engendrent ou viennent de dehors: puis les parfumera auec du galbanum, du ſien de beuf ſec, & auec d'autres matieres ſalutaires aux Abeilles: Qu'aprés auoir recueilli les Eſſoins, il s'en prenne garde, pour les retenir de s'en-fuir, comme pluſieurs font, par n'eſtre les Mouſches bien accommodees en leur nouueau logis, y appliquant le remede ſelon les occurrences; Meſme qu'il auiſe ſi les nouuelles Ruſches ont faute de victuaille (comme quelquefois cela aduient, quoiqu'à la fin du Printemps, quand la ſaiſon ſe rencontre extraordinairement pluuieuſe, empeſchant les Auettes de ſe prouiſionner) pour ſecourir les Abeilles de viures, comme eſtant au cœur de l'Hyuer: Qu'il ne prenne trop de miel des Ruſches, lors qu'il les chaſtre, afin que les Mouſches n'aiét faute de viande pour l'Hyuer: pluſtoſt tumbera-il de l'autre extremité, pour tant mieux les entretenir: Qu'au commencement d'Automne, il nettoie & parfume encores les Ruſches, les viſitant & de bas & de haut, ce qu'il leur continuera durant la ſaiſon, les recouurant pour ce faire, de quinze en quinze jours, à chaſque fois les parfumant, non tant pour le plai-

ſir des Abeilles (s'ennuians du parfum) que pour leur ſanté: Qu'à la premiere ſepmaine de l'Hyuer, le temps n'eſtant encores du tout refroidi, pour la derniere fois de l'annee, il reouure ſes Ruſches, pour derechef les nettoier & parfumer, & ce treſ-curieuſement ſans y laiſſer rien de pourri ne de ſale. Puis renfermera treſ-bien les Ruſches, & tant à profit, que les froidures, vents, gelees, ne pluies, n'y puiſſent entrer. Et ſelon qu'il verra ſes Abeilles, bien ou mal auictuaillees, pouruoirra à leur nourriture pour l'Hyuer: leur donnant alors, meſme durant les mauuais jours de l'annee, & ce dans des rozeaux refendus ou autres tuiaux de fer-blanc, de plomb ou d'autre matiere, du miel, des paſſerilles ou raiſins ſecs, des figues, des prunes, des feves cuites & diſſoutes dans du vin ou de l'eau miellee, ſeparees ou à part, comme l'on voudra, quelquesfois du laict & autres douces liqueurs: Faut tenir touſ-jours bien cloſes les Ruſches, & de tous coſtés, n'y laiſſant qu'vn trou, pour entree & ſortie aux Mouſches: eſtant choſe bien experimentee, que les Abeilles ne font aucun miel en Ruſche eſuentee pour peu que ce ſoit, car elles s'addonnent premierement à clorre les trous, deuant que faire aucun miel, cela n'auenant jamais quand il y a deux ouuertures en la Ruſche: Que le gouuerneur ſoit lui-meſme nettement veſtu, ſentant bon, pour le hazard qu'il courroit d'eſtre extremement picqué & tourmenté des Abeilles, ſi elles le trouuoient ord, ſale, & puant, haïſſans naturellement toutes ſortes de vilennies & puanteurs. Mais auſſi en l'equipage ſuſdit & par continuelle frequentation, ſera cogneu & aimé de ſes Abeilles, comme le berger de ſes brebis. Et quelques terribles qu'elles ſoient, ainſi maniees, ſe rendront paiſibles & obeiſſantes.

Opinion des Anciens feuchant les Abeilles.

Pl vsieurs des Anciens Agricoles, Mago, Demetrius, Varro, Virgile, Columella, Conſtantin-Cæſar, recerchans les ſecrets de Nature, ont eſcrit les Abeilles s'engendrer de la corruption du taureau (comme ſelon les Anciens, les gueſpes, des cheuaux & des mulets, de deux diuerſes ſortes, pour la diuerſité de ſes deux animaux: & les bourdons, des aſnes) particulierement les Rois du cerueau; & les Abeilles, du reſtant de la beſte: quand le taureau eſtouffé eſt mis pourrir parmi du thym, du ſerpoulet & ſemblables herbes que les Abeilles aiment, & logé dans vne maiſonnette à ce appropriee, percee de diuers coſtés, en petites feneſtres, fermans auec leurs huis, pour à propos les clorre & ouurir ladite maiſonnete, couuerte par le deſſus, ſans reſpirer de tel coſté. Ce que le curieux pourra eſſaier par l'adreſſe de Conſtantin-Cæſar qui en eſcrit les particularités. N'eſtimant quant à moi, eſtre beſoin ſe donner telle peine, veu que jamais ne regne tant grande mortalité d'Abeilles, que la race n'en demeure. Dit auſſi Columella aprés Higinius, qu'il allegue, que les Abeilles mortes de flux de ventre acquis par auoir trop mangé des fleurs de tithymale & d'orme, retournent viure à la mi-Mars, ſi aprés les auoir ſorties de la Ruſche, ſans vie, & gardees tout l'Hyuer en lieu ſec, on les expoſe au Soleil d'vn beau iour, durant trois heures, les aians premierement couuertes de cendres de figuier. Dont reprenans vie petit-à-petit, ſe trainent dedans leurs Ruſches, pour y trauailler comme deuant. Telle merueille ſe treuue verifiee par l'experience que moi-meſme en ai faite. I'ai prins des Abeilles treuuees ſans ſentiment & ſans vie prés de leur Ruſche, leſquelles toutes entre les mains,

Colum. l. 9. chap. 13.

& eschauffees auec l'haleine de fois à autre, sans autre façon, ont reprins vie dans moins d'vne heure. Demesme aduiēt de telles Abeilles, mises dans vne escuelle de bois parmi de la plume, & aprés fourrant l'escuelle dans le four, encores chaud du pain qu'on y aura cuit auparauant. Mais ne sçachant de quelle maladie estoient mortes telles Abeilles, ne m'est permis passer outre en ce mystere, pour en recercher les causes: seulement dirai-je, que le cours de la vie de ce petit animal, est esmerueillable en toutes ses parties, à quile contemple curieusement. I'ajousterai à ce discours, qu'en certaines prouinces de ce Roiaume, le Roi prend vn droict sur le reuenu des Mousches-à-miel, appellé *Aurillages*, & lequel est emploié aux Comptes du Domaine.

Aurillages.

CHAPITRE XV.

La cueillete de la Soie, par la nourriture des Vers qui la font.

SI LE VER-A-SOIE eust esté cogneu des Anciens autheurs d'Agriculture, l'on ne fait doute que la loüange de tant riche animal n'eust esté chantee par eux, ainsi qu'ils ont fait celle des Mousches-à-miel: mais à tel defaut, il est demeuré sans nom plusieurs siecles. Virgile discourt comme en passant, de la riche toison que produisent les forests d'Ethiopie & des Seres, sans faire mention de sa qualité ni du moien de la recueillir. Voici ses mots,

Quid nemora Æthiopum molli canentia lana?
Velleráque vt foliis depectant tenuia Seres?

Virg. Georg. 11.

Dont aucuns, comme Solin & Seruius, ont estimé ce estre la Soie, & icelle proceder directement des arbres. Tel a esté le premier auis de la Soie donné en Italie, qui fut du regne de l'Empereur Octauian Auguste; confirmé par Pline plus de septante ans aprés, (car il viuoit au temps de Vespasian.) Il y ajoustoit qu'en l'Isle de Cóos, croissoient des Cyprés, terebintes, fresnes & chesnes, des fueilles desquels arbres, cheutes à terre de maturité, par l'humidité d'icelle, naissoient des Vers produisant la Soie. Qu'en Assyrie le Ver-à-Soie, animal du genre des Insectes, appellé des Grecs & Latin, *Bombyx*, fait son nid auec de la terre, qu'il attache contre les pierres, où il l'endurcit tres-fort, s'y conseruant toute l'annee. Qu'à la mode des araignes, il fait des toiles. Dit aussi, auec Aristote, Qu'en l'Isle de Coos Pāphila fille de Latoüs, a esté l'inuentrice de filer & tistre la Soie. Par lesquels enuelopés discours, accomparés à la pratique de ce temps, appert combien loin estoient les anciens de la vraie cognoissanee des Vers-à-Soie, n'aians sceu d'où ils procedent, ni dequoi ils sont nourris; ainsi que par leur silence ils tesmoignent, se taisans, de leur graine, & des fueilles des meuriers pour leur nourriture. Vopiscus tesmoigne, que du temps de l'Empereur Aurelian (deux cens ans aprés Vespasian & dauantage) la Soie se vendoit au poids de l'or, pour laquelle cherté, mais principalement pour la modestie, ce Prince là, ne voulut jamais porter robe toute de Soie, ains meslangee auec autre matiere: bien que Heliogabale son deuancier n'eust esté si retenu, comme dit Lam-

Premieres nouuelles de la Soie à Rome.

pridius. Semblable modestie se remarque du Roi Henri second, n'aiant jamais voulu porter bas de Soie, encores que de son temps l'vsage en fut jaceu en France. Plusieurs autres en diuers temps, ont aussi parlé de la Soie, comme Solin, Marcelin, & Seruius qui nomme le Ver-à-Soie, *Zir*, d'où vient le mot Latin, *Sericum*, c'est à dire, Soie, selon le tesmoignage de Pausanias, en sa description de la Grece. Martial fait aussi mention de la Soie par ces vers,

Nec vaga tam tenui discurrat aranea tela,
Tam leue nec bombyx pendulus vrget opus.

Et de l'ouurage des Vers-à-Soie, Properce dit,

Nec si qua Arabio lucet bombyce puella.

Vlpian Iurisconsulte antique, parle de la Soie au titre *De Auro & Argento legato, l. Vestis.* en ceste sorte: *Vestimentorum sunt omnia lanea, lineáque vel serica bombycina, &c.*

Son origine.

CEST chose receue de tous, que les habitans du païs de Seres ont les premiers manifesté la Soie, en aians tiré la semence de l'Isle Taprobane autrement, Sumatra, situee sous l'Equinoctial, esloignee d'eux de quarante six à quarante-huit degrés de latitude. Le païs des Seres, ainsi dit d'vne ville de la prouince, est celui qu'on nomme aujourd'hui, Catay & Cambalu en l'Asie Orientale, joignant de l'Occident à la Scytie Asiatique, & du Midi à l'Indie; dominé par le grand Cham de Tartarie. A la longue, ces choses vindrent en euidence par deux moines, qui de Sera, ville du païs de Catay, porterent la graine des Vers-à-Soie, à Iustinian à Constantinople (le regne duquel Empereur, commencea l'an de Christ cinq cens vingts-six) d'où la science d'esleuer ce bestail s'est esparce par toute l'Europe. Ainsi l'a escrit Procopius, après plusieurs autres. De la ville de Panorme en Sicile est sortie la maniere d'emploier la Soie, où premierement elle a paru par le moien de certains ouuriers en cest art, là emmenés prisonniers par Roger, Roi de ladite Isle de Sicile, au temps de l'Empereur Conrad. Finalement, ces belles sciences ont fondu en certaines prouinces de ce Roiaume, mais par traict de temps & interualles, non à la fois. Car comme Dieu a accoustumé de distribuer ses biens-faits, petit-à-petit, pour tant mieux nous faire sauourer ses graces; ainsi la cognoissance du Meurier nous a esté premierement donnee, puis celle de l'vsage d'icelui, afin de faire prouision de pasture, auant, qu'estre chargé du bestail.

Où premierement mise en œuure en l'Europe, & finalement.

IE NE recercherai ici les causes & le temps de leur introduction en ce Roiaume plus auant, que du Regne de Charles huictiesme. Au voiage que ce Roi feit au Roiaume de Naples, l'an mil quatre cents quatre vingts quatorze, quelques Gentils-hommes de sa suite, y aians remarqué la richesse de la Soie, à leur retour chés eux, apporterent l'affection de pouruoir leurs maisons de telles commodités. Après estre finies les guerres d'Italie, enuoierent à Naples, querir du plant de Meuriers, qu'ils logerent en Prouence, le peu de distance qu'il y a des climats d'vn païs à l'autre facilitant l'entreprise. Aucuns disent que ce fut en l'extremité de telle prouince, enclauee dans celle du Dauphiné, où premierement les Meuriers aborderent, marquans mesmes Alan, prés du Montellimar, qui en fut lors pourueu par le moien de son seigneur, qui auoit accompagné le Roi en son voiage: com-

En quel tẽps, & en quelles prouinces de ce Roiaume.

me les vieux gros Meuriers blancs qu'on y void encore aujourd'hui, en donnent quelque teſmoignage. Or ſoit là, ou ailleurs, c'eſt choſe aſſeuree qu'en diuers endroits de la Prouence, du Languedoc, du Dauphiné, de la Principauté d'Orange, & ſur tout de la Comté de Veneſſain & Archeueſché d'Auignon (pour le grand commerce qu'ils ont auec les Italiens) les Meuriers & leur ſeruice y ſont à preſent treſ-bien recogneus. Là auſſi auec beaucoup de luſtre paroiſt la manufacture de la Soie; & de jour à autre, croiſt l'affection de planter des Meuriers, pour la commodité experimentee qui en reuient. En ſomme, c'eſt là où le reuenu du Meurier eſt tenu pour le plus clair denier tumbant dans la bource. A Tours ce negoce eſt ja receu, auec vtilité & applaudiſſement; & deſpuis quelques annees a commencé à ſe manifeſter à Caen, en la baſſe Normandie; encores incognen au reſtant du Roiaume, par la nonchalance de ſes habitans, & à la honte de preſques toutes ſes prouinces, puis qu'en icelles, le Meurier, & en ſuite le Ver-à-Soie peut viure & profiter. Pour l'affection que je porte au public, j'ai dés le commencemẽt de l'annee mil cinq cens quatre-vingts dixneuf, fait imprimer vn traité particulier de ceſte nourriture, intitulé, la cueillete de la Soie, & adreſſé à Meſſieurs de l'Hoſtel-de-ville de Paris, à ce que leurs peuples ſuſſent incités par là, à tirer des entrailles de leurs terres, le threſor de Soie qui y eſt caché, par ce moien, mettans en euidence des milions d'or y croupiſſans: & par telles richeſſes, acheuer de decorer leur ville, du dernier de ſes ornemens, abondante au teſte en toute ſorte de biens. Entre les beaux lieux de la campaigne de Paris, j'ai remarqué Madril & le Bois-de-Vincenes, maiſons Roialles, treſ-capables à receuoir & nourrir, trois cens mil Meuriers, pour l'eſtendue & qualité de leurs fonds, & pour la faculté de l'aer, la fueille de tels arbres, en leur temps, pouuoir eſtre profitablement emploiee. Dont l'apparence eſt grande, d'en retirer abondance de Soie, à l'vtilité publique, & à la particuliere commodité de la ville de Paris, quand la manufacture de la Soie, y nourriroit infini peuple, & de ſes propres habitans, & de perſonnes pauures & miſetables, qui y affluent de toutes les prouinces du Roiaume.

La Soie peut croiſtre belle & bonne par tout ce Roiaume, peu de lieux excepté.

Quels elle deſire.

LA où croiſt la vigne, là peut venir la Soie, demonſtration treſ-claire, ſuffiſammẽt verifiee par reïterees experiences en diuers païs diſcordans de climats. Voire paſſant plus outre, où le ſeul Meurier vit, ſans parler de la Vigne, le Ver-à-Soie ne laiſſe de profiter; comme cela s'eſt recogneu n'aguieres dans la ville de Leiden en Hollande és annees mil cinq cens quatre-vingts treize, quatre-vingts quatorze, & quatte-vingts quinze; où Madame la Ducheſſe d'Aſcot fit nourtir des Vers-à-Soie, heureuſement: & de la Soie qui en ſortit, ſe ſont faits des habits, que ſes Damoiſelles ont porté auec esbahiſſement de ceux qui les ont veus, à cauſe de la froidure du païs. Les hiſtoires teſmoignent qu'au temps des Anciens Gaulois, la France ne produiſoit aucun vin: la voici aujourd'hui abondamment pourueuë de tant exquiſe boiſſon, par la dexterité de ceux qui opportunément y ont emploié leur profitable curioſité. Pluſieurs beſtes & plantes eſtrangeres, conſentent de viure parmi nous auec ſoin requis (le temps paſſé tenu pour impoſſible) ce qu'vn chacun remarque preſque par tout, ſans en venir aux exemples. Ie ne mets ici en compte les orangers, citroniers, ponciles, & au-

tres arbres precieux qu'on esleue en tous aers & païs, pour froids qu'ils soient, puis qu'en telle curiosité coutt grande despense. Le soin de la cueillete de la Soie n'est semblable, aussi son but est le profit, non la seule delectation. L'on ne se peine aucunement pour les Meuriers qui sont en campaigne; c'est seulement pour le bestail, qui craignant le froid, en veut estre preserué. Et quelle chose plus facile à faire y a-il que cela, quelque froid que soit le pays, puis que les Vers sont logés dans la maison, non en campaigne, & encores en saison, non du tout froide, ains au Printéps & partie de l'Esté? Tout l'interest qu'on peut ici aleguer, est, Que la cueillete de la Soie en sera plus tardiue qu'en pays Meridional. Quoi pour cela, pourueu qu'on ait abondance de bonne & belle Soie? si l'on ne moissonne és pays Septentrionaux, en Mai & Iuin, comme l'on fait en Languedoc & Prouence, si font bien en Iuillet & Aoust. De mesme, l'on ne laisse d'auoir beaucoup de bon vin en France, encores qu'on ne vendange si tost qu'és pays plus chauds. Les Meuriers ont deuancé la science de nourrir les Vers, comme j'ai dit, en attendant laquelle, plusieurs sous l'ouir dire, s'estans efforcés en vain de nourrir des Vers-à-Soie, ont descrié tel mesnage, estimans ce bestail-ci, ne pouuoir profiter qu'és lieux où il s'est de long temps naturalisé, dont, d'impatience, ont arraché, comme arbres inutiles, les Meuriers, qu'auparauant & au premier bruit de leur valeur, ils auoient plantés auec beaucoup d'affection. Mais ceux qui ont attendu constamment les saisons, se sont rencontrés meilleurs mesnagers, & abondamment pourueus de fueilles de Meurier, lors que le sçauoir conduire de ce bestail, est arriué, exemple qui se remarque à Nismes & en diuers autres lieux du Languedoc, seruant d'instruction à ceux qui aujourd'hui se veulent delecter à si profitable mesnage: lesquels, à leur contentement, treuueront en ces discours, assemblees les sciences, & d'esleuer les arbres, & de nourrir le bestail: dont ils seront deliurés de l'ennui d'attente langoureuse, & du hazard de mal nourrir les Vers.

La premiere introduction de la Soie, au cœur de la France par le Roi.

Le Roi aiant tresbien recogneu ces choses, par le discours qu'il me commanda de lui faire sur ce sujet, l'an mil cinq cens quatre-vingts dix-neuf, print resolution de faire esleuer des meuriers blancs par tous les jardins de ses maisons. Et pour cest effect, l'annee ensuiuant, que sa Majesté fit le voiage de Sauoie, elle enuoia en Prouence, Languedoc, & Viuares, Monsieur de Bordeaux Baron de Colonces, sur-intendant general des jardins de France, Seigneur rempli de toutes rares vertus: & par ceste mesme voie, le Roi me fit l'honneur de m'escrire, pour m'emploier au recouurement desdits plants; où j'apportai telle diligence que au commancement de l'an six cens vn, il en fut conduit à Paris, jusques au nombre de quinze à vingt mil. Lesquels furent plantés en diuers lieux dans les jardins des Tuilleries, où ils se sont heureusement esleués. Et ne voulant sa Majesté, que tels tresors demeurassent plus resserrés en certains recoins de son Roiaume, ains que ses peuples s'en ressentissent, vniuersellement: ajoustant aux biens de la paix, dont par son moien, & la faueur celeste, toute la France jouit tresp aisiblement; auroit ordonné que les Commissaires ja deputés par sa Majesté pour le commerce general, auiseroient aux plus faciles expedians qu'il seroit possible, de fournir de Meuriers son Roiaume, afin d'y recueillir la Soie; & ensuite, d'en establir la manufacture. Sur quoi, & suiuant le vouloir de sa Ma-

jesté, aprés bonne & meure deliberation furent passés contracts sur ce sujet auec des marchands, à Paris les quatorziesme Octobre & troisiesme Decembre mil six cens deux, confirmés, authorisés & ratifiés, par lettres patentes de sa Majesté, contenans le fourmissement desdits Meuriers, és quatre generalités de Paris, Orleans, Tours & Lion. Aussi, de certaine quantité de semence ou graine desdits arbres, pour estre despartie és elections desdictes generalités. Et pour d'autant plus accelerer & auancer ladicte entreprinse, & faire cognoistre la facilité de ceste manufacture, sa Majesté fit exprés construire vne grande maison au bout de son jardin des Tuilleries à Paris, accommodee de toutes choses necessaires, tant pour la nourriture des vers, que pour les premiers ouurages de la Soie. Enjoignant en outre, que tout ce qui se treuueroit de Meuriers, tant blancs que noirs, ja plantés és diuers endroits desdites generalités, seroient prins par les experts à ce deputés, & emploiés à la nourriture des Vers ladite annee, afin de monstrer à chacun lieu, que la temperature de l'air, & bonté de la terre, sont plus que suffisans pour produire la Soie en pareille ou meilleure force, lustre & bonté, que celle qu'auons accoustumé recouurer auec grands frais, des prouinces les plus esloignees. Toutes lesquelles choses, ont si facilement reussi, moiennant la grace de Dieu & le bon-heur de nostre Prince, à qui le Ciel a reserué toutes les plus belles inuentions de nostre Siecle, qu'il ne faut plus douter que dans peu de temps, par la continuation de ses beaux commancemens, la France ne se voie redimee de la valeur de plus de quatre milions d'or, que tous les ans il en faloit sortir, pour la fournir des estofes composees de ceste matiere, ou de la matiere mesme, afin de la manufacturer dans le Roiaume. Voila le commencement de l'introduction de la Soie au cœur de la France, où l'exemple de sa Majesté a esté ioint à ses commandemens, auec grande efficace, pour le bien de son peuple.

En Allemaigne par le Duc de Vvitemberg.

Et comme par loüable emulation, les belles sciences ne s'arrestent en vn seul lieu, ains passent touſ-jours plus auant és esprits des vertueuses personnes, il est auenu despuis n'aguieres, que Federic Duc de Vvitemberg, Prince digne de toute loüange, a estabi en ses terres, & la nourriture des Vers-à-Soie, & la manufacture de telle matiere. Dont les succés ont esté si heureux en ce commancement, que ceux ont esté contraints de confesser l'entreprinse estre profitable, qui auparauant en condemnoient le conseil, fondés sur la froidure du pays d'Allemaigne.

Le Ver produit la Soie.

Or est-il, que la Soie vient directement du Ver qui la vomit toute filee; & le Ver procede de graine, laquelle l'on garde dix mois de l'annee, comme chose morte, reprenant vie en sa saison. Le Ver est nourri de la fueille de Meurier, seule viande de ceſt animal, qui ne viuant que six, sept ou hiuct sepmaines, plus ou moins selon le païs & constitution de l'annee (la chaleur accourcissant sa vie, & au contraire, la froidure l'allongeant) dans ce peu de temps, par la Soie qu'il nous laisse, paie largement les despens de sa nourriture. Comme diuerses sont les nations qui le gouuernent, aussi est-il nommé diuersement. Les Grecs & Latins l'ont appellé, *Bombyx*: & aujourd'hui en Italie, *Caualieri*, & *Bachi*: en Espagne *Ilauor*: en France, *Vers à-Soie*: en Languedoc, Prouence, & és enuirons, *Magniaux*.

Quelle terre & quelle culture desire le Meurier, quelle graine de Vers

eſt à choiſir, quel logis & quel traictement requiert le beſtail qui en prouiēt, quel eſt ſon rapport & vſage, ſera monſtré ci aprés. Par leſquels diſcours apperra clairement, de la richeſſe de ceſte nourriture: & que la terre emploiee à tel meſnage, rapporte plus de deniers & en moins de temps, que par autres fruits qu'on lui puiſſe commettre, à tout le moins, dont l'on puiſſe faire eſtat.

Supputation de la deſpenſe & du rapport de ceſte nourriture.

COMMVNEMENT vn millier de fueille de Meurier, faiſant dix quintaux de poids, ſatis-fait à nourrir vne once de graine de Vers; & l'once de graine, rend cinq ou ſix liures de Soie; chacune vallant deux ou trois eſcus, & dauantage: parquoi dix ou douze eſcus, ſortent de dix quintaux de fueille: laquelle quantité, vingt ou vingt-cinq arbres de moiēne grandeur, produiront touſ-jours. Voire beaucoup moindre nombre y ſuffira, ſi ce ſont arbres vieux & grands, comme il s'en treuue en pluſieurs lieux, meſme vers Auignon; de tant amples & abondans en ramage, qu'vn ſeul fournit de fueille, pour nourrir vne once de graine: mais par eſtre treſ-rares tels arbres ainſi qualifiés, eſtat certain n'en doit eſtre fait. Pour les frais du negoce, le quart du total eſt prins: ainſi reſtent les trois quarts de liquide reuenu, qui font ſept eſcus & demi, ou neuf eſcus, que vingt ou vingt-cinq Meuriers rapportent par communes annees. Ie confeſſe que touſ-jours l'once de graine ne rend les cinq ou ſix liures de ſoie, voire quelquesfois ne faire preſques rien: Quand par l'infelicité de la ſaiſon, la fueille, ſe treuuant mal qualifiee, par mauuaiſe nourriture, cauſe diuerſes maladies aux Vers: Quand la peſte ſe fourre parmi ce beſtail: Quand par n'eſtre bien affermis les eſtaudis, où ſont logés les Vers, croulans ſur eux, les tuent: ou quand par autres accidents tout ſe meurt. Mais auſſi c'eſt choſe confeſſee de tous ceux qui s'exercent à ceſte nourriture, que telle annee y a-il, l'once de graine, venir juſques à dix liures de ſoie & d'auantage: & c'eſt alors, que la race du beſtail, ſon logis, ſa viande, le temps, la main du gouuerneur, s'accordent pour le bien de ce meſnage. Et qui ne ſçait les bleds, les vins, les fruits des arbres, le beſtail, ſouuent defaillir par tempeſtes, ſechereſſes, humidités, & autres excés de l'annee? Et qui voudroit deſiſter de labourer ſes terres à grain, qui voudroit arracher ſes vignes & arbres, caſſer la nourriture du beſtail, pour leur faillite de quelque annee? Nul ne ſe treuue ſi mal auiſé. Il apperra ci aprés qu'au gouuernement de ce beſtail, l'on ne peut rien auancer ſans curioſité, diligence, deſpenſe; pour leſquelles choſes pluſieurs meſpriſent ce meſnage, comme fantaſque, penible, deſpenſier. Mais ils ſe deçoiuent, pour ne conſiderer qu'auec moderé ſalaire, treuue-l'on des gens à ſuffiſance, entendus à ceſt art, qui ſe chargent de tout ce qui en depend.

A amaſſer la fueille.

ET pour en particulariſer les deſpenſes, dirai, que cent ou ſix vingts journees, dont les trois quarts ſont de femmes ou de garçons, ſuffiſent à cueillir toute la fueille, neceſſaire pour nourrir dix onces de graine de magniaux, & pour la porter ſur le lieu du beſtail, eſtans les Meuriers non gueres eſloignés de la maiſon, comme cela eſt requis. Au paiement deſquelles journees pour la qualité des perſonnes, n'entre beaucoup d'argent: car c'eſt aux viures où le plus s'en conſume. Mais ſi la nourriture des amaſſeurs de fueille vous importune, auec de l'argent ſeul, vous-vous ferés faire tel ſeruice; à la journee, ou à taſche; ſelō l'ordre de pluſieurs villes, où tel traffiq eſt en vſage.

Gages du gouuerneur.

TOVCHANT le gouuerneur, ſes gages ſont communément de deux, trois ou quatre eſcus le mois, outre ſon viure : & ſa charge eſt de conduire les Vers, dés le eouuer de leur graine, juſques à la ſoie faite ; c'eſt à dire, la rendre tiree. Vn ſeul homme gouuernera tant de magniaux que voudrés, pourueu qu'il ſoit aſſiſté : ee qu'il ſera de gens de petit prix, veu que toutes ſortes de perſonnes, hommes & femmes, s'en rendent eapables.

Touchant la graine.

QVANT à la graine des Vers, ne deués mettre en compte ee qu'elle vous aura eouſté : parce que vous la remplaſſés par chacune annee en la renouuellant, pour la conſeruation de la ſemence. Ains ſe eouchera telle premiere deſpenſe, au rang de celle faite en l'achapt des aiz & tables, pour les eſtaudis, voire pour le dreſſoir du logis ; par eſtre ces choſes deſtinees pour fondement du reuenu ; eſtans de duree & ſans ſe conſumer, à tout le moins que bien peu. Et bien qu'il ſoit requis d'auoir tous les ans quelque peu de nouuelle graine, pour le maintenir la bonne raee, comme ſera dit, ſi n'y a-il pourtant plus de deſpenſe, attendu que de la vente de la graine que cueillés chés vous, en acheptés d'eſtrangere, ce qu'il vous en faut, ainſi ſe fait de la terre le foſſé.

SVR leſquels diſcours arreſtant voſtre eompte, treuuerés qu'auec beaucoup meilleur marché, nourrirés les magniaux prouenans de dix onces de graine, que vingt-cinq ou trente brebis : pour leſquelles, voire pour moindre nombre, faut entretenir vn paſtre toute l'annee, que ſont trois eens ſoixante einq jours. Par ainſi, vous voiés à l'œil, combien differ-rent les deſpenſes d'vn beſtail à l'autre : & par ceſte ſupputation, lequel des deux, rend plus de reuenu, bien que par jugement vniuerſel, le rapport du beſtail à quatre pieds, eſt treſ-grand au meſnage. Et ne doute, que Caton en ſes reſponſes du paiſtre, pour deuenir riche, n'euſt entendu du Vers-à-ſoie, s'il en euſt eu la eognoiſſanee. La nourriture des Vers-à-Soie, ſe rend auſſi recommãdable, à cauſe de ee qu'elle n'empeſche aueun ouurage des champs, ſe reneontrant és mois d'Auril, & de Mai, auant que le peuple ait nulle oeeupation à la recolte. Donnant tel retardement, moien au pere-de-famille, de treuuer aiſement & à ſuffiſanee, gens pour ſe ſeruiee : leſquels n'aians en ee temps-là autre oecupation, ſont treſ-aiſes de treuuer à gaigner leur vie & queſque piece d'argent, pour ſortir de l'arriere ſaiſon de l'annee. Dont plus facile en eſt rendue la nourriture de ee beſtail, par eeux ſeulement meſpriſee, qui ne ſçauent eombien en vaut l'aune : ear quant aux autres, la friandiſe des deniers qu'ils en tirent (ſans deſtrae de leur meſnage, ains comme parties caſuelles) les affectionne tous les jours à planter des nouueaux meuriers, pour auec l'augmentation du nõbre, de meſme augmẽter leur reuenu.

Ceſte nourriture n'incommode aucune œuure des champs.

Des Meuriers

ESTANS les Meuriers le fondement de ee reuenu, ce ſera là premierement où viſerés, pour en planter ſi grande quantité, & ſi toſt, qu'en peu de tẽps vous puiſſent dõner eontentement. Ce que ne pourriés eſperer de peu de nõbre pendãt leur jeuneſſe, pour le peu de fueillage qu'ils rendent, auant qu'eſtre paruenus à moien aeeroiſſement. Or d'attendre que les Meuriers aiẽt atteint leur parfaite grãdeur, pour les effueiller & faire ſeruir en ceſt endroit, ce ſeroit paſſer voſtre aage ſans gouſter la douceur de ce reuenu. C'eſt pourquoy eſt neeeſſaire d'auoir abõdance de ces arbres ; afin que de pluſieurs petits, puiſſiés tirer autant de fueille, que de peu de grands. Ainſi ſans beaucoup attendre aprés leur plantemẽt, en aurés plaiſir & profit dans peu d'annees,

nees. Telle grande quantité de Meuriers pourra estre limitee à deux ou trois mille pieds; à moindre nombre j'estime le pere-de-famille ne deuoir entreprendre ce mesnage: pouree qu'ici est question de profit, qui ne peut sortir que du suffisant nombre d'arbres. Pour le particulier naturel de l'œuure, il est necessaire de s'y emploier en grand volume, autrement le jeu ne vaudroit pas la chandelle; estant cela à faire à femmes, qui pour plaisir, nourrissent quelque peu de ce bestail. Encores ne s'arrestera le pere-de-famille en si beau chemin, ains augmentera-il touſ-jours sa Meuriere, y adjoustant par chacun an, quelques centaines de Meuriers; à ce qu'à la longue, tresabondant en fueille, il en ait & pour nourrir grande quantité de Vers; & de reste aussi, pour le soulagement de ses arbres, desquels vne partie reposera, comme sera monstré en la suite de ce discours.

De l'ordre requis à planter & esleuer les Meuriers, n'est ici question deparler, ailleurs la science en estant enseignee: tresbien de representer les obseruations necessaires à leur assiete & entretenement; à ce que les arbres soient conuenablement logés & gouuernés, pour durer longuement en seruice. Car n'y prenant garde de prés, dans peu de temps ils defaudroient, comme enuieillissans en leur premiere jeunesse. Ces arbres sont si aisés à reprendre, que par tout où il vous plaira, les pourrés esleuer: mais auec plus d'auancement s'accroistront-ils en la grasse & humide terre, qu'en la maigre & seche. Pour la quantité de fueille, est à souhaiter les arbres estre plantés en bon fonds, mais non pour la qualité; pource que jamais ne sort la fueille tant fructueuse de gras, que de maigre terroir (aiant cela de commun auec les vins, dont les plus exquis s'accroissent en terre legere attendu que ce terroir-là, rapporte la fueille grossiere & fade, & cestui-ci, delicate & sauoureuse. Aussi de la nourriture de ceste derniere fueille, le bestail communément fait bonne fin; ce qui auient tresrarement de l'autre, encores est-ce par rencontre de bonne saison. La fueille des Meuriers se rendra qualifiee ainsi qu'il appartient, si on loge ses arbres en lieu maigre & esloigné de sources d'eau, pourueu qu'il soit exposé au Soleil, car auec les vignes, haïssent les Meuriers, le sejour aquatique & ombreux; en somme, là sera plus asseuree la nourriture, que meilleurs croistront les vins. Et bien que la Vigne & les Meuriers, pour les faire marcher ensemble, produisent plus en fort qu'en foible terroir, si est-ce que le peu de leur rapport estant delicat, est plus à priser que l'abondance de celui qui est grossier. Ioinct que touchant ce bestail-ci, l'on ne le peut abuser, en lui donnant viande contre son naturel, car ou il refusera de la manger, ou la mangeant, ne s'en portera jamais bien. Et ceste sienne delicatesse, tourne à profit au pere-de-famille, qui emploie ses terres maigres en Meurieres; & par consequent n'eu occupe ses bons labourages, qui lui demeurent francs & non chargés de ces arbres: desquels l'importunité est tresgrande, opprimans par les racines & branches, presque toutes sortes de semences qu'on pourroit loger auprés. Or de cuider aussi planter des Meuriers en terre deserte & infertile, ce seroit, tumbant en l'autre extremité, se tromper lourdement, pour le peu d'auancement qu'ils y feroient; encores qu'ils y reprinssent: leur tardité vous donnant matiere de vous repentir de ce conseil. Ce sera donques és endroits où edifierés vos Meuriers, que jugerés pro-

Au 7. lieu. 7. chap.

Où la bonne fueille.

Où planter les Meuriers.

pre à la vigne, c'eſt aſſauoir, en terre de moienne valeur; pluſtoſt ſeche, qu'humide; legere, que peſante: ſablonneuſe, qu'argilleuſe. Telle terre vous apportera fueille ſouhaitable, & en moienne quantité, dont aurés à ſuffiſance, par la voie du nombre des arbres, l'amplifiant comme a eſté dit.

Diſpoſer les Meuriers par boccages, rangees.

De quatre en quatre toiſes, ou de cinq en cinq, en tous ſens, à la quinqu'once, plantera-on les Meuriers, ſi on en veut faire des foreſts. Et deſirant les diſpoſer par rangees, aux orees des terres-à-grain, ou à l'entour des autres poſſeſſions, vn peu plus eſtroictement on les logera, ſans toutesfois ſe reſtreindre par trop: ce qu'on ne pourroit faire ſans notable intereſt des arbres. Tres-bien peut-on amplifier la meſure, voire tant qu'on voudra, trop au large ne pouuãs eſtre poſés les Meuriers; veu l'apparente vtilité que l'Aer, le Soleil & l'amplitude du fonds, cauſent à l'agrandiſſement des arbres & à la bonté de la fueille.

Par allees.

MAIS dautant que les ſeules orees & bords des terres-à-grain, vignobles, & autres parties d'vn domaine d'eſtendue moderee, ne ſuffiſent de receuoir le grand nombre de Meuriers requis à vne bonne nourriture: & que d'ailleurs, la fueille des arbres qui eſt au dedans des boccages, n'eſt ſi bonne que celle des enuirons, par n'auoir le Soleil ni les vents à ſouhait. Vn milieu a eſté treuué entre ces deux extremes, pour conuenablemẽt loger les Meuriers au profit de leur fueille, & ſans trop importuner le labourage des bonnes terres. C'eſt de planter les Meuriers parmi les terres, en doubles rangees, equidiſtantes de deux toiſes & demie, & de ſemblable meſure eſtant l'eſpace d'vn arbre à l'autre, faiſans les deux rangees, vne allee. Et diſpoſer les allees, en long & en trauers du champ, s'entre-croiſans l'vne l'autre, faiſans des grans carrés vuïdes, chacun contenant vn arpant, ou dauãtage ſi on veut, pour y ſemer du bled, lequel s'y recueillira ſans eſtre foulé par les amaſſeurs de la fueille: ains ce ſeront les allees, qui, ſeules en ſouffriront le trepignement; où pour leur peu d'occupation de terre, la perte du bled n'en ſera pas grande. Conuiendra auſſi planter les arbres de telle ſorte, qu'ils ne ſoient l'vn au droit de l'autre, afin de ne s'entre-preſſer, ains que celui d'vne rangee, ſoit poſé contre le vuïde de l'autre, par ainſi, auront-ils d'aer aſsés pour s'accroiſtre gaiement, meſmes à l'aide du Soleil, qui leur reſtera libre du coſté des grands carrés. Eſquels, non ſeulement pourront eſtre commodément ſemés des bleds, mais plantees des vignes ou elles profiteront, n'y eſtans par trop importunees de l'ombrage des arbres; voire dreſſees des prairies, mais aprés auoir dõné aux arbres, quatre ou cinq anneés, pour s'éraciner. Car par le moien du parterre des allees, bien cultiué & quelques-fois fumé, les Meuriers profiteront aſsés, ne leur pouuant beaucoup nuire la motte endurcie de la prairie, veu qu'elle ne les joint que d'vn coſté. Ainſi ſe dreſſera la Mureraie auec beaucoup d'vtilité, pour la bonté de la fueille, & ſans nullement incommoder le domaine. Qui ainſi fourni de meuriers, en demeurera treſplaiſant à voir: auſſi s'ajancera & s'emmeliorera-il tant mieux que plus ſouuent le maiſtre viſitera ſon terroir comme à ce ſera-il incité, par le facile promenoir en ces belles allees: eſquelles ſi bon lui ſemble, ſemera quelques grains, comme auoines ou petits pois, qui paieront touſ-jours le labourage du fond.

DEVX races de Meuriers y a-il, discernees par ces mots, *Noir & Blanc*, & discordantes en bois, fueille, & fruit : aians neantmoins cela de commun, de bourgeonner tard, le danger des froidures passé ; & de leur fueille, nourrir les Vers-à-Soie. On ne void que d'vne sorte de Meuriers noirs, dont le bois est fort & solide, la fueille grande & rude au manier, le fruit noir gros & bon à manger. Mais des blancs, notoirement en recognoit-on de trois especes, distinguees par la seule couleur du fruit, qui est blanc, noir, rouge, tel separément produit par diuers arbres, portans tous neantmoins le nom de, Blanc. Ce fruit est petit, de saueur desagreable, pour sa fade douceur, dont il est immangeable par autres que par femmes desgoustees, enfans, & pauures gens en temps de famine. Au reste, ils se ressemblent tous trois, ne discordans nullement par-ensemble : ni en fueille, qu'ils produisent de moienne grandeur & de doux attouchement : ni en bois, estant jaune au dedans, comme celui des Meuriers noirs, & presques aussi ferme, dont tous ces meuriers se rendent propres à la menuiserie. La fueille prouenante des Meuriers noirs, fait la Soie grossiere, forte & pesante : au contraire celle des blancs, fine, foible, legere : ainsi differentes pour la diuersité du naturel des fueilles, dont sont nourris les Vers, qu'ils rapportent à leur ouurage. Pour laquelle cause, plusieurs desirans composer ces choses en esperance de profit, nourrissent leurs Vers, de deux viandes, par distinction de temps : assauoir au commencement, de fueille blanche, pour auoir la Soie fine ; & à la fin, de noire pour la fortifier & appesantir. En quoi touſ-jours ne rencontrent-ils : quelques-fois le changement de viande, mesme de delicate en grossiere, n'estant agreable aux Vers, qui en sont importunés. Et ne seroit à propos, pour le foudement grossier qu'on donneroit à la Soie, tenant contraire chemin, commencer par la fueille noire, & finir par la blanche. Aussi tel meslange de viande n'est receu és grandes nourritures, ains seulement où la fueille du Meurier blanc est rare, inuenté pour la neceſſité. Pour le plus asseuré, ce sera tout d'vne viande, que nous nourrirons nos Magniaux, & ce de la plus profitable : ce qui se rapporte à la Soie, laquelle tant plus fine est elle, tant plus prisee, & en suite tant plus d'argent elle donne, but de ce negoce. Et encores que la fueille blanche face la Soie foible & legere, ne faut pourtant la postposer à la noire : veu mesme qu'elle ne discorde tant en ces qualités-là, d'auec celle prouenant de fueille noire, qu'il ne lui reste de force assés pour les plus exquis ouurages, & de poids à suffisance, pour en tirer raisonnables sommes. C'est à comparaison de ceste-Soie-là, que ceste-ci est tenve, foible, legere ; telle estant la difference d'entre les choses grossieres & subtiles. Il ne faut neantmoins, estre tant scrupuleux, que de rejetter du tout les Meuriers noirs, pour la Soie : seulement pour le meslange, n'estant permis en la nourriture, que par contrainte, comme j'ai dit. Car quant au reste, il y a des contrees où ils sont tres-profitables pour ce negoce : comme en diuers endroits de la Lombardie, & de-par-deçà en Anduze, en Alez & autres lieux vers les Seuenes du Languedoc, où grande traffique est faicte de la Soie, qui prouient de Meuriers noirs. Et bien que telle espece de Soie, pour sa grosseſſe, soit de petit prix au respect de l'autre, si ne laisse-elle pourtant de faire bon reuenu, moiennant la quantité. Ioint que pour la vente, elle est recerchee comme ne-

Races de Meuriers.

Trois couleurs de fruit és Meuriers blancs.

La Soie prend sa qualité de la fueille.

ceſſaire, quoi-que groſſiere, en pluſieurs ouurages, auſquels elle eſt emploiee.

Plus toſt croiſſent les Meuriers blancs, que les noirs.

Si deſ-ja voſtre terroir eſt couuert de Meuriers noirs, tenés-vous-là, ſans vous affectionner à les accompaigner de blancs, pour les raiſons dittes: mais eſtant queſtion de fonder vn meſnage, qui n'a aucuns Meuriers, ni d'vne ſorte ni d'autre, preferant le meilleur au bon, eſliſés touſ-jours les blancs pour voſtre Meuriere. En quoi il ſemble que Nature meſme nous incite par l'auant-croiſtre qu'elle a donné au Meurier blanc par deſſus le noir: eſtant choſe aſſeuree, que plus facilement ſe reprennent & s'accroiſſent les Meuriers blancs, que les noirs: & que plus d'auancement font ceux-là, en deux ans, que ceux-ci, en ſix. Outre laquelle commodité, le bois que par telle haſtiueté ils produiſent, & qui eſt couppé à temps, comme taillis, augmente le reuenu de tels arbres.

Choiſir la meilleure race de Meuriers.

Encores, entre les Meuriers blancs il y a du chois. Par la recerche d'aucuns, a eſté treuuee meilleure que nulle autre, la fueille ſortant des Meuriers blancs qui produiſent les Meures noires. De laquelle curioſité faiſant profit, nous fournirons noſtre Meuriere, ſi poſſible eſt, des ſeuls Meuriers de telle eſpece, afin qu'en noſtre nourriture, rien ne defaille. Toutesfois comme les humeurs des hommes ſont diuerſes, aucuns tiennent la fueille de l'arbre produiſant la Meure blanche, eſtre la meilleure: preuuans leur auis par les poules & pourceaux qui ne s'attachent jamais au fruit des Meuriers portans Meures rouges & noires, qu'au defaut des autres, par là, la plus delicate. Sur tout ſera pourueu à ce poinct, que de bannir de la Meuriere, la fueille trop fripaillee, car outre que c'eſt ſigne de peu de ſubſtance, elle n'abonde tant en viande, que celle qui a peu de deſchiquetures. A quoi le remede eſt, d'enter en canon ou eſcuſſon les arbres aians beſoin de tel affranchiſſement, dont le profit qui en reuient eſt grand, pour ceſte nourriture; veu que par ce moien, le peu de mauuaiſe & chetiue fueille, ſe conuertit en abondance de bonne & ſubſtantielle: auec autant d'auantage, qu'on a de changer és vergers, par ſemblable artifice, les fruits ſauuages en francs, article treſ-notable pour ce meſnage. Ceſt affranchiſſement ſe pratique à ſouhait és Meuriers de tous aages, jeunes & vieux: en ceux-ci, ſur leurs nouueaux rejets de l'annee precedente, aians lors les arbres eſté ésteſtés (ou ſans tant delaier, les auoir ésteſtés au mois de Mars, & le ſuiuant de Iuin, les enter) & en ceux-là, ſur les plus petits arbres de la Baſtardiere. L'enter de ces arbres en leur tendre jeuneſſe eſt beaucoup à priſer, pour l'auantage que c'eſt d'auoir la Meuriere entierement affranchie. Car pourueu que quelque centaine d'arbres ſoient entés, ſuffit vne fois pour toutes, ſans eſtre contraint d'y retourner: moiennant que la Baſtardiere ſoit tenue touſjours remplie. Ce qui ſe fait en prouignant les jettons ſortans des enteures, deſquels autant d'arbres entés ſortent, qu'il y a de branches couchees dans terre: & d'icelles par-aprés d'autres en reſſortans, ſont de meſmes prouignees à l'infini; dont les arbres en prouenans, pour touſ-jours ſont fournis d'excellente fueille, douce, & grande: & par conſequent exempte de toute ſauuagine, exquiſe & abondante nourriture. Voila quels lieux & arbres aués à eſlire pour vos Meurieres, afin d'auoir abondance de bonne ſoie.

Entre les arbres qui en ont beſoin.

A L'ORDRE qu'on a à tenir au cueillir la fueille des Meuriers, pour le viure des Magniaux, conſiſte le ſecond article de ce meſnage, pour rendre les arbres de perpetuel ſeruice. Il eſt à noter, que l'effueiller porte grand dommage à tous arbres, ſouuentesfois juſques à les faire mourir: mais dautant qu'à cela eſt deſtiné le Meurier, ſait que naturellement il ſupporte mieux telle tempeſte, que nulle autre plante. Si ſaut il neantmoins y aller fort retenu, car d'effueiller inconſiderément les Meuriers, c'eſt les rabougrir, pour finalement, deuenus chetifs, ſe mourir de langueur. Chacun confeſſe qu'amaſſer la fueille à-tout la main, l'vne aprés l'autre, ſans toucher au bourgeon, eſt la plus ſeure voie pour la conſeruation des arbres: mais auſſi la plus deſpenſiere, à cauſe du grand nombre de perſonnes neceſſaires à telle œuure. Pour l'eſpargne, le commun y procede d'autre ſorte, qui eſt en arrachant la fueille à poignees; ce qui ne ſe peut faire que ſouuent les branches n'en ſoient eſcorcees & quelquesfois eſclatees, dont à la longue les arbres periſſent. Et meſme ceſt amaſſer, corrompt & enſallit la fueille, au detriment des Magniaux, quand en la prenant à la mode qu'on trait le laict des vaches, on la froiſſe, comme ſi on en vouloit faire ſortir le jus: & le plus ſouuent auec mains mal nettes, la rend-on de mauuaiſe odeur & ſaueur. Ces pertes ſe preuiendront, ſi à la mode de certains endroits d'Eſpagne, la fueille eſt cueillie en la tondant auec de grands cizeaux de tailleur: de laquelle couppant pluſieurs queuës à la fois, & icelle tumbant ſur des linceuls eſtendus ſous les arbres, la deſpenſe s'en rend moderee: meſme par eſtre de là directement portee au beſtail, ſans auoir beſoin d'eſtre triee, comme neceſſairement conuient faire auant que l'emploier, en ſeparant ce qui eſt gaſté du bon, & les bourgeons auec, qui pour leur tendreur ſont nuiſibles aux vers: attendu qu'en faiſant jouër les cizeaux, l'on eſpargne les cimes des arbres, & ne prend-on que fueille bien qualifiee. De ceſte inuention ne ſe peut-on indifferemment ſeruir par tout, ains ſeulement où l'aſſiete des arbres fauoriſe l'œuure, pour commodément y pouuoir eſtendre les linceuls, receptacles de la fueille, ni auſſi en temps venteux & pluuieux. Ce qui eſt laiſsé à la diſcretion du pere-de-famille, pour l'emploier y treuuant de la commodité. Au defaut duquel tondre, l'on tirera la fueille le plus doucement qu'on pourra, & auec le moins de perte des arbres qu'il ſera poſſible. Les amaſſeurs de fueille laueront les mains auant que la toucher, & la repoſeront en ſacs bien nets, afin qu'elle ne joigne à aucune ſaleté.

Amaſſer la fueille pour la bailler à mander aux Vers.

En la coupant auec des cizeaux.

Conuient laſuer les mains auant que toucher à la fueille.

MOINS quand on les tond, ſouffrent les arbres, que quand on les effueille autrement: toutesfois pour retenu qu'on y aille, c'eſt touſjours auec leur intereſt, dont finalement ils periſſent, raualans d'annee à autre, la valeur de leur fueille à meſure qu'ils deſcheent de force. Ce qui eſt la cauſe principale que les nourritures des Vers ne ſont touſjours de meſme rapport, les vnes que les autres, ne pouuant autre que bonne fueille, nourrir heureuſement ce beſtail. Or bonne ne peut eſtre celle qui vient d'arbre mal gouuerné, en l'effueillant; ains ſeulement celle dont l'arbre aiant eſté bien meſnagé durant les precedentes annees, demeure vigoureux. Par ainſi ſe trompent ceux, qui ſans regarder de prés à ceci, s'enfoncent en ce negoce. De là procedent les plus frequens defauts de ceſte nourriture, & non du naturel de

Mal procedãt de la fueille qui n'eſt bien gouuernee.

l'œuure: comme scrupuleusement voire superstitieusement & fantastiquement plusieurs du vulgaire ignorant tiennent, ne pouuoir deux annees de suite bien rencontrer, pour quelque occulte imperfection qu'ils estiment estre en ce bestail, qu'aucuns donnent, sans aucune raison, au logis; ne se prenans garde des choses susdites. Afin donques d'asseurer ce mesnage, pour vn preallable l'on auisera aux Meuriers, en les logeans & conduisans comme j'ai dit. Et passant plus outre, d'auoir si grande quantité de ces arbres, que si possible est, la seule moitié suffise pour vostre nourriture, qu'on effueillera pendant que l'autre s'appreſtera pour l'annee prochainement suiuante. Ainsi à l'imitation des labourages, alternatiuement, par annees, la Meuriere partie en deux, seruira & chommera; dont les arbres se maintiendront en bon-point, pour abondamment fournir de bonne fueille par plusieurs generations: tant pour n'estre les arbres tourmentés en leurs branches; que, par ce loisir leurs racines pouuoir estre cultiuees sans despense. Dautant que les frais du labourage sortiront des grains qu'on semera au fonds de la partie chommante (restans de l'importunité des Meuriers) laquelle seule l'on chargera de bled, laissant l'autre vuide de semence l'annee de l'effueillement des Meuriers, pour tant plus à l'aise cueillir la fueille des arbres, sans fouler le bled; comme sans tel ordre l'on feroit en le trepignant, par ce moien, tirant le digne rapport & des arbres & du fonds. En outre, ceste notable commodité s'y adjouste, que lors que par heureuse nourriture, la fueille destinee pour vos magniaux, defaut, comme cela aduient quelquesfois, auec desplaisir & regret de les voir perir de faim; les Vers sont opportunément secourus de fueille qu'on prend sur les Meuriers de relais, par-ci par-là, en plusieurs arbres & en diuers endroits, sans les incommoder, en telle quantité qu'il est requis pour la perfection de l'entreprinse. Et encore que sous les Meuriers, toutes sortes de semences aient à souffrir, par les importunes racines & branches de ces arbres, ainsi qu'a esté dit; si est-ce que moindre en sera la perte, que moins l'on trepignera les bleds y estans; comme francs de telle tempeste, demeureront ceux qui seront logés en la maniere susdite, le rapport desquels, pour petit qu'il soit, paiera le labourage, dont ferez en cest endroit ce que desirés, c'est assauoir, tiendrés en gueret les pieds de vos arbres. De tous les grains, ceux qui le plus constamment souffrent l'importunité des Meuriers, sont les auoines & les petits pois, mesmes estant contraint de les trepigner pour la cueillete de la fueille, grand mal ne leur peut-on faire; à cause que l'herbe de ces bleds se treuue tardiue lors de l'effueillement des arbres, n'aiant encores fait grand auancement, mesme se releue elle aucunement, l'aiant abbatue par terre. Chose qui ne peut estre, ne des fromens, ne des segles, ne des orges, qu'à telle cause ne conuient loger en la Meuriere, que par contrainte. Or de ne rien semer à la Meuriere, & pas moins en labourer le fonds, pour le bien des Meuriers, ce seroit trop faire de despense: laquelle s'espargne par la voie susdite. Le fumer de ces arbres est aussi requis, s'entend de ceux que par la maigreur du fonds tient en langueur, lesquels par tel traitement, seront aidés à continuer leur seruice: faute dequoi faire, defaudront deuant le temps. L'experience monstre, la fueille des vieux Meuriers, estre plus profitable & saine aux Vers, que celle des jeunes: pourueu qu'ils ne soient tumbés en extreme cadence, ains que re-

Seroit bon de n'effueiller les arbres, que de deux ans, l'vn.

Commodité qui en reuiẽdroit.

Quels grains à mettre sous les Meuriers pour moins de perte.

Fumer les Meuriers.

La fueille des vieux Meuriers bonne.

tenans de leur ancienne vigueur, aient encores quelques restes de force: communiquans telle qualité, auec la vigne, qui meilleur vin rend, vieille, que jeune. Et comme la vigne commence à porter bon vin aprés les sept ou huit premiers ans de son planter; aussi les Meuriers en mesme aage, ouurét la porte à leur asseuré reuenu, si que de là en hors, l'on ne peut faillir d'en tirer le seruice esperé. Plusieurs, neantmoins, ne s'arrestent aujourd'hui à ce terme; emploians sans delai toute sorte de fueille, mesme des plus jeunes Meuriers, estans encores en la bastardiere, auant leur replantement. Mais c'est auec plus d'incertitude de bonne issue, que de celle croissant en arbres ja auancés selon le plus commun vsage. *Quand bonne celle des jeunes.*

APRE'S qu'aurés despouillé les arbres de leurs fueilles, aussi tost les frés esmunder, en leur coupant tout ce qu'y sera trouué de cassé & estors de la tempeste de l'effueillement; afin qu'ils se puissent remettre à-rejetter, ce que sans cela ne pourroient-ils jamais bien faire, mesme qu'en l'angueur. Les derniers amasseurs de fueille, donques, seront suiuis pied-à-pied d'vn couple d'hommes, qui ainsi accommoderont les Meuriers, desquels couperõt le bois mort, les brãches escorcees, estorces & esclatees: aussi les cimes de toutes les autres en quelque part de l'arbre qu'elles soient en haut ou és costés, pour contraindre les arbres à se reuestir, & sur ce nouueau iect, produire pour l'annee d'aprés, abondance de fueille, tendre & delicate. Et soit ou en amassant la fueille, soit ou en emundant les arbres, il se faut soigner de les despouiller entierement sans leur laisser aucune fueille: de peur de destourner leur libre rejet, obseruation, que la pratique nous a apprinse depuis n'aguieres, coutre la coustume qui estoit de ne toucher au bourgeon, cuidant par là donner accroissement aux arbres, mais l'effect s'en void tout au rebours. Moiennant tel ordre, ne tarderont-ils à repousser tres-vigoureusement: si qu'ils se renfueilleront de telle sorte, que dans vn mois aprés l'on diroit n'y auoir esté touché, & ce sera egalement qu'ils se reuestiront sans difformité aucune, de fueille toute nouuelle, icelle ne s'accordant jamais auec la vieille. Mais auec beaucoup plus d'efficace, si le fonds est arrousé en ce temps-là, pour, temperant la chaleur de la saison auec l'eau, deslasser les arbres, & leur donner nouuelle force. Dont auient, que de leur reject de fueille, comparé au regain des prés, l'on peut faire vne seconde nourriture de Magniaux auec succés, ainsi qu'aucuns heureusement l'ont pratiqué. Ce que toutesfois n'est approuué, non tant pour estre fort incertaine telle nourriture, tumbant és plus grandes chaleurs de l'Esté contraires à ce bestail; que pour l'asseuree perte des arbres, ne pouuans souffrir double effueillement en mesme saison. Pour l'interest de nos Vers qui ne se treuuent bien de fueille croissant en lieu aquatique, comme j'ai dit, distinction sera faite des temps de l'arrousement des Meuriers; afin de ne les faire boire qu'aprés les auoir effueillés, non deuant: dont, sans doute aucune de mauuaistié, se rendra la fueille bien qualifiee. Sous telle consideration, emploierés la commodité de l'eau durant l'Esté, par là causant autant de soulagement à vos arbres, aprés leur grand trauail, comme en la secheresse toutes sortes de plantes treuuent salutaire l'opportun arrousement, obseruation particuliere pour les païs Meridionaux, non pour les autres qui ne s'arrousent presques jamais. *Esmunder les meuriers, quand & comment.*

Moien de cueillir la fueille, la plaie cheant dessus, ou en estant menassee.

Les pluies suruenantes sur le cours de ceste nourriture, importunent estrangement les magniaux, mesme si elles se rencontrent vers la fin de leur vie, lors qu'ils sont en la plus grande force de manger: pource que la fueille mouillee leur cause des dangereuses maladies. Le plus commun remede à cela, est, de faire prouision de fueille pour deux ou trois jours, voians le temps s'adonner à la pluie, car autant se garde-elle bonne, pourueu qu'on la tienne en lieu net, frais, aëré, & que pour la garder d'eschauffer, plusieurs fois le jour l'on la tourne & vire s'en-dessus-dessous. Et encores que la pluie ne presse, quelque beau temps qu'il face, ne doit-on jamais demeurer sans fueille: non tant de peur d'en auoir besoin; que pour la qualité de sa nourriture: dautant que meilleur est-elle, vn peu gardee, comme douze ou quinze heures, que donnee au bestail venant directement de l'arbre. Si la pluie, pressant, vous destourne d'amasser tant de fueille qu'il vous en faut, recourés à ce chemin court, qui est, de couper les branches des Meuriers, que destinés estre êtestés la prochaine annee: lesquelles auec toute leur rameure, ferés porter en la maison, où pendues comme raisins sous les portiques, planchers ou autres couuertures, en lieu aëré, mesmes dans les granges & greniers à foin, lors estans presque vuides, leur fueille s'en sechera bien & tost: voire & en l'vn & en l'autre, treuuerés beaucoup plus d'auancement, que par autre voie que ce soit. Car ni l'esuenter auec des linceuls, ni la chaufer au feu, ne sont de telle efficace, que ce moien-ci: par lequel, en outre, se gaigne beaucoup de temps, parce qu'il ne faut que quelques coups de hache, pour prendre toute la fueille d'vn arbre. Ne doutés que cela fasche les Meuriers, qu'au contraire les resjouit, aussi tost se remettrans à rejetter de plus fort: dont ils gaignent têps, pour l'annee d'aprés. telle hastiue coupe, leur causant grãd auancement de brancheage. Et quoi-qu'il semble que la saison chaude contraire à telle œuure, si est-ce que l'experience preuue journellement, le naturel des Meuriers, voire de plusieurs autres arbres, souffrir d'estre taillés en Esté. Pour laquelle commodité, jointe l'espargne de ce mesnage, resoluës-vous de ne faire cueillir d'autre façon la fueille des Meuriers que deliberés étester les premiers, les gardans pour les jours pluuieux, cõme a esté dit, ou, le temps demeurant beau, pour la fin de la nourriture. La mesme raison a lieu, pour les arbres que ne voulés qu'esmunder, lors leur coupant les branches superflues, que verrés auoir besoin de fueille, le temps estant pluuieux ou non, ainsi qu'on fait à l'éteſter. Chose que treuuerés venir à propos, pour le grand degast de fueille, que les magniaux font en ce temps-là, estant alors leur plus grande mangerie: attendu qu'auec moderé labeur & beaucoup de facilité, par ce moien, abondance de viande leur est fournie. Le gaigner-temps s'ajouste à ce mesnage, parce que les matinees s'emploient à cest effueillement. (autrement perdues à cause des rosees, pendant lesquelles est defendu de toucher à la fueille) dautant que les branches de Meurier, coupees auec leur ramage, estans dés le soir portees au logis, sont effueillees dés le grand matin suiuant, que l'on se met en œuure, & cela se fait en attendant, que par le Soleil ou les vents, les rosees soient abbatues de dessus les arbres.

Etester les Meuriers.

Tovt le mal qu'on peut faire aux Meuriers, en les effueillant, se gue-

rit par le couper de leurs branches (remede seruant presques à toutes les maladies des arbres, comme est dit des fruictiers) s'entend, les leur ostant toutes vniuersellement, les éteſtant ou leur coupant la teſte, ainſi qu'à Saules, dont en peu de temps ils ſe renouuellent: pour, leurs branches agrandies & fortifiees, ſeruir comme auparauant. C'eſt pourquoi, au bout de quelque temps, éteſte-on les Meuriers, qui eſt lors qu'on les void ſe conſumer par trop de trauail. Ce terme n'eſt reſtraint à certaines annees, la ſeule faculté de la terre ordonnant de ces choſes, faiſant repouſſer & reproduire plus de bois en vn endroit qu'à l'autre. Toutesfois, pourra-l'on dire que preſque par tout, de dix en dix, ou de douze en douze ans, cela ſeroit raiſonnable de pratiquer, pour le bien de ce meſnage: & par ce moien, chaſtrer la Meuriere par chacun an, de la dixieſme ou douzieſme partie de ſes arbres. En éteſtant les Meuriers, l'on y laiſſera des longs chiquots, ſurſaillans de quelques pieds la fourcheure de l'arbre, ou autrement, ainſi que mieux s'accordera ſelon ſa capacité: ſe ſeruant en ceſt endroit, d'inſtrumens bien tranchans, afin de ne rien eſcorcer, ni eſclater en l'arbre: & pour faire la trenche bien vnie, laquelle ſera pendante d'vn coſté, pour rejetter les eaux de la pluie. Le temps de ce meſnage eſt celui meſme des autres arbres taillis; ſçauoir, l'Hyuer eſtre paſſé, commenceans d'entrer en ſéue, (non deuant, pour les raiſons dittes ailleurs) en beau-jour, non venteux, bruineux, ne pluuieux: car rejettans les Meuriers de meſme qu'eux, voire autant vigoureuſement qu'aucune autre plante, ont de commun la faiſon de la coupe. Lieu VI. ch. XXVII.

MAIS parce qu'és Meuriers eſt conſiderable la fueille, le plus clair de leur reuenu, eſt de beſoin taſcher de n'en rien perdre, ſi poſſible eſt, à quoi l'on paruient en delaiant de les tailler juſques en Mai, ou au cõmencement de Iuin, lors qu'il conuient emploier la fueille. Par ce moien, l'on ſe ſert de la fueille l'annee meſme de la coupe des arbres: ce qu'on ne pourroit faire ſans ce retardement. Et bien que pour la trenche de telle ſaiſon, les arbres ne produiſent de ceſte annee-là, ſi grands rameaux, que ſi on les éteſtoit és mois de Feurier ou de Mars; leur eſtant vn peu court le temps de s'accroiſtre; n'importe, c'eſt autant de gaigné pour l'annee d'aprés: en laquelle tels rameaux, quoi-que petits, aians gaigné l'auantage, s'agrandiſſent auec merueille, dont les arbres en peu de temps ſont amplement reueſtus: encore que contre les preceptes de l'art, preſſés de la neceſſité, l'on coupe les arbres, & en jour pluuieux, & ſans regarder à la Lune, comme s'accorde, tant ils ſont de bonne volonté. *Quand y mettre la ſerpe.*

TOVCHANT le poinct de la Lune, diuerſement on l'emploie, ſelon la diuerſité du fonds qui gouuerne telle action. Par influence celeſte, les Meuriers taillés en Croiſſant, produiſent leurs ver-jetons, longs, ſans branchetes trauerſantes: en Decours, courts; auec pluſieurs petites brãchcs, croiſſans les principales. Pour compenſer ces choſes (aians à eſlire le temps, ſans contrainte) en Lune Nouuelle, éteſterons ceux de nos Meuriers, eſtans en maigre terroir: & en Vicille, les autres plantés en gras. Ainſi, ceux-là ſe fourniront de ver-jettons, autant longs, que la foibleſſe du terroir le permettra: & ceux-ci pour la force du fonds, ſe regarniront conuenablement ce qu'à propos ne feroient, taillés en croiſſant, à cauſe que leurs ver-jettons n'eſtans retenus par les blanchillons, s'allongeroient par trop, dont *Quelle Lune eſt à obſeruer.*

verſans en hors, diffotmetoient l'arbre ; icelui demeurant vuide par le milieu, à la maniere des Palmiers. cela n'eſtant à craindre és autres, à cauſe de la maigreur du fonds, qui jamais ne fait repouſſer trop abondamment. Par ce moien, ſe remettront-ils tres-bien en bois; pluſtoſt toutesfois les vns que les autres, ſelon la faculté du terroir : mais non aucun ſi lentement, qu'à la deuſieſme annee ne ſe rendent capables de recommencer leur accouſtumé ſeruice ; pourueu que le fonds ſoit cultiué comme il appartient. Car en vain ſe trauailleroit-on à bien entretenir les Meuriers par leurs branches ſi on ne tenoit conte de leurs racines, dont à la longue defaudroient; comme en telle erreur tumbent ceux, qui pour eſpargner le labourage, plantent leurs Meuriers dans des prés, ou empreent leurs Meurieres. En quoi ils ſe deçoiuent, par ne conſiderer que les Meuriers laiſſés en friche, ne peuuent rapporter tant, ne de ſi bonne fueille, que ceux qui ſont cultiués. Et ſi bien ſe voient pluſieurs beaux Meuriers dans des praieries, la reſponſe eſt, Que la terre en eſt graſſe, & en ſuite, ſi non contraire, à tout le moins, non du tout bonne pour les Vers : où eſtant maigre, les arbres n'y dureront longuement, à faute de culture. Le moyen aſſeuré qu'il y a de ſe dreſſer vne Meuriere de bois touffu, & l'entretenir ſans deſpence, juſques à raiſonnable grandeur pour bien ſeruir, eſt repreſenté ci aprés au diſcours des arbres fruictiers. C'eſt, en plantant les Meuriers par rangees à la quiqu'once, de quatre en quatre ou de cinq en cinq toiſes ; de meſme main, planter parmi eux, la vigne, baſſe ou eſchalaſſee ſelon l'vſage du païs : laquelle, moiennant digne labeur, rapportera ſon fruict ſans alteration quinze ou vingt annees ; qu'eſtant opprimee ſous l'ombrage des arbres, ſuccombera : lors l'on l'arrachera, pour laiſſer la place libre aux arbres, qui ſeuls l'occuperont; & ainſi l'on treuuera les auoir eſleués pour neant. Ce qui ſera pour finir le diſcours de la victuaille de noſtre beſtail, pour lui faire ſon logis.

Conuient labourer le fonds des Meuriers.

Lieu VI. ch. XXVII.

Logis des Vers à Soie.

CONVIENT auſſi dreſſer logis à nos Magniaux, auec telle commodité, qu'aiſément puiſſent faire leur trauail, pour nous rendre abondance de bonne Soie. Ce que vainement l'on eſpereroit, les logeans en lieu mal propre & contraire à leur naturel : car ainſi qu'ils ne peuuent eſtre trompés en leur nourriture, ſans notoire perte; non plus ſouffrir mauuaiſe habitation. Et comme il ne faut entreprendre de planter la vigne, ſi on ne ſe pouruoid quand-&-quand de caues & de tonneaux pour le vin : ainſi ſeroit-ce pourneant qu'on edifieroit la Meuriere, ſans en ſuite, donner quartier aux Magniaux. Toute telle habitation deſirent-ils que les hommes ; aſſauoir, ſpacieuſe, plaiſante, ſaine, loin de mauuaiſes ſenteurs & humidités, chaude en en temps froid, freſche en chaud. Ni au rés de chauſſee, ni ſous l'entablement des couuertures prés des tuiles, ne faut loger les Vers-à-Soie; à cauſe des intemperies de ces deux contraires aſſietes ; dont l'vne peut eſtre trop humide & l'autre trop eſuentee : trop chaude, & trop froide, ſelon les ſaiſons. Toutes-fois ceſte-là eſt ſupportable, entant qu'on peut dreſſer les loges des Vers à vn ſeul eſtage, prés de terre ; pourueu que le plan en ſoit eſleué de trois ou quatre pieds, pour vuider les humidités, & deſſus y ait des plâchers bien joints; afin que le beſtail ſoit eſloigné des tuiles, l'approche deſquelles lui eſt touſ-jours nuiſible ; dautant que les vents & froidures penetrent à trauers, & la chaleur du Soleil y eſt inſupportable, quand il frappe

dessus en sa force. Si pour la capacité de vostre maison, y pouués commodément faire vostre nourriture, ce vous seta grande aisance, & vous espargnera les frais de bastir des logis à-neuf, à ce expressément: faisant vostre compte, que les Magniaux prouenans de dix onces de graine, se nourrissent à l'aise, dans vne salle longue de sept toises, large de trois, haute de deux. Sur lequel auis vous-vous fonderés, pour disposer vostre maison à tel vsage: ou qu'aiant à bastir de nouueau, amplifiés de quelques membres vostre edifice: lequel par ce moien se representera ttes-bien, & s'en rendra-il dautant plus logeable, que pour les Magniaux plus vous l'aurés augmenté: quand aptés l'auoir occupé quelque peu de temps, vous demeureta libre, le reste de l'annee à receuoir les personnes. *Supputation de la capacité du logis des Vers.*

OR soit dehors ou dedans la maison du seigneut, qu'on desire nourtir ce bestail, est tref requis, leurs chambres ou salles estre persees des deux costés, oppositres l'vn à l'autte, d'Orient à l'Occident, ou du Septentrion au Midi: afin qu'aians l'aet & les vents libte passage à trauers d'icelles, y puissent tafreschir les Vers, lors qu'estás prests d'acheuer leur ouutage, sont sur le poinct d'estouffer, pour la Soie dont ils sont templis, & la grande chaleut de la saison. A la charge toutesfois, que les feneſtres soient si bien vitrees ou chassisees, qu'on les puisse clotre en autte temps, tant ptoptement & si bien, que les froidures n'y puissent penetrer: estás autant nuisibles aux Magniaux, en leur commencement, que les chaleurs, en leur issue. Desirent aussi ces bestioles d'estre en lieu clair, ne souffrans volontairement l'obscurité, de laquelle ils s'ostent tecercheans la clairté. L'interieur de ce logis seta crespi, & tant vniment blanchi, que les rats n'en puissent grauir les glissantes murailles: n'y laissant aucunes creuasses, fentes, ne trous pour retraite aux souris, rats, lezars, grillons, ni autre vermine ennemie de nos Vers-à-Soie. Les salles ou chambtes seront meublees de tables necessaites à reposer ces bestioles, qu'on fera de toutes sortes de bois; dont le meilleur est le plus leget, pour son facile maniement. Aucuns preferent aux ais de quelques bois qu'ils soient, les tables faites de tozeaux ou cannes, refendues ou entieres: non-seulement pour l'aisance de leur legereté, mais aussi pour la santé du bestail, qui se nourrit dessus les canisses ou claies qui en sont faites, attendu certain aet penettant à trauers, le tenant gaiement & sans importune chaleut. Surquoi conuient prudemment distinguer les temps: tel aet n'estant touſjours bon au bestail, ains seulement tecercheable à la fin de sa vie, pour tafreschissement. A cela peuuent aussi seruir les tozeaux sauuages & gros jonc d'Estang & palus, voire la paille de segle, qu'on tecouure à petit frais. De mesme la toille, dont l'on fait des chassis, tendus auec des petits clouds, sur bois leger, est emploiee en ceſt endroit auec aisance. Plusieurs pilliers de bois de charpenterie, droictement esquatris, seront perpendiculairement dressés du paué au plancher, pour supporter les tables, repositoires de nos Vers: lesquelles seront mises sur des petits chévrons trauersans les pilliers, equidistamment posés sur ces pilliers de seize à dix-sept pouces l'vn de l'autre. Ainsi de telle mesure estans artangees les tables, les Magniaux y seront commodément seruis: Mais ne seront les tables d'egale largeur, ains s'excederont l'vne l'autre de quatre doigts; la plus basse prés du paué estant la plus large: & la plus haute approchant le plancher, la plus estroitte, *Sa disposition.* *Ses meubles.* *Comment sont dressés les estandis à tenir les Vers.*

Dont l'eſtaudis, qui ſera compoſé de toutes enſemble, ſe rendra de figure pyramidale: à l'vtilité des Vers, leſquels par telle diſpoſition, ſeront preſeruées de ruine; quand vagans par les bords des tables, d'vn bout de l'eſtaudis à l'autre, cerchans lieu agreable, pour vomir leur Soie, tumbent du haut en bas ſur le paué, où ils ſe froiſſent. Perte qu'il ne faut craindre, eſtans en telle ſorte les tables accommodees; par chacune receuoir les Magniaux tumbans de ſa ſuperieure prochaine, leſquels ne s'offencent point pour le peu de diſtance d'vne à l'autre table. La largeur de la plus baſſe table, ſera limitee juſques à ce poinct, que facilement, d'vn coſté, vn homme auec la main, puiſſe attaindre juſques au milieu, pour panſer le beſtail. Quant aux autres, leur diminution facilitera ce ſeruice-là, à meſure qu'on montera en haut, & s'approchera-on du plancher. Pluſieurs de tels eſtaudis ſeront dreſſés en chacun membre, ſalle ou chambre, ſelon ſa capacité, & de telle ſorte qu'aucun n'en touche les murailles, de peur des rats: & pour auſſi pouuoir de tous coſtés donner commodément à manger au beſtail: par-entre leſquels eſtaudis, laiſſera-on des chemins aſſés larges, pour aiſément y paſſer & repaſſer. Se prendra-on auſſi ſoigneuſement garde, de bien aſſeurmir les eſtaudis, afin que le beſtail en s'agrandiſſant, n'en face crouler quelque partie (comme autresfois cela m'eſt aduenu, auec perte) & qu'ils ne s'esbranlent par ſa peſanteur, pour l'appui des eſchelles qu'on y met contre, allant viſiter le beſtail: ains demeurent aſſeurés juſques à la fin, pour telle cauſe n'y eſpargnant ne bois ne fer. Diuerſes ſortes d'eſchelles ſe font pour ce ſeruice-là, ſelon la fantaſie. Aucuns accommodent à l'entour des eſtaudis, des aix, ſur leſquels l'on va comme par galeries, pour panſer le beſtail, faiſans la ronde à l'entour: l'on y monte dés la terre, par petits degrés, à ce appropriés. Autres font des bancs hauts & longs de bois leger, pour eſtre tant plus faciles à remuer, ſelon le beſoin. Autres ne ſe ſeruent en ceſt endroit que de l'eſchelle commune. Or quelles que ſoient les eſchelles ou montees, toutes ſont bonnes; pourueu qu'elles ſeruent à ce negoce, juſques-là, que ſans trop de peine, par icelles on puiſſe commodément aller paiſtre & viſiter le beſtail.

La graine des Vers à-Soie. LA FIN de ces prouiſions eſt la Soie, laquelle tant meilleure & plus abondante aurés-vous, que mieux choiſie en ſera la graine. Conſideration commune auec toute ſorte d'enſemencement, pour la difference qu'il y a de ſemence à ſemence. Car que deués-vous attendre de graine baſtarde, que Soie baſtarde, quelle bonne fueille que vous aiés, chacun produiſant ſon ſemblable? Auec grande curioſité donques recercherons-nous la plus profitable graine, rejettans celle dont la valeur nous eſt ſuſpecte. A la preuue conſiſte la plus ſeure cognoiſſance de ceſte graine, bien qu'il y ait pluſieurs adreſſes, pour diſcerner la bonne d'auec la mauuaiſe. Entre toutes les ſemences de Magniaux, dont nous aions cognoiſſance, juſques ici auons nous tenu celle d'Eſpagne, pour la meilleure, fructifiant tres-bien par toutes les prouinces de ce Roiaume, où l'on fait eſtat de ceſte nourriture. Celle de Calabre depuis quelques annees, y a acquis de la reputation; non tant pour la bonté de la Soie qu'elle produit, que pour l'abondance. Cela prouient du ploton qui eſt grand, au reſpect de celui d'Eſpagne. Et encores que les deux ſoient durs, ſigne certain d'abondance de matiere, & qu'à

telle raiſon l'vn ſoit à preferer à l'autre: la qualité l'emportãt, la graine d'Eſpagne ſera tenuë au premier rang, en attendant que par reïterees eſpreuues, nous la puiſſions raiſonnablement poſtpoſer à quelque autre. Quant à la graine qui dés long temps s'eſt naturaliſee és prouinces du Languedoc & celles de ſon voiſinage, n'en faut faire grand eſtat, ne pour la fineſſe, ne pour la quantité de Soie qu'elle rende: car quelque exquiſe que ſoit la graine de Vers-à-Soie, tranſportee de loing en tels quartiers, ne s'y maintient longuement en bonté, ains s'abaſtardit au bout de quelques annees. La graine qui d'Eſpagne eſt là directement portee, la premiere annee n'y fait ſi bien, que les trois ou quatre ſuiuantes: paſſees leſquelles, commence à deſchoir de ſa bonté. En la graine meſme ſe recognoit auſsi du changement, par le tẽps, & en ſon corps & en ſa couleur. car venant directement d'Eſpagne, elle eſt petite, coloree de tané obſcur; & gardee, s'engroſsit, & s'eſclaircit juſques là qu'au bout de quelques annees, elle deuient griſe, comme drap gris de Perpignan. Ainſi qualifiee eſt la graine de Magniaux des Seuenes de Languedoc, leſquels tant pour leur propre naturel, que pour eſtre nourris de fueille de meurier noir, produiſent des coucons ou plotons grands & mols, par conſequent peu fournis de Soie: de couleur orangee ou jaunedoré, notifiant la groſſeſſe de la Soie. à la difference de la fine, prouenant de la graine d'Eſpagne, dont les Vers ont eſté nourris de fueille de Meurier blanc, & en ſont la pluſ-part des plotons blancs, incarnadins, de couleur de chair. Voila le jugement qu'on peut faire ſur la cognoiſſance de la bonne graine d'Eſpagne: la meilleure de laquelle, ſera la plus petite, & la plus obſcure en couleur; pourueu qu'elle ſoit viue, non morfondue: ce qu'on prenue à l'ongle, en toutes graines de Vers-à-Soie: tenant pour bonne, celle qui ſe caſſe en petillant & jettant humeur. La petiteſſe de la graine d'Eſpagne fait le nombre de beſtail: ce qu'accouplé auec la durté des plotons ne peut faillir de rendre abondance de Soie, laquelle pour ſa fineſſe eſt de grande requeſte. Indifferemment toute graine venant directement d'Eſpagne, n'eſt telle que deſirés, y aiant des contrees en ce Roiaume-là, meilleures à ce les vnes que les autres: & que plus loialement à la façonner, y vont les fideles, que trompeuſes perſonnes. Deſquelles particularités vous-vous prendrés garde, afin de rant plus profitablement acheuer voſtre nourriture, qu'auec plus d'art l'aurés commencee. A quoi ceſt article eſt notable, qu'à l'imitation des bons laboureurs, eſt requis changer de graine de quatre en quatre ans, ou d'autre terme en autre, ſelon la raiſon des experiences. Et pour faire cela auec moins de hazard, ſera bon auoir par chacune annee quelques onces de nouuelle ſemence d'Eſpagne, laquelle miſe à part, conſeruerés ſoigneuſement, & autant de temps, que treuuerés, à la prenue, ſa valeur le meriter. Par laquelle reſolution, voſtre nourriture marchera bon train, & ſans confuſion ſe maintiendra-elle touſ jours en bon eſtat. Ne vous fourniſſés de vieille graine, pour ſon infertilité, n'eſtant d'aucune valeur celle qui paſſe vn an. Et bien que la garde de la graine de ce beſtail ſoit difficile, à cauſe que d'elle-meſme naturellement s'eſclot en ſa ſaiſon, ſi eſt-ce que l'auarice a tant gaigné, que par trompeuſe inuention certains impoſteurs, forçans Nature, conſeruent longuement la graine ſans eſclorre: quand ne l'aiant peu vendre à temps,

Changer de graine de quatre en quatre ans.

la tiennent dans des bouteilles de verre, en lieu frais, meſme dans des puits profons, ſuſpendue auec des cordes, prés de l'eau, durant les grandes chaleurs; ainſi la gardans plus d'vne annee, à la perte de ceux qui l'achettent.

Tremper dans du vin la graine, auant que la mettre couuer.

AVCVNS auant que mettre couuer la graine de Magniaux, la trempent dans du plus exquis vin qu'ils puiſſent recouurer, maluoiſie ou autre treuués par telle eſpreuue, que la bõne, comme la plus peſante, va au fons, & la mauuaiſe, pour ſa legereté, nage au deſſus, à cauſe dequoi elle eſt rejettee. Aprés la bõne retiree du vin, eſt miſe ſecher au Soleil, ou dcuant le feu, poſee ſur du papier bien net, couuerte auec du linge blanc ou du papier ſubtil; afin que trop de chaleur ne lui nuiſe; puis eſt miſe couuer. Et non ſeulement ſert iel tremper, à diſtinguer la bonne d'auec la mauuaiſe graine: ains à legitimer & fortifier la bonne, pour francs & robuſtes en ſortir les Vers, & pour les faire eſclorre preſques tous à la fois; ſelon la pratique des œufs de poule, leſquels pour meſme cauſe, ſont plongés dans l'eau peu auãt qu'on les mette couuer. Commodité qu'on ne peut eſperer de la graine legere, pour n'eſclorre que tard (ou rien du tout) dont tardifs demeurẽt auſſi les Vers à toutes leurs œuures, à l'eſclorre, au manger, au filer: voire ſujets à maladies, ne pouuans ſouffrir aucun accident; ains preſque touſ-jours langourcux, non ſeulement meurent-ils à peu d'occaſion, ains infectent les mieux qualifiés de leur voiſinage. Auquel danger, s'expoſe celui qui ſans diſtinction, peſle-meſle la bonne auec la mauuaiſe ſemence.

Comment la couuer.

COVVER ceſte graine ſous les aiſſelles, ou entre les mammelles des femmes, n'eſt choſe profitable; non tant pour crainte de leurs fleurs, comme aucuns penſent, que pour l'agitation: ne ſe pouuant faire que portant la graine ſur ſa perſonne, l'on ne la tracaſſe & meſlange; auenant à tous moments que les Vers, voulans ſortir de leurs œufs, en ſont deſtournés, par vn pas ou ſaut de celle qui porte ſur ſoi la graine, la renuerſant toute s'en-deſſus-deſſous, à la perte du beſtail, qui s'eſtouffe en la preſſe, quoi-que de ſes ſemblables. Prenant ceſt article de plus loin, eſt treſ-requis garder curieuſement la graine durant toute l'annee, pour la preparer de bonne heure à facilement eſclorre en la ſaiſon. L'aiant recouuree, ou de chés vous, ou d'ailleurs, la logerés dans des boiſtes de bois, bien jointes, garnies par dedans auec du papier colé ſur les commiſſures, afin que par icelles, aucune graine ne ſorte: ni entre dans la boiſte, ne pouſſiere ne vermine, ni autre importunité; ains nettement y puiſſe demeurer la graine. Poſerés ces boiſtes dans des coffres ou ailleurs parmi deshardes, autres que linge; à cauſe de la freſcheur de telle matiere, à ceci nuiſible, pour y demeurer juſques en la ſaiſon de l'emploier. Et à ce qu'elle ne ſente aucune importune humidité, ni froidure pendant tel ſejour, eſt requis faire du feu durant l'Hyuer en la chambre où l'on tiendra les coffres. car eſtant plus chaude que froide, la graine s'y prepare de longue-main, comme deſirés: ce qu'elle ne feroit, ſi ſelon l'ordre d'aucuns, on la tenoit dans des phioles de verre, la froidure de telle matiere la retardant d'eſclorre. Ces neceſſaires obſeruations, ont apprins de n'expoſer jamais la graine de ces Vers (non plus que les Vers meſmes) à la merci des froidures: ains de la conſeruer tant reculee qu'on pourra de l'humidité & des gelees. Pour ce faire, auenant de l'enuoier querir en Eſpagne ou ailleurs, que ce ſoit durant l'Eſté: par ce moien, euitant les incommodités de l'Automne

& de l'Hyuer, arriuera chés vous bien qualifiee; & tout asseurément, si c'est par terre qu'on l'apporte; par mer la chose n'estant sans hazard, à cause de l'humidité de la marine, & autres mauuaises qualités qu'elle a, contraires à telle graine. ainsi que l'intereſt de plusieurs, auec raison, fait craindre ce danger. La longue garde de la graine chés vous aide à la naturaliser en vostre acr, dont elle en esclot & mieux & plustost, que n'y aiant rien sejourné: c'est pourquoi, est requis se fournir de graine incontinent aprés la cueillete de la Soie, si faire se peut, sans nullement delaier. Se faut abstenir de visiter trop souuent la graine de Vers, sur tout approchant le Printemps, de peur que par telle curiosité, l'on ne la destraque, à sa perte. Le temps de mettre couuer ceste graine, ne se peut certainement arrester, dautant que la saison hastiue ou tardiue, gouuerne entierement l'ouurage; faisant auancer ou retarder les Meuriers, seule viande de ces animaux. C'en sera donques le vrai poinct, que lors que les Meuriers commencent à bourgeonner, non deuant; afin que le bestail, à sa naissance, treuue pour viure de la viande toute preste & de son mesme aage (comme l'enfant, le laict de sa mere) & de n'estre en peine, par faute de fueille de Meurier, craignant de le laisser mourir de faim, l'entretenir auec des tendrons d'orties, des nouuelles laictues, des fueilles de roziers, & semblables drogueries. Mais estant tumbé en telle necessité, le meilleur sera de se seruir en cest endroit, de la fueille d'orme, aucunement mangeable par les Magniaux, dont ils reçoiuent soulagement, pour quelque sympathie qu'elle a auec celle de Meurier. Laquelle peine preuoiant de loin, sera requis planter quelque petit nombre de Meuriers dans le jardin, en lieu chaud, à l'abri de la Bize, & là par bonne culture, fumiers & arrousemens, les haster à bourgeonner tost: par tel artifice, auãcant son tardif naturel. Et ce sera pour euiter la perte du bestail, quand estant de nouueau esclos, la fueille de Meurier se gaste vniuersellement, par gelees & frimats suruenans à l'impourueu (ainsi que cela s'est veu en Languedoc, Prouence, & és terres voisines ces annees passées) si l'on tient tels Meuriers destinés à ce particulier seruice, couuerts contre le mauuais temps à la maniere que le prudent jardinier tient ses precieuses plantes: lesquels Meuriers preserués de telles tempestes, nourriront le bestail en attendant que les autres arbres aient rejetté. Et comme par trop se haster l'on choit en ce danger-là, & en consequence par famine, en peril de perdre le bestail en son commencement: aussi le delaier de faire esclorre les Vers, les expose au hazard de les faire mourir sur leur fin, quand par telle tardiueté, leur mõtee se rencontre en temps fort chaud, contraire à leur naturel. Parce qu'estans lors eschauffés, pour la Soie dont ils sont remplis, ne demandent que rafreschissement, pour, à l'aise, parfaire leur tasche. A telles difficultés est pourueu par le moien des Meuriers auancés, sus-mentionnés, lesquels fournissans fueille primeraine, sans regret, auancerés de mesme l'esclorre des Vers: ce qui se rapportera à la fin de leur vie, dont elle demeurera dautant plus asseuree, que moins aurés à craindre se rencontrer au temps des grandes chaleurs. Ne sont tant importunes les froidures restantes de l'Hyuer, au commencement de la vie des Vers; que les chaleurs à la fin d'icelle: dautant qu'aux froidures, y a quelque remede, pour le soulagement des Vers, qui est, en les tenans en lieu bien clos & eschauffé, auec des braises, durant-

En quel tẽps.

Danger du trop se haster & retarder à faire esclorre la graine.

les mauuais jours de froid : mais contre les chaleurs, autre se treuue, que la commodité du logis, seul moien de garentir ces bestioles de telle nuisance.

Quel estat de Lune à ce propre.

Le poinct de la Lune, est aussi obseruable en ceste action. Les Vers de-sirent d'esclorre & de filer la Soie, durant la montee de la Lune, dautant que lors se treuuent plus robustes, qu'en sa descente. Cela ne se peut accorder par tout, ni en tout temps ; pour la diuersité des regions & des saisons, plus chaudes ou plus froides les vnes que les autres, raccourcissans ou allongeans la vie de ces animaux. Si estés en lieu auquel les Magniaux emploient huit sepmaines à leur besongne, ainsi que communément font en l'endroit plus froid que chaud, ou en temps extraordinairement refroidi, lachose rencontrera en telle sorte, qu'eu semblable poinct de Lune qu'ils esclorront, ils fileront aussi. Parquoi, naissans au premier quartier de la Lune, huict sepmaines aprés estant aussi le premier quartier, les Vers se treueront filans. Mais où, par le benefice du climat, la nourriture est plus auancee, comme vers Auignon & par tout son voisinage, n'estant plus longue que de quarante ou quarante cinq jours, n'est possible ainsi disposer ce negoce, pour l'imparité des jours. Parquoi, laissant l'euenement de la fin en la main de Dieu, la nourriture se commencera en la montee de la Lune (si toutesfois la fueille des Meuriers ainsi le permet, qui jette le fondement de ce mesnage) à ce que les Vers fortifiés dés leur commencement, par l'influence de telle planete, quand-&-elle, aillent en augmentant. Les faisans naistre depuis le second ou troisiesme, jusques au cinquiesme ou sixiesme jour de la Lune, la montee de ces bestioles, selon la supputation derniere, tumbera vers le commencement de la descéte de la Lune, quelques jours aprés sa pleneur, laquelle aiant lors encores beaucoup de force, en communique aux Vers à suffisance.

Preparer les boistes pour y faire esclorre les Vers.

Pour faire esclorre la graine à poinct-nommé, la faut remuër de son premier Vaze, en boistes de bois, garnies en dedans auec du cotton ou auec des estoupes delices ; colees contre, aprés couuertes d'vn papier blanc ; afin de contenir la graine, chaudement & sans perte. Au dessus de la graine, mettra-on vn petit lict d'estoupes, & sur icelui, vn papier dru percé, comme vn crible, à trous menus, chacun capable d'y passer vn grain de millet seulemét. A trauers les estoupes & le papier percé, passeront les Vers sortans de leurs œufs, aprés en auoir laissé les escailles sous les estoupes, s'allans attacher à la fueille de Meurier, à ceste effect posee au dessus du papier percé, d'où prins, sont transportees & logees ailleurs, comme sera monstré.

Tenir chaudemẽt les boistes auec la graine dedans, & les visiter souuent, pour en retirer les Vers esclos.

Et afin que cela auienne ainsi qu'il appartient, faudra aider les Vers à esclorre, en ajoustant à leur naturelle chaleur, celle prouenant de l'artifice. On tiendra continuellement les boistes dans vn lict bien encourtiné, entre deux coëttes de plume, moderément eschauffees auec la bassinoire. De deux en deux heures, sans y espargner la nuict, on les visitera, pour en retirer les Vers, à mesure qu'ils naistront. Telle frequente visite est necessaire ; tant pour ceste cause-là, que pour renouueller la chaleur du lict, en le rebassinant souuentesfois, afin de tenir la semence également chaude, de peur que par paresse, la laissant refroidir, elle ne se morfonde, à la ruine des Vers. Des boistes l'on tirera les nouueaux Vers, pour les arranger dans des cribles auec

Loger les Vers dans des cri-

du papier au fons, ou autres vazes appropriés à les receuoir en leur commencement

mencement : & de peur de les blesser en les remuant, comme à ce leur tendreur les assujetit, l'on ne touchera que la fueille, à laquelle s'estans attachés les Vers, auec icelle seront enleués & logés dans les vazes. Là seront chaudement tenus durant quelques jours, pendant lesquels, leur accoustumerés l'aer petit-à-petit; afin que la violence du changement ne les face perir. Comme au contraire, periroient-ils par trop de chaleur, si on ne s'auisoit de la temperer par raison, allant de degré en degré, les tenant moins chaudement vn jour que l'autre, à mesure qu'ils s'auancent en temps, sans retrograder; c'est à dire, de ne les approcher plus de la chaleur, aiant commencé de les en esloigner; pour crainte de les cuire ou estouffer, jusques à ce que l'aage descharge leur gouuerneur de telle peine. Les cribles, grandes boistes, ou autres receptacles, couuerts de linge, garnis au fons de papier, seront mis reposer dans des licts fermés auec des rideaux, pour parer ces bestioles des vents & froidures, pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur rendre jeunesse: puis de là, seront transportés dans vne chambrete, chaude & bien close, hors de la puissance du vent, sur des tables bien nettes & polies, couuertes de papier, pour commencer à y tenir rang. On les logera prés-à-prés les vns des autres, afin qu'ainsi pressés par vnité, conseruent leur naturelle chaleur: ce qu'ils ne pourroient faire, estans au large en ce commencement, jusques à ce, qu'engrossis, plus ample logis leur soit donné. Mais ce sera sous ceste necessaire obseruation, que de ne meslinger confusément les Vers: ains conuient les distinguer par le temps de leurs aages, pour l'importance de ceste nourriture, touchant l'aisance & l'espargne. Car si dés le commencement a esté pourueu à ceſt article auec curiosité, assemblant les Vers par journees de leur naissance, sans les entremesler ensemble, sans desordre on les verra s'entr'accorder durant leur vie en toutes leurs œuures: en mangeant, en dormant, en filant, auec beaucoup de plaisir, accompagné de profit, pour l'abondance de Soie qui en sortira. but de ce mesnage. A faute de laquelle singularité, auiendroit confusion à vostre nourriture, ne s'accommodans jamais les vieux Magniaux auec les jeunes: les vns voulans dormir, tandis que les autres mangent, & manger quand il est question de monter: mais auec la disposition susdite, l'ouurage paruient à bonne issuë. Par telle distinction, les races sont separément conseruees, comme il est tres-requis; pour se seruir des especes de ce bestail, selon l'auis qu'on prendra de leur valeur, par l'effect de leur besongne.

bles, & là les tenir chaudement.

Leur sera accoustumé l'aer petit-à-petit.

Reposeront sur des licts bien fermés pour quelques tours puis

Sortis des cribles, en chambrete chaude estendus sur des tables.

Sans confusion d'aage ne de race.

En lieu des cribles & grandes boistes, dont nous nous seruons en ceſt endroit, les Espagnols s'accommodent de vazes, qu'ils appellent *Garbillos*, faits auec de la paille, d'ozier, de jonc, ou d'autre matiere legere, qu'ils enduisent en dedans auec de la fiente de beuf, dont ils y font vne incrustation: laquelle sechee au Soleil, rend les vazes odorans, de senteur agreable aux Vers, & chauds à suffisance. Lesquelles qualités jointes à la capacité des vazes, font que d'iceux se seruent assés longuement. car c'est jusques à la troisiesme muë qu'ils y tiennent les Vers: faisans si grands ces *Garbillos*, & s'en fournissans de si grand nombre, qu'il suffit pour satisfaire à leur dessein.

Les Garbillos des Espagnols.

Povr plus d'aisance, vn logis aux Vers est expressément dressé, pour les y tenir vnis ensemble, neantmoins, par distinctes separations, jusques

Logis tres propre pour les

Vers en leur premiere ieunesse.

à la seconde ou troisiesme muë, si on veut: où ils se conseruent & chaudement & hors du danger des souris, chats, poussieres, & autres injures, auec plus d'asseurance, qu'en autre endroit. C'est comme vne grande garde-robe ou garde-manger, faite à plusieurs estages, esloignés l'vn de l'autre de quatre doigts, ou demi-pied, sur lesquels le bestail est reposé, sans aucunement se presser. Ces estages sont comme petits planchers, composés, ou de legers ais de bois de sapin, ou d'autre à ce propre, ou de rozeaux refendus, ou de longue paille, & posés tant proprement, qu'on les puisse separément oster & remettre à volonté, en les glissant comme liétes, pour facilement visiter & panser le bestail. On les enduira de sien de beuf, à l'Espagnole, si ainsi on le desire: & telle curiosité aura esté treuuee vtile, à ce que rien ne defaille à l'esleuement de nos Vers. Le logis sera entourné de toile, cloüee à des huis, comme chassis ouurans & fermans de trois costés: & au deuant des chassis, vn vent au sera ajousté, pour, en le fermant au besoin, tant plus chaudement tenir le bestail, & en l'ouurant, lui donner de l'aer, comme l'on voudra. Ainsi, auec beaucoup de commodité, les Vers seront logés en leur premiere jeunesse, qui est lors que plus ils en ont de besoin, passans en asseurance ces pas glissans de leur tendre aage, où plusieurs perissent, par faute de bonne habitation: pour fortifiés auec le temps, sortis de là, estre remués en plus ample logis, comme sera monstré.

De les faire naistre dã peu de iours est necessaire.

Est à souhaiter que les Vers naissent tous dãs quatre ou cinq jours d'interualle, depuis les premiers esclos, jusques aux derniers; ne faisans jamais guiere bonne fin ceux qui tardent dauantage; ains chetifs & paresseux, acheuent leur vie en langueur, souuentesfois sans profit. C'est pourquoi à ce l'on incite la graine, la chauffant auec curieuse diligence, comme a esté mõstré: moiennant lequel ordre, peu de graine reste à esclorre. Il ne faudra dõques faire estat de la graine qui sera restee dans les boistes aprés ledit terme, ni des Vers aussi qui seront ainsi tardifs: ains rejetter tout cela comme inutile. Telle naissance de compagnie est l'vn des plus notables articles de ce mesnage, dont finalement auec espargne, sort le profit selon le project, pource qu'estant ce bestail né presques en mesme jour, plus facilement est il traité, que s'il estoit de diuers aages. J'ai aussi dit qu'il souffre beaucoup par les froidures & par les chaleurs, & en tous aages: car jeune, le froid l'importune estrangement, aiant grande prinse sur lui, le plus debile & delicat bestail qui se nourrisse: & vieil, le chaud le tuë, quand en sa grande force, le treuue gros & importun, pour la Soie dont il est rempli, qui le contraint rechercher la fresche ur. Par contraires remedes l'on pourvoid à ces choses: mais auec moins de difficulté pare-on les Vers de la froidure, que de la chaleur. C'est en les tenant estoitement en leur commencement, & largement à la fin, peu à peu selon leur aage les esargissant, pour finalement les mettre du tout à leur aise sur les estaudis. Cependant emploier à propos, selon les occurrences, les eschauffemens, par l'aide du feu: & les rafreschissemens, par les ouuertures des fenestrages du logis.

Ce bestail craint & le froid & le chaud. Remedes.

Ont quatre maladies naturelles & ordinaires.

Les Vers-à-Soie, durant leur vie, changent quatre fois de peau (ainsi que les serpens vne fois l'annee) qui leur cause autant de maladies: pendant lesquelles ne mangent du tout rien, mais immobiles; ne font que dormir, passans ainsi leur mal. Ces maladies (pour ces raisons appellees des Espa-

gnols, *Dormilles*.) ſont comparables à celles des petits enfans; *Verole*, *Rougeole*, *Scanpion*, *Eſclate*, & autres, que de neceſsité ils ont en leur jeuneſſe, deſquelles ils ſortent eſtans bien gouuernés. Ainſi par bonne conduite nos Vers ſe ſauuent de ces maux neceſſaires, euitans le peril de mort: toutesfois auec plus de difficulté des dernieres que des premieres, pour l'aage: en eſtans plus trauaillés vieux, que jeunes. comme il auient aux hommes, qui n'aians eu en ſaiſon les maladies de la jeuneſſe, en eſtans frappés plus tard, plus dangereuſe en eſt auſsi l'iſſue. Outre ces maladies ordinaires, en ont les Magniaux des accidentales, prouenantes du temps, de la viande, du logis, de la conduite: leſquelles on guerit moiennant particuliers remedes, comme ſera monſtré. *Auſsi des accidentales.*

En la cure des ordinaires, point d'artifice. il ne faut que s'abſtenir de bailler à manger aux Vers, lors qu'ils refuſent la viande, & leur en donner moderément, l'appetit leur eſtant reuenu: touſ-jours les paiſtre de bonne fueille & nettement les tenir. La premiere maladie, muë, dormille, deſpouillement (diuerſement appellee) auient au huictieſme ou dixieſme jour de leur naiſſance: les ſuiuantes, huit ou dix, l'vne de l'autre, plus ou moins, ſelon le climat & qualité de la ſaiſon, deſquels la chaleur raccourcit l'interualle de ces termes. A quoi ſert auſsi la bonté de la viande, & la diligente ſolicitude: car tant plus l'on donne à manger à ce beſtail de fueille bien qualifiee (ſi toutesfois ils veulent manger) tant plus en ſera courte leur vie.

A quoi remarquer leurs maladies.

La maladie des Magniaux ſe recognoit premierement à la teſte, qui s'enfle lors qu'ils veulent muër; dautant qu'en tel endroit commencent à ſe deſpauiller, mais plus apparemment és dernieres muës qu'es ſuiuantes; ne pouuant en la premiere, preſque diſcerner que c'eſt, pour la petiteſſe de l'animal. Pendant qu'ils dorment, ſe faut abſtenir de leur donner à manger (car auſsi ce ſeroit peine perdue) ſeulemẽt quelque peu de fueille leur jettera-on, pour ſuſtenter ceux d'entre les dormans, qui veillent: leſquels par ce moien, diſcernés, ſeront ſeparés d'auec les autres, pour eſtre aſſemblés auec ceux qui ſont de meſme aage. Vn couple de jours leur tient chacune maladie; au troiſieſme commenceans à ſe remettre en ſanté: ce qu'on recognoit au manger, qui leur reuient auec beaucoup d'appetit. Lors on leur rebaillera la viande, mais peu, afin de ne les ſaouler trop toſt, augmentant leur ordinaire de jour à autre, ſelon qu'on les verra affectionnés à repaiſtre.

Leurs repas limités.

Devx fois le jour, matin & ſoir, à heures certaines, donnera-on à manger aux Vers, & ce deſpuis leur naiſſance juſques à leur ſeconde muë ou dormille, ainſi limitant leurs repas. De la ſeconde à la quatrieſme & derniere, trois fois: & d'icelle juſques à la fin de leur vie, quatre, cinq, ſix, & en ſomme, autant qu'il vous plaira, & que verrés le beſtail pouuoir manger. Car lors ne leur faut eſparguer la viande, ains en les ſaoulant, les acheuer de remplir les haſtans à force de manger à parfaire leur taſche. Et comme le tonneau ne verſera jamais, s'il n'eſt plein: auſsi ces Vers ne vomiront leur Soie, que leurs corps n'en ſoient remplis: laquelle s'engendrant de la fueille de Meurier, tout auſsi toſt ſe treuue-elle preſte à eſtre filee, que la quantité de fueille deſtinee par Nature à telle œuure, aura eſté diſſoute. Par telle ſolicitation ne ſe conſume plus de fueille, que ſi on la diſtribuoit eſcharcement: dautant que dans huict jours, les Magniaux en mangeront

bien autant, peu-à-peu; que dans quatre, donnee liberalement. Donc c'eſt ſans occaſion qu'on craint la deſpenſe, qu'au contraire de telle liberalité (outre que tout bien compté, ne ſe deſpend rien dauantage) prouient ceſte eſpargne, que gaignant temps, les frais de la nourriture en deuiennent moindres. Aprés, treſcurieuſement remarquera-on les qualités de la fueille, comme article donnant coup à ceſte nourriture. Toute fueille n'eſt à ce propre, quoi-que produite par Meuriers ſans reproche: auenant quelque-fois que par extremité de ſechereſſe ou d'humidité, par bruines, gourtes chaudes & autres intemperies du temps, toute la fueille ou partie des meilleurs arbres deuient jaunaſtre ou tachetee & maculee, ſigne de pernicieuſe nourriture. De telle ne faut faire eſtat, non plus que de celle croiſſant hors le regard du Soleil, dans l'interieur des arbres touffus ou és valees ombreuſes: ne de la mouïllee par pluies ou roſees, ains conuiēt renuoier au loin ces fueilles-là, comme viciees, ſans nullement s'en ſeruir, de peur de faire mourir le beſtail. La fueille de rejet mettra-on en meſme predicamēt; c'eſt à dire, celle qui comme regain des prés, ſort des arbres ja-èffueillés, laquelle les ignorans emploient à faute d'autre: mais auec trop de hazard, à cauſe de ſa maligne ſubſtance, contraire à l'animal, cela prouenant de l'inegalité de leurs aages. Car il ne faut qu'vn repas qu'on leur en donne, pour les faire perir de flux de ventre, que telle nouuelle fueille leur acquiert parce que pour ſa tendreur le beſtail en mange de ſi grande affection, qu'il s'en remplit juſques à creuer. Partant, ceci ſera pour maxime, Que les Vers-à-Soie ſeront touſjours nourris de fueille de leur aage, afin que par bonne correſpondance, auſſi foible & forte ſe rencontre la fueille, que foible & fort ſera le beſtail, ſelon le temps de leurs communes naiſſances. Le vice de la fueille mouïllee, ſe corrige par patience. car il ne faut qu'attendre que les pluies ſoient paſſees & les rozees abbatuës, pour l'amaſſer, s'y mettans en œuure aprés que le Soleil aura frappé quelques heures deſſus les arbres, non jamais deuant. Mais des autres mal qualifiees, il n'y a aucun moien pour les corriger, deſquelles, comme pernicieuſe viande, ſe faudra abſtenir. L'on ne ſe ſçauroit prendre garde de la deſpenſe de ces precieux animaux, durant leurs trois premieres ſepmaines, à cauſe de leur jeuneſſe & petiteſſe de corps, qui les fait contenter de peu, & ce peu encores prins és endroits perdus des arbres, cōme és pieds, és brancillons d'entre les bonnes brāches & ailleurs, d'où pour le profit des arbres, auſſi les faudroit couper. Au cōmencement l'on va à la fueille à pleins mouchoirs, aprés auec des petits panniers, puis à-tout des grands, & finalement emploie l'on à ceſt actuaillement, & corbeilles & ſacs, leur croiſſant la mangeaille, à meſure qu'ils s'auancent en aage.

Qualités de la fueille treſconſiderables.

Maxime notable.

Le gouuerneur des Magniaux ſe tiendra nettement,

Boira de bon vin auāt qu'approcher de ſon beſtail.

I'AI monſtré combien eſt neceſſaire la fueille eſtre maniee aiant les mains nettes, pour le danger prouenant de ſalete. De ce poinct ſe prendra garde le gouuerneur de ces magnifiques animaux, pour lui-meſme eſtre exemple de netteté à tous ceux qu'il a ſous ſa charge; afin qu'aucun d'eux n'en approche autrement qu'il appartient. Le gouuerneur n'oubliera de boire vn peu de vin dés le grand matin, auant que ſe mettre en œuure, à ce qu'en communiquant l'odeur de telle liqueur aux Vers, il les preſerue de toute puanteur, ſpecialement de la mauuaiſe haleine des perſon-

nes (plus forte eſtãt à jeun qu'aprés auoir mangé) que ces animaux craignent beaucoup. C'eſt pourquoi l'entree dans leur logis n'eſt permiſe à toutes ſortes de gens indifferemment, par là euitant le mal que la trop libre frequentation apporte au beſtail: ce que le vulgaire ſuperſtitieux, ſottement, attribue à l'œil, croianr y auoir des perſonnes qui par leur regard, apportent malheur aux Vers. mais c'eſt pluſtoſt, voire aſſeurément, le ſouffle de mauuaiſe ſenteur, qui lui cauſe des indiſpoſitions. Pour leſquelles conſiderations, le logis ſera baloié par chacun jour; & pour le tenir en bõne odeur, faudra ſouuent arrouſer le paué auec du vinaigre, aprés le couurir de quelques herbes de bonne ſenteur, comme de lauande, d'aſpic, de roſmarin, de rhym, de ſarriete, de ſerpollet & ſemblables: y ajouſtant par fois, du parfum, faict auec de l'encens, du benjoin, du ſtorax & autres drogues odoriferantes, qu'on bruſlera ſur des charbons, parmi les ſales, & chambres. Seront de meſme les tables des Magniaux ſouuent nerroiees, ne ſouffrant que le beſtail ſejourne longuement ſur la lictiere, laquelle on oſtera de trois en trois, ou de quatre en quatre jours, aprés la ſeconde mue, pour du tout nettement & freſchement tenir le beſtail, lors meſme que les chaleurs s'approchent, dont il eſt importuné: juſques adone n'eſtant requis d'y aller tant curieuſement, pour eſtre la lictiere durant les froidures, pluſtoſt vtile que nuiſible au beſtail, ſe tenant chaudement parmi elle; pourueu auſsi qu'on n'abuſe de tel relaſche, y en laiſſant par trop.

Les Vers ne ſeront viſités de beaucoup de perſonnes.

Leur logis ſera tenu nettement.

Sera parfumé quelques fois.

Les tables ſouuent nettoiees.

A L'IMPOVRVEV quelquesfois retournent des bouffees violentes de froidures, contre l'attente & le cours de la ſaiſon, tres-nuiſibles à nos Vers. A ces euenemens l'on remedie, en tenant curieuſement cloſes toutes les ouuertures du logis, portes & feneſtres, juſques aux moindres: & en eſchauffant le dedans, auec des braiſes qu'on y apporte en diuers endroits. La pareſſe du gouuerneur a donné ce blaſme à nos Magniaux, que d'eſtre eſtimés puants, dont pluſieurs les abhorrent. Ce ſont les pellicules de leurs deſpouillemens & leurs charongnes mortes, meſlees parmi la lictiere, faicte du reſidu de la fueille qui ſent le vert, d'où prouient toute la puãteur qu'on treuue dans les chambres: non de ces nobles animaux, leſquels d'eux-meſmes ne ſentent rien, non pas meſme leur fiente, non plus que ſablon, aians de leur naturel autant en deteſtation l'ordure & l'infection, qu'ils aiment les bonnes ſenteurs. Moiennant l'ordre ſuſdit, non ſeulement gouuernera-on ce gentil beſtail auec profit, ains en ſera ſon habiration rendue plaiſante: & ſentãt bon, comme boutique de parfumier, ſera treuuee d'agreable ſejour pour les perſonnes honneſtes. Auſsi eſt-ce pour Gentils-hommes, & Damoiſelles que ces excellens animaux trauaillent.

Remedier aux inopinees froidures.

QVE doncques le gouuerneur de nos Vers penſe à eſtre diligent en ſa charge: Qu'il ne laiſſe inconſiderément viſiter ſon beſtail à rous-venans, auec trop de liberté, de peur que par fraude, ne leur meſ-auienne: Qu'il tienne le logis net: Qu'il n'eſpargne les parfums, pour opportunément les emploier: Qu'il ſoit ſcrupuleux à la fueille, pour n'en donner au beſtail, que de parfaitement bonne: à ceſte cauſe, qu'il commande aux amaſſeurs, de ne ſe mettre jamais en œuure ſans auoir laué les mains, & y tienne l'œil: Qu'il laiſſe pluſtoſt auoir faim à ſon beſtail, que par impatience, le paiſtre de fueille mal qualifiee.

Neceſſaires maximes.

L'ordre requis à remuer le bestail.

EN ostant la lictiere, tout-d'vne main est remué le bestail de place en autre, à son grand contentement. Pour cela commodément faire à l'vn des bouts de chacun estaudis, sera laissee cerraine place pour mettre les Vers, qu'on prendra joignant icelle, en autant d'estenduë de table, laquelle par ce moien se treuuant vuide, receura les Vers de la partie voisine; & ainsi des suiuantes, dont tout le conrenu en l'estaudis, se descouurira & recouurira alternatiuement, par portions; à la maniere que pour secher le foin au pré, on le renuerse, le plein remplissant le vuide. Ainsi sans porter loin le bestail, sera-il doucement posé près de son giste, & ce sera sans aucunement le toucher, de peur de l'offenser pour sa delicatesse, si à l'instant qu'on le voudra changer de place en autre, on lui donne à manger: car il ne faudra que prendre les fueilles esquelles aussi-tost se seront attachés les Vers, pour les enleuer, & sans les reposer en aucun lieu, les loger tout-d'vn-trait, où l'on desire. Sera besoin disposer de telle sorte les tables, que sans esbranlement, par pieces separees, facilement on les puisse toutes oster & remettre en l'estaudis, pour l'aisance du nettoier. Car par ce moien, tirees de l'estaudis, comme liétes, l'vne aprés l'autre, on les frappera contre le paué, afin de les descharger d'ordure: aprés on les baliera & espousserera parfaitement bien.

Tant plus les Magniaux viuét, tant plus au large conuient les loger & Frotter les tables auec du vin, &c.

A MESVRE que par l'aage, les Magniaux s'accroissent & engrossissent, vont de jour à autre occupant plus de place: dont est necessaire tenir prestes des rables de relais, afin de receuoir ceux que separerés de la presse & les mettre tous à leur aise, pour ensemble fructifier tres-bien. Car c'est chose bien experimentee, que peu de Magniaux nourris au large, rendent plus de Soie, que grand nombre à l'estroit. Ferés frotter les tables, auant qu'y remettre les Vers, auec du vinaigre, ou d'autre vin, & auec des herbes odoriferantes, pour les resjouir. Comme aussi se plaisent-ils à la senteur des pourreaux, des aux, des oignons, si la leur accoustumés dés leur jeunesse; contre l'opinion de ceux qui tiennent ces sortes senteurs leur nuire, pour ne l'auoir bien experimenté, ce doute aiant esté suffisamment esclairci par la preuue. Et non seulement resjouïssés vos Vers par agreables senteurs, ains les en soulagés en la pluspart de leurs maladies. Sur quoi parlerons de leurs maux & de leurs remedes.

Causes des maladies des Vers & leurs remedes.

LES extremités des froidures & chaleurs; le trop ou trop-peu manger; le paistre de mauuaise fueille, sont les principales causes des maladies extraordinaires de ce bestail. S'il est trauaillé de cause froide, on le secourra par chaleur, en fermant le logis, comme dessus, en le parfumant auec de l'encens & autres matieres odoriferantes: auquel parfum aucuns ajoustent du lard & des sauciſſons coupés par roüelles. Le bon vin, le fort vinaigre, & l'eau-de-vie, confortent ces animaux, aians esté refroidis. Si au contraire ces animaux sont trauaillés du chaud, faudra recourir à la fraischeur, en ouurant portes & feneſtres, pour donner passage à l'aer & aux vents, passans à trauers des chambres & salles, esuentans l'interieur au contentement des Vers, se remettans en bon estat, par ce seul & petit remede. N'estant le logis si bien disposé que de besoin, seront les Vers portés par tables, dehors à l'aer, pour le leur faire humer, demie heure deuant Soleil-leuant. La diete, est le vrai moien pour guerir ceux de ces animaux qui par trop auoir mangé, sont deuenus malades. L'on ne leur baille-

ra tien d'vn couple de jours; passés lesquels, ce sera fort sobrement qu'on les paistra & peu à la fois. Comme aussi peu-&-souuent, conuient donner à manger à ceux qui par famine, sont deuenus langoureux, pour les remettre & saouler, sans les engorger. Le mal est bien plus difficile à guerir, de ceux qui ont esté repeus de mauuaise fueille, comme de la jaune, maculee, ou trop nouuelle. car souuentesfois, de ceste-ci, ainsi qu'a esté dit, leur auient flux de ventre, qui les creue: & de celle-là, la peste toute certaine. De ceste maladie-ci les Magniaux viennent tous jaunes & tachetés de meurtrisseures; dequoi vous apperceuant tant soit peu, ne faillés de les remuër diligemment en chambre & tables separees, pour essaier de les sauuer par bon traittement, ou du moins, pour euiter la contagion au reste du troupeau. Mais tenés pour desesperee, la guerison de ceux qu'auec les marques dittes, verrés estre baignés au ventre, par certaine humeur leur decoulant en telle partie du corps, lesquels enleuerés d'entre les autres, pour viande aux poules. Comme les parfums aident à guerir toutes les maladies de ce bestail, aussi se remuër de chambre en autre, lui est generalement salutaire; par tel changement, estant remis en vigueur. En aucune ou peu de ces maladies-ci, n'entreront les Vers, si leur gouuerneur les manie auec l'artifice & diligence susdits: en quoi, outre le hazard de tout perdre, s'espargne la peine: estant beaucoup plus aisé à destourner le mal, par preuoiance, que le curer, par medicamens. A quoi premierement l'on visera, afin que par negligence, l'on ne se priue du profit esperé de ceste nourriture. La solicitude estant requise tresgrande à la conduicte de ce bestail, contraint ceux qui l'ont en charge, non seulement d'en estre prés durant tout le jour; ains d'y emploier bonne partie de la nuict, pour les secourir à toutes occasions, lesquelles curieusement l'on recerchera. Les souris, rats, chats, font grand degast à la troupe de nos Vers, quand ils y peuuent attaindre, les mangeans auec grand appetit, comme exquise viande. Contre telles tempestes, pour singulier remede, l'on tient des lumieres durant la nuict autour des Magniaux, dont l'interieur du logis en estant esclairé, les rats & chats n'y vont qu'auec crainte. Et sont du tout chasses, par le son des clochetes qu'on y tinte. De l'vn & de l'autre l'on s'accommodera, disposant des lampes és endroits requis, en diuers lieux: aussi des sonnettes, clochetes, & autres engins menans bruit, mis en lieu facile à les remuër. Mais tout cela en vain, si souuentesfois la nuict on ne va faire la ronde à l'entour du bestail, à quoi seruira la lumiere, qui esclairant, donnera moien d'aller & venir aisément par tout. Gardetés ce pendant qu'aucun huile ne tombe sur les Magniaux. car il n'en faudroit qu'vne goutte, pour leur nuire beaucoup, par les maladies que l'huile leur engendre. Ce que preuenant, ne se seruira on de l'huile pour veiller, qu'és lampes attachees és murailles: & pour lumiere portatiue à panser le bestail, de chandelles de suif, de cire, ou d'autre matiere selon le païs.

Mal tresdangereux, & Ceslui-ci incurable. Profit de la curieuse diligence. Chasser aux rats, destructeurs de nos Vers. Qu'aucũ huile ne touche Vers.

PAR tel traictement, & de la viande & & de la main, dans sept ou huit jours suiuans le dernier despouillement, vostre bestail se disposera à paier les despenses de sa nourriture. Ce que preuoiant de bonne heure, ferés preparer les rameaux necessaires à la montee des Vers, pour y vomir leur soie.

Apresser la matiere aux Vers pour y filer la Soie.

Soie, s'y agrafans. A ramaſſer les Vers (ainſi appelle-on telle œuure) plusieurs matieres ſont bonnes, mais non aucune rameure verte, pour le danger d'offenſer le beſtail ſe reuerdiſſant, miſe en œuure, comme elle feroit le tẽps s'addonnant à la pluie. Les plus propres ſont le roſmarin, le bruſc, les ſarmens de vigne, le jeneſt, les jettons de chaſtanier, de cheſne, d'oſier, de ſaule, d'orme, de freſne, & en ſomme de tout autre arbre & arbriſſeau flexible, n'aiant mauuaiſe ſenteur. En l'application des rameaux va-on diuerſement, ſelon les diuers auis des perſonnes. Aprés auoir nettoié le pied des rameaux, afin de tant moins occuper de place, on les arrangera droictement, comme rangs de colomnes equidiſtãs d'vn pied & quart, peu plus ou moins, trauerſans les tables d'vne largeur à l'autre. Le pied du rameau joindra à la table en bas, & la cime, pour le rencontre de la table ſuperieure, & ſa longueur, ſe recourbera és coſtés, dont ſe façonneront des arceaux. Par telle diſpoſition, l'eſtaudis reſſemblera à des galeries faictes à arcades, à pluſieurs eſtages, les vns ſurpaſſans ſur les autres, comme Amphiteatres. choſe plaiſante à voir. Le vuide de l'entre-deux des arceaux, joignant la table d'en-haut, eſt rempli de jettons de lauande, d'aſpic, de thym & ſemblables arbuſtes odorantes; ſelon la commodité du païs, pour ſeruir doublement. Car en ceſt enramement, les Magniaux ont à choiſir de place, pour fermement y attacher leur riche matiere, comme à cela ils ſont fort difficiles, y allans fantaſtiquement: & y ſont comme parfumés, par l'agreable ſenteur de ces arbuſtes, dont gaiement trauaillent-ils en tel endroit, à l'vtilité de l'œuure.

A v ſeptieſme ou huictieſme jour donques, que vos Magniaux feront ſortis de leur derniere muë ou maladie (maladie proprement poſant bien appeller telle muë, pour le mal qu'ils y endurent, pluſ-grand qu'en nulle des autres, ſouuent juſques à mourir) les remuërés aux tables ainſi ramaſſees, ſans eſpoir de leur changer plus de place, ne de lictiere. Là les nourrirés-vous à l'accouſtumee; c'eſt à dire, auec toute abondance, ſans eſpargne, juſques à ce que verrés les plus hardis Magniaux entrer en freze, ce qui eſt, prendre la route pour s'en monter; & laquelle on preuoid par leur extraordinaire contenance, diuagans par la troupe, en courant, ſans tenir conte de la viande; & peu aprés les voians eſcheller par les pieds des rameaux, pour (quittans le manger) s'aller embeſongner à vomir, ou pluſtoſt à filer leur Soie. Dés-lors vous commencerés à diminuer leur ordinaire, jour aprés autre, pour en ſuite ne leur bailler du tout rien, quand, afin de s'enramer, toute la troupe aura abandonné la table, ou peu s'en faudra, ne reſtans que les tardifs & pareſſeux. En ceſt endroit, ſe recognoiſſent ceux qui auront fait des longs à eſclorre, pour s'en monter les derniers: eſtant vne neceſſaire conſequence, que les premiers naiſſans, ſont les premiers filans, & au contraire. Et comme grand conte ne faut tenir de la graine tardiue à eſclorre, non plus conuient-il faire eſtat des Vers pareſſeux à monter. Parquoi, au bout de trois ou quatre jours, que les premiers auront prins le ramage, enleuerés les reſtans de toutes les tables, pour les aſſembler en vne, & les y nourrir juſques à leur fin. Ainſi, les haſtifs & tardifs Magniaux fileront leur Soie: ce que commodément ne pourroient-ils faire, quand, ſans telle diſtinction, les derniers ſe jetteroient

Aſſemblerles pareſſeux.

ſur l'ouurage des premiers, auec grand deſtrac, & ceſt apparent danger, qu'auant que ceux-là euſſent acheué leur beſongne, les papillons de ceux-ci, par telle longueur ja formés dans le ploton, n'en ſortiſſent, au detriment de l'entreprinſe. Deux ou trois jours mettent les vers à parfaire leurs eſcailles, plotons ou coucons (diuerſement nommés, ſelon les lieux) au bout deſquels, ſont-ils du tout acheués, comme on le recognoit en approchant curieuſement l'oreille prés d'eux. Car comme ces beſtioles font quelque petit & doux bruit en mangeant; auſſi de meſme bruient-elles en façonnant leurs eſcoſſes: lequel bruit elles ceſſent, finiſſans leur ouurage. *Combien de temps employent à filer leur Soie.*

VOILA la Soie faite, ce n'eſt pas pourtant la fin du labeur des Magniaux: car c'eſt par la graine qu'ils acheuent de trauailler & de viure, finiſſans leur vie par leur chere ſemence, qu'ils nous laiſſent, pour ſe renouueller en icelle par chacune annee: & par ce moien, nous conſeruer la poſſeſſion de la Soie, comme à leurs heritiers. Miracle de Nature. Vn Ver s'enferme dans ſon ploton de Soie; là il ſe tranſforme en papillon; dix jours à cela il emploie: au bout d'autres dix jours, il en ſort par vn crou, à ceſt effect perſant le coucon, d'où ſe deſ-empriſonnant, retourne à la veuë des hommes, mais c'eſt en ſa figure nouuelle de papillon: s'acouplent maſle & femelle joints enſemble, la femelle fait ſes œufs ou graine: ainſi terminans leur labeur auec leur vie. Et ce qui augmente la merueille, eſt, la longue abſtinence de ceſt animal, viuant vingt-trois jours ſans prendre aucune ſubſtance, priué meſme de la clarté, pour le temps qu'il demeure dans ſon eſcoſſe, comme en eſtroite priſon.

ORD'entrer en diſcours ſur les qualités de ceſte beſtiole, à laquelle defaillent notoirement, chair, ſang, oſſemens, veines, arteres, nerfs, boiaux, dents, yeux, aureilles, eſcailles, eſpines, areſtes, plumes, poils, excepté aux pieds quelque ſubtile bourre, reſſemblant à poil folet ou du-vet, & autres choſes communes, preſques à tout beſtail terreſtre, aquatique, & aërin, ce ſeroit trop philoſopher, telle contemplation rauiſſant l'entendement humain, meſmes en ce que ce Vermiſſeau, l'vne des abjectes beſtes du monde, eſt ordonné de Dieu pour veſtir les Rois & Princes: en quoi ſe treuue ſuffiſant argument pour s'humilier. Et ceſte ſienne particularité eſt remarquable, qu'elle rend la riche Soie toute filee, preſte à déuider, vomiſſant tout fait le filet: duquel elle compoſe ſon ploton, auec extreme ſoin & affectionné labeur. Ce qui n'eſt communiqué ni à la laine, ni au coton, ni au chanvre, ni au lin, dont les hommes s'habillent; mais auec artifice les faut preparer, pour les rendre au poinct de filer. *Animal admirable.*

ICI eſt à propos de monſtrer le ſubtil artifice que l'homme a inuenté pour reparer le defaut de graine & ſemence des Vers-à-Soie, auenant qu'elle ſoit perdue. Choſe tiree des ſecrets de Nature & recerchee auec grande curioſité, ſemblable à la production des mouſches-à-miel, dont les Anciens ont eſcrit, comme j'ai dit ci deuant. Au Printemps vn jeune veau eſt enfermé dans vne eſtable, petite, obſcure, ſeche, & là nourri auec la ſeule fueille de Meurier, vingt-jours durant, ſans nullement boire, ni manger autre choſe durant ce tẽps-là, au bout duquel eſt tué, & mis dans vne cuue pour y pourrir. De la corruption de ſon corps ſort abondance de Vers-à-Soie, qu'on prend auec des fueilles de Meurier, s'y attachans: leſquels nourris & eſle- *Eſtrange moien de ſe pourueoir de Vers-à-Soie, ſans ſemences.*

nés selon l'art & commune façon, produisent en leur temps, & Soie & semence comme les autres. Aucuns raccourcissans la despense & le chemin, de telle inuention, en ont tiré ceste-ci. De la cuisse d'vn veau-à-laict est prinse vne roüelle pesant sept ou huict liures, & mise pourrir en eaue fresche, dans vn vaze de bois, parmi de la fueille de Meurier, à laquelle les Vers-à-Soie sortans de ceste chair, s'attachent: d'où tirés, sont traittés comme dessus. Ie vous represente ces choses, sous le credit d'autrui, en attendant que la preuue me donne matiere de vous asseurer de ce qui en est: Me plaignant en ceste endroit de nos predecesseurs, auec Pline, comme il faisoit des siens, en ce qu'ils disoient, le vaze de lierre ne pouuoir contenir le vin, & pas-vn d'eux n'en auoir fait l'experience. Ie vous represente, dis-je, ces choses, à ce que se rencontrant vraie telle creation de Vers-à-Soie, & y treuuant de l'auantage, soions deliurés de la peine d'en enuoier cercher la semence en Espagne & ailleurs, renouuellant le souci de s'en pouruoir par chacune annee. S'il est question de discourir là-dessus, je dirai, tel engendrement de Vers-à-Soie n'estre mescroiable, puis que toute corruption est commencement de generation. Nous voions tous les jours que des choses corrompues sortent diuerses vermines, selon les diuerses qualités des matieres. Du taureau, & selon l'Escriture, du Lion, s'engendre l'abeille: du cheual les freslons: de la charoigne humaine le serpent: Les Anciens tiennent du cheual & du mulet s'engendrer les guespes, de deux diuerses sortes, pour la diuersité de ces deux animaux, comme j'ai dit au chapitre precedent, & des asnes les bourdons. Et soient des viures, habits, meubles, jusques au bois, par tout, en la terre, en l'eau, en l'aer, en lieu humide, en sec; treuue-on que Nature cree des bestioles, vermisseaux, mouscherons auec autant d'admiration, qu'admirable est le Createur.

Cognoissance de la maturité des Vers.

QVELQVES jours auãt que les Vers prennẽt la montee sur les rameaux pour vomir la Soie, ils manifestent leur dessein, par la lueur de leur corps, qui deuient diaphane & translucide, comme raisins meurissans: auquel poinct reconnoit-on aucunement, à la couleur de leur corps, la couleur de la Soie qu'ils feront. Lors remarque-on les Vers estre diuersemẽt colorés, toutesfois distinctement, de jaune, d'orangé, d'incarnadin, de blanc, & de vert, qui sont les cinq couleurs de la Soie. Aussi discerne-on les masles d'auec les femelles.

De quelle couleur sera la Soie.

Distinction du sexe de ce bestail.

Les yeux pretendus des Vers satisfont à ceste curiosité: car la peinture d'iceux és masles, est plus apparente de noir, qu'és femelles, lesquelles en tel endroit, n'ont que de tres-subtiles marques & deliés filamens. Quant à la couleur de leurs corps, selon les climats, l'vne est à preferer à l'autre. La plus-part de la graine d'Espagne produit des Vers blancs: & estant telle graine la plus valeureuse que nulle autre en ces climats, nous priserons aussi plus la blanche, que ni la noire, ni la grise, ni autre.

Les Vers sont de diuerses couleurs.

Retirer la Soie des rameaux, &

APRE'S, auec la mesme diligence dont nous auons eultiué nostre Soie, finalement nous la vandangerons, ne pouuant ceste derniere action, qu'auec tres-notable interest, souffrir le delai, non plus qu'autre recolte de l'annee. L'escume de la Soie est la premiere matiere que vomissent les Vers, de laquelle ils jettent les fondemens de leur edifice. Ils l'attachent fermement auec beaucoup d'art entre les rameaux, lesquels chargés de ces riches coucons, ressemblent à des arbres exquis, qu'on void garnis d'abricots, depoi-

res d'Eſté, & d'autres precieux fruicts. Là prend-on les coucons en parfaite meurté; laquelle ſe remarque par les adreſſes dittes. Tarder plus de ſept ou huict jours à les deſramer, ſeroit ſe conſtituer au hazard de conuertir la Soie en filozelle, pour le loiſir qu'on donneroit au papillon de percer ſon coucon, afin d'aller faire ſa graine. C'eſt pourquoi le plus aſſeuré ſera, de commencer dans le ſixieſme jour de la montee des Vers. On les prendra doucement, ſans froiſſer la beſte qui eſt dedans, par là preuenant les macules des coucons, qui auiennent par leurs corps creués, ſe conuertiſſans en humeur tellement gluante, que par-aprés eſt impoſſible d'en déuider toute la Soie. *Quand.*

POVRVOIANT à l'auenir l'on auiſera à ſe fournir de graine, pour la conſeruation de l'engeance. I'ai monſtré le but de ce Ver, eſtre, aprés auoir ourdi la Soie, de faire dela graine, pour ſe perpetuer parmi nous. A quoi cõuient limiter ſa naturelle affection, de peur que lui laiſſant faire à plaiſir, au lieu de la Soie, que nous auons de ce meſnage, nous n'euſſions que de la filozelle. Parce que, pour faire de la graine, le Ver conuerti en papillon, comme j'ai dit, ſort du ploton, qu'à telle cauſe il perce. Eſtant percé, les filets de la Soie ſe treuuent tronçonnés, par conſequent indeuidables, & intirables dont l'on eſt cõtraint de carder telle matiere, cõme laine, pour aprés la filer: laquelle par ce moien, perdant ſon luſtre, où conſiſte le plus de la beauté de la Soie, d'icelle deſcheant, eſt conuertie en filozelle. Pour preuenir laquelle perte, & auſſi pour n'auoir beſoin de tant de graine, comme le naturel des Vers nous en fourniroit: d'vne partie des coucons ou plotons, nous-nous ſeruirons pour graine & ſemence, laiſſans l'autre, pour le tirage de la Soie: ainſi que ci aprés ſera monſtré. Comme pour auoir des beaux bleds l'on choiſit les meilleurs eſpis pour ſemer; auſſi eſlirons-nous pour ſemences, les plotons les mieux qualifiés, ſans craindre tant la perte preſentenauenant du percer, que de ſouhaiter le profit auenir. A telle cauſe choiſirons-nous les coucons ou plotons les plus primerains, les plus gros, les plus durs, les plus peſans, les plus pointus: de couleur de chair ou d'incarnadin, marques de valeur; en telle quantité qu'on deſirera, ſelon ceſte ſupputation, qu'vne once de graine, communément, ſort de cent femelles, peu d'auantatage, par l'accouplement de ſemblable nombre de maſles. Par recerche curieuſe, aucuns tiennent chacune femelle pondre cent œufs ou grains, & partant, vne once en contenir dix mille grains: mais pour l'inegalité des ſemences & des poids, cela ne ſe peut accorder par tout, ni en toute ſorte de graines. Aucuns pour l'eſpargne, baillent deux femelles à vn maſle, croians y pouuoir ſuffire: mais pour l'incertitude de l'euenement, & la grande ſolicitude requiſe en ceſt endroit, pour les accoupler enſemble de fois à autre, le meilleur ſera s'arreſter à ce que l'experience a authoriſé pour-bon, c'eſt en y mettant autant de maſles que de femelles. Les coucons enfermans les papillons maſles, ſont greſles & longuets: ceux dont ſortent les femelles, gros & ventreux par le milieu: & les deux, aigus plus en vn endroit qu'en l'autre, ſe rapportans à la figure de l'œuf. Les moulles des deux bouts n'aians aucune pointe ou petite, ne ſont à deſirer; ains pluſtoſt la race en defaillir, pour la difficulté qu'on treuue à en tirer la Soie, n'eſtant poſſible commeunt qu'on les manie, d'en ſortir toute la Soie du baſſin, à cauſe de cer- *La graine pour ſemence.* *Marques de la valeur des coucons.* *De leur ſexe.*

tain entrelas qui se rencontre és plotons qui sont de ceste figure (non és autres) empeschant de les desuider, chose tres-considerable & pour la quantité de la Soie, & pour la qualité: car, ni tant de Soie, ni tant belle s'en rendra-elle, estant meslangee de tels coucons, que si elle prouient des seuls pointus.

Moien pour retirer la graine.

AINSI choisis les plotons, seront enfilés, non en les perceant à trauers, de peur de les esuenter & par cõsequent les rendre inutiles ains seulement en faisant passer l'esguille par la premiere filozelle appellee, bourrette, desquels seront faites des petites chaines, chacune composee d'autant de masles que de femelles. On les suspendra sur des cheuilles, en chambre plus fresche que chaude, toutesfois seche, pour, à leur aise, les papillons sortir des plotons, s'accoupler ensemble, masles & femelles, & là en mourant de compagnie, faire leur graine, ainsi terminans leur vie. Est necessaire aider au peu d'adresse de ces Vers, estans alors sur la fin de leur aage, afin de bien mesnager la graine, autrement s'en perdroit beaucoup. A mesure qu'on verra les papillons sortir des coucons, on les accouplera, masle & femelle, si jà ne le sont d'eux-mesmes, à quoi se monstrent-ils tres-diligens; & estans attachés ensemble, seront pour la derniere fois, mis reposer sur des fueilles de noier, estendues en vne table dressee sous les coucons, pour y acheuer leur œuure, la femelle vuidant ses œufs ou sa graine, dessus la fueille de noier: d'où en aprés, quoi-que fermement attachee contre, elle est aisément retiree: parce que la fueille estant bien seche, est facilement reduite en poudre, & icelle emportee par le vent, reste nette la graine, comme l'on desire. Aucuns, auec beaucoup de raison, n'estendent pas la fueille de noier sur la table, ains en font des petits faisseaux, qu'ils suspendent joignant les chaisnes des coucons: attendu que plus facilement la femelle fait la graine estant suspendue par dessus le masle, que couchee de plat sur la table. Faire grener les papillons sur du papier, selon l'vsage d'aucuns, n'est le profit de l'œuure, parce qu'on n'en peut oster la graine qu'en raslant auec vn cousteau, dont beaucoup s'en casse. Mais encores plus mal-à-propos y vont ceux qui posent leurs papillons sur du linge, dautant que s'y attachant la graine tres-fermement, elle n'en peut estre retiree, qu'auec perte: pour laquelle euiter, est-on contraint de garder tel linge jusques au Printemps, & lors en le chauffant faire esclorre la graine, & d'icelle en prendre les Magniaux. Par tel ordre ne se peut-on seruir de l'espreuue du vin; ne peser la graine, pour sçauoir de quelle quantité de Vers, vous-vous chargés; dont peut auenir de la confusion en la nourriture. Ni la fueille de noier, ni le papier, ni le linge, ne sont si propres à receuoir la graine sortant de la beste, que le camelot ou la burate: dautant que de telles matieres (la graine s'y estant tres-bien attachee) en est de mesme ostee sans aucune violence ne deschet: car c'est seulement en frottant doucement entre les mains le camelot ou la burate, qu'on la fait desprendre.

Filozelle.

LES coucons qui auront serui pour graine, ne pourront par-aprés estre emploiés qu'en filozelle; non à cause de la matiere, qui touſ-jours demeure vne; mais pour le tronçonnement du filet qui a esté coupé par le Ver, en s'y faisant vn trou, pour auoir passage hors de la prison, comme a este dit. Dequoi s'estans prins garde les Espagnols, espargnans les coucons mieux qua-

lifiés, pour le tirage, emploient en graine les doubles & triples, ſans grande tare de la Soie, ſi autrement ils ſont de bonne marque. Auſſi ne ſe peuuent-ils guiere bien tirer, à cauſe de la multiplicité des beſtes, leſquelles vomiſſans leur Soie en commun, rendent l'ouurage fort confus; dont ils ſont mis au rang des percés pour la filozelle. L'eſtre double ou triple, n'eſt du vice du Ver, ains pluſtoſt de gaillardiſe & ſoupleſſe. Quelquesfois auſſi auient du defaut du lieu, quieſtant trop preſsé, contraint ces animaux, pour filer leur Soie, à s'entaſſer les vns ſur les autres, confuſément s'aſſemblans deux ou trois Magniaux, & d'auantage, dans vn ploton, ſans diſtinction du maſle ni de femelle, bien qu'ignorамment aucuns diſent, vn coucon double contenir deux beſtes de diuers ſexe. La negligence du gouuerneur eauſe ſouuentesfois tel deſordre, quand ne ſe prenant gatde de prés au commencement de la montee des Vers, les laiſſe aller où ils veulent. A quoi pouruoir-ra-il, en les guidant conuenablement: & de meſme releuera ceux qui tumbent à terre: mettra les courts & pareſſeux dans des cornets de papier, pour faciliter leur ouurage par là, leur aidant à parfaire leur ploton: ſans laquelle diligente curioſité, pluſieurs Magniaux ſe perdent, ſoit en s'eſtouffans, ſoit en vomiſſans leur Soie mal à propos, parmi leur lictiere. De chacun ploton double ou triple, ne ſort qu'vn papillon, bien qu'il y en ait pluſieurs dedans dautant que ne pouuans tous eſtre meurs à la fois, le premier qui en ſort en perſant le ploton par ſon iſſuë, eſuente les autres papillons; dont morfondus, demeurent imparfaits & ſe meurent, ou ſeroit que par rencontre, leur commune meureté & iſſuë, auint en meſme poinct & moment, ce qui ne ſe void que treſ-rarement.

Les doubles & triples.

Les courts & pareſſeux.

POVR l'abondance & bonté de la Soie, ſeroit à ſouhaiter, les plotons eſtre jettés dans le baſſin, pour les tirer, dés-incontinent les auoir arrachés des rameaux ſans nullement ſejourner, attendu qu'ainſi freſchement prins, toute la Soie en ſort facilement & ſans violence, ne deſchet aucun: ce qu'on ne peut eſperer du ploton gardé quelque temps, parce que la gomme, auec laquelle le Ver attache ſes filets l'vn contre l'autre eſtant ſechee endurcit tellement le ploton qu'on ne les peut deſ-uider qu'auec difficulté & perte, dont quelque portion de Soie reſte dans le baſſin: & ne demeure jamais ſi belle, que celle qui eſt recentement & facilement tiree. D'ailleurs, par telle haſtiueté, eſt eſpargnee la crainte, que les papillons gaſtent l'ouurage, ne leur eſtant donné le loiſir de perſer les coucons pour en ſortir. Mais parce que treſ-difficilement pourroit-on, dans ſept ou huict jours, tirer toute la Soie d'vne raiſonnable nourriture, pour le grand nombre d'ouuriers qu'à ce conuiendroit emploiet, l'on tiendra l'vne & l'autre de ces deux voies; aſſauoir en ſe mettant en beſongne à tirer les coucons, dés-auſſi-toſt qu'on s'aperceura y en auoir nombre de parfaits, des rameaux les jettans directement dans le baſſin, aprés les auoir pelés & deſpouillés de leur bourrete, ſans autre delai. Et tuer les papillons des autres qu'on eſt contraint de garder, afin qu'eſtans les beſtes mortes dedans, les coucons reſtent exempts de la crainte d'eſtre percés, & par conſequent reſerués pour la bonne Soie, puiſſent attendre le loiſir du tireur. Cela ſe fait en expoſant les coucons au Soleil de Midi, dont la chaleur eſtouffe la beſte dans ſon propre ouurage: mais il y faut pluſer de moié, de peur de bruſler la Soie. Trois ou quatre fois en diuers jours,

Le tirage de la Soie ne veut eſtre delaié.

& pourquoi.

Moien de retendre les beſtes dans les coucons.

seront les coucons mis au Soleil, & à chacune, y sejourneront deux heures deuant Midi, & autant aprés, afin que la grande chaleur de celle partie du jour, estouffe promptement les Vers, deuant qu'estre formés en papillons: ce qu'auiendra en estendant les plotons sur des linceuls, & souuent les remuans leur faire à tous sentir, sans aucun excepter, l'ardeur du Soleil: à la charge toutesfois de se prendre garde que par trop rude maniment, l'on ne froisse les Vers dans le coucon, pour n'embroüiller la Soie de la matiere de leurs corps: laquelle (comme a esté dit) englue tellement la Soie, qu'impossible est par-aprés de la desvider. Mais tout doucement plusieurs fois le jour, on les remuera d'vn costé à autre, puis chaudement seront emmoncelés & enuelopés dans des linceuls, & ainsi transportés en chambre fresche, non en caue humide, comme aucuns font, mal à propos. Defaillant le Soleil (comme il auient souuent que le Ciel est couuert) faudra recourir au four, moiennemẽt eschauffé, ainsi qu'il pourroit estre deux heures aprés en auoir tiré le pain; dans lequel, à pleins sacs, mettra-on les coucons, qu'on reposera sur des aix, pour crainte que les pierres du paué ne les bruslent. Là demeureront vne heure ou heure-&-demie, en reïterant le moien jusques à ce que cognoistrés les bestes estre vraiement mortes: dequoi sans grande perte serés resolu, en fendant vn coucon des plus suspects pour en voir l'interieur. Vous-vous prendrés garde cependant de ne brusler vostre Soie par trop de chaleur, ce preuoiant, le plus seur sera d'eschaffer móins le four, & y retourner tant plus souuent, que trop: & en se voulant haster, perdre tout l'ouurage. C'est estouffement de Vers, ou papillons ja formés, est de grande importance, car y allant, ou ignoramment ou nonchalamment, l'on ne se donnera garde, que ou les papillons sortiront du coucon, selon leur naturel, ou ne pouuans du tout prendre l'aer, demeureront en chemin, aprés s'estre efforcés de passer outre, rongeans le dedans des coucons: desquels peu de Soie pourra sortir puis aprés, & celle-là encores non guiere bien qualifiee. Mal comparable à celui des rats en ce poinct differens, que les rats rongent l'exterieur des coucons, pour manger la beste qui y est enfermee; & les papillons, l'interieur, pour se des-empriſonner. Les coucons ainsi preparés attendront voirement le loisir du titeur. Mais ce sera auec vn jusques-où, afin que sans abuser du delai, vous-vous puissiés conseruer la Soie en sa naturelle beauté, sans deschet du poids: en l'vn & en l'autre tant plus estant defraudé, que plus longuement les coucons seront gardés. Parce que de jour à autre, s'augmentant la durté des coucons, de mesme s'augmente la difficulté du tirage: dont la Soie se tronçonne auec diminution de la quantité: & par la longue garde, la qualité s'en empire. A ces pertes, remedie la diligence, moiennant laquelle n'estant donné temps au coucon de s'endurcir par trop, la Soie s'en retirera sés bien: dont le tirage se continuera, sans se diuertir à autres vsages, jusques au dernier coucon. Ainsi recueillirés-vous entierement de ceste nourriture, & Soies & filozelles, sans aucune perte.

Assortir curieusement les coucons, pour en tirer la Soie.

CE fait, les coucous seront assortis, mettans à part les percés & les maculés d'vn costé, pour en faire de belle filozelle, comme estant de la plus fiue matiere: & de l'autre, les entiers, les simples, & les nets, pour en tirer la Soie belle & pure: de tous lesquels, pour vn preallable, retirera-on la

bourrete en poilant les coucons par le dessus, de laquelle l'on fera de grossiere filozelle, dautant que c'est l'escume que la beste vomit au commencement de son œuure.

Des outils du tirage, & autres observations.

De la façon des fourneaux, des bassins, des rouës ou tours, nommés à Paris, desuidoirs: & à Tours, guindres: ou comment on les doit mouuoir, si ce sera à la main, au pied, ou à l'eau pour le tirage, n'est besoin de parler en cest endroit: presque jamais ne s'accordans ensemble les ouuriers, chacun aiant son stile particulier. Seulement dirai-je, que les bassins de plomb rendent la Soie plus claire que ceux de cuiure; à cause de la rouille à laquelle ceste matiere-ci est sujette, pour peu que l'eau y sejourne dedans, dont le plomb est du tout exempt. Que les rouës doiuent estre grandes, pour l'auancement de l'œuure; lesquelles on pourra accommoder à y faire deux escheueaux à la fois. Que le feu du fourneau soit de charbon, ou du moins de bois bien sec; afin que le feu soit sans fumee, tant pour la commodité du tireur, que beauté de la Soie; laquelle pour sa delicatesse facilement se noircit à la fumee. Aussi est-il en la liberté de l'ouurier, de tirer diuersement la Soie selon les ouurages où on la veut emploier. Mais d'autant que le pere-de-famille la desire principalement pour vendre & conuertir en deniers, le meilleur sera de la faire la plus belle qu'on pourra, aiant esgard à la faculté de la matiere, & au desir des achepteurs.

La iournée du tireur.

Des plotons prouenus de Vers de bonne race, & nourris de fueilles blanche, suffira que l'ouurier en tire vne liure & demie, poids de Paris, par jour, peu moins; car par telle limite, sera-elle assés desliee, pour s'approprier à tous vsages, & partant plus vendable, qu'estant plus grosse. Ceste-ci se tirera des plotons simples & meilleurs, selon l'assortiement susdit, reseruant les doubles & maculés (si on ne les veut tous assembler auec les percés, pour filozelle.) à en faire quelques escheueaux separés, que les marchands prennent à mesme prix que la fine Soie; leur estant telle grossiere, vtile en quelques ouurages. Mais ce seroit enlaidir toute la Soie, & par consequent en raualer le prix, si sans distinction l'on tiroit tous les coucons ensemble. Ce que craignans les marchands, à la veuë des escheueaux grossiers, achepteront volontiers toute la Soie, par là s'asseurans, n'estre interuenue aucune confusion, ne frauduleux meslange au tirage. Ces doubles & maculés sont fort difficiles à tirer, & encores comment qu'on les prenne; ne rendent-ils que grossiere Soie: estans aussi en mesme predicament, les mousses, comme a esté dit, qu'à telle cause pourrés mesler ensemble. La difficulté de leur tirage sera adoucie par le sauon, mis dans le bassin en l'eau quand & les coucons: aidant aussi le sauon à tirer les vieux coucons endurcis par le temps, en amolissant la gomme naturelle qui tient colés ensemble les filets de la Soie; lesquels par ce remede se laissent manier assés facilement. Deux escheueaux de Soie fera l'ouurier par jour, ou quatre, si à ce sa rouë, & son autre artifice, sont appropriés; tãt par se mõstrer la Soie plus belle, en petites qu'en grãdes escharpes ou escheueaux; que par s'y emploier plus des attaches qu'on fait des tronçons de la Soie, qu'en vne seule: par ce moien on les vend autant que l'autre. Joint que c'est la commodité des marchands, qui la mettent en œuure, estant plus propre à bailler à desuider en petit, qu'en grand volume.

Distinguer les Soies.

Les reliefs du tirage ne se pouuans loger aux escheueaux, comme tronçons de Soie, & ce qui ne se sera voulu despouïller restant au bassin, seront mesnagés pour estre emploiés en tapisseries, de table, de chaires, delicts & semblables meubles de la maison; messangees ces matieres-ci, auec de la laine, du chanvre, du lin, du cotton &c. Comme aussi des bonnes filozelles auec de la fine Soie, seront faites des estoffes, belles & profitables, pour seruir à l'vsage de la famille.

C'est la maniere de cueillir la Soie, incogneuë de nos Ancestres, à faute de s'en vouloir enquerir: aians longuement creu, comme de pere-à-fils, ce bestail ne pouuoir viure ailleurs, qu'au païs de son origine. Mais le temps, maistre des Arts, a monstré combien vaut la raisonnable recerche des choses honnestes: de telle curiosité, estant sortie la vraie science de gouuerner ce bestail, qu'au-jourd'hui on emploie, auec aussi peu de hazard, que les terres sont semees & les vignes plantees, pour auoir du bled & du vin. Ainsi souuent auient, de rencontrer ce qu'on cerche; Dieu benissant le labeur & trauail de ceux, qui emploient leur entendement non seulement pour eux, mais aussi pour l'vtilité publique.

Telle est l'origine du Ver-à-Soie, tel son gouuernement, tel l'effect & l'issue de sa nourriture, animal tres-admirable pour plusieurs causes, dont non petite est donnee à la conseruation de sa race; quand sans nulle despense & petit soin, elle est gardee durant l'annee, comme chose morte, pour en sa saison reprendre vne nouuelle vie.

CHAPITRE XVI.

La preparation de l'Escorce du Meurier blanc, pour en faire du linge & autres ouurages.

Le reuenv du Meurier blanc, ne consiste pas seulement en la fueille, pour auoir de la Soie, mais aussi en l'Escorce, pour en faire des cordages, des toiles, grosses, moiennes, fines & deliees, comme l'on voudra, preparant l'Escorce ainsi qu'il sera veu ci aprés: par lesquelles commodités se manifeste le Meurier blanc estre la plante la plus riche & d'vsage plus exquis, dont encores aions eu de cognoissance. De la fueille du Meurier, de son vtilité, de son emploi, de la maniere d'en retirer la Soie, a esté ci deuant discouru au long. Ici, ce sera de l'Escorce des branches de tel arbre, dont je vous representerai la faculté, puis qu'il a pleu au Roy me commander de donner au public, l'inuention de la conuertir en cordages & toiles, selon les espreuues que j'en ai monstré à sa Majesté. Et bien que ne soions contrains de mendier les toiles de nos voisins (comme jusques ici, nous auons fait la Soie) en aians à suffisance pour nostre prouision, si ne laissera pourtant, le pere-de-famille, d'employer ce bien que Dieu lui offre tant liberalement, mesmes estant és prouinces de ce Roiaume, où les lins & chanvres sont rares; comme de telles y en a plus que des autres. Par ce moien, tirant de chés lui ceste belle commodité de linge, se treuuera-il d'autant mieux accommodé, que moins sera contraint

contraint à desbourcer argent à l'achapt de tant necessaires alimens.

PLVSIEVRS belles & rares choses, sont venues en lumiere par accidét. Le Lut excellent instrument de musique, est sorti de la curiosité d'vn medecin, qui faisant l'anatomie d'vne tourtue, pour en voir l'interieur & l'assiete de ses parties, la maniant, dessechee toucha par mesgarde quelques nerfs tendus dans icelle, lesquels rendans son agreable, par le moien du creux & vouçeute de l'escaille, print par là occasion de faire vn nouueau instrument, depuis appellé en latin *Testudo* du nom de l'animal. La presques miraculeuse science d'enter les arbres fruitiers est procedé d'vn pasteur, quand au dresser de sa logete, il fourra sans y penser, vne petite brauche vifue d'arbre dans le tronc d'vn autre freschement coupé rés terre, ou se reprenant, monstra l'admirable mariage de deux diuerses plantes, pat-aprés tant recetché & tafiné par nouuelles additions.

AINSI m'en a-il prins, touchant la cognoissance de la faculté de l'Escorce du Meurier blanc. Car pour sa facile separation d'auec son bois, estant en feue, en aiant fait faire des cordes (à l'imitation de celles de l'escorce de Tillet, qu'on façonne en France, mesmes à Louure en Parisis) & mises sechet au haut de ma maison, furent par le vent jettees dans le fossé, puis retirees de l'eau bouëuse, y aiant sejourné quelques jours, & lauees en eau claire, aprés destorces & sechees, je vis paroistre la teille, ou poil, matiere de la toile, cõme Soie ou fin lin. Ie fis battre ces escorces-là à coups de maillue pour en separer le dessus, qui s'en allant en poussiere, laisse la matiere douce & molle, laquelle braïee, serancee, peignee à la maniere du chanvre & du lin, se rendit propre à filer & en suite, à estre tissue & reduite en toile. Plus de trente ans auparauant, j'auoi emploié l'Escorce des tendres jettons de Meurier blanc, à lier des entes à escusson, au lieu du chanvre dont communement l'on se sert en tel delectable mesnage.

VOILA la premiere espreuue de la valeur de l'escorce du Meurier blanc: lequel accident redigé en Art, n'est à douter de tirer bon seruice de telle inuention, ainsi estant le Meurier blanc de plusieurs vtilités, au grand profit de son possesseur. L'escorce du Tillet, outre qu'elle sert à faire des cordes, ainsi qu'a esté dit, se ploie aucunement à estre accommodee en toiles: mais c'est ouurage tresgrossier, comme pour seruir en voiles de moulin-à-vent, & choses semblables. L'ortie rend vne exquise matiere, dont sont faites des belles & delicates toiles: mais il y en a si peu, qu'on n'en peut faire autre estat, que pour la curiosité. Quelques autres herbes & arbustes rendent aussi du poil, mais les vnes tant foible, les autres en si petite quantité, tant grossier, & auec tant de difficulté à le tirer, qu'il n'est possible de s'en seruir auec aucune vtilité, ou seroit tresgrossier. Il n'est pas ainsi du Meurier blanc, dont l'abondance du brancheage, la facilité de l'escorcemẽt, la bonté du poil procedant d'icelui, rendent ce mesnage tresasseuré: voire, auec fort petite despence, le pete-de-famille retirera infinies commodités de ce riche arbre, duquel la valeur, non-cogneue de nos ancestres, a demeuré enterree jusques à present, cõme par les yeux de l'entendement il le recognoistra, encores mieux par les experiences. Mais afin qu'on puisse rendre de duree ce mesnage, c'est à dire tirer du Meurier l'Escorce sans l'offenser, ceci sera noté: Que pour le bien de

la Soie, il eſt neceſſaire d'eſmunder, d'eſlaguer, deteſter les Meuriers, incontinent aprés en auoir cueilli la fueille pour la nourriture des Vers, ſelon toutesfois, diſtinction requiſe, comme j'ai monſtré. Dont les branches prouenantes de telles coupes, ſeruiront à noſtre intention: par ce qu'eſtans lors en ſeue (comme en autre poinct ne faut jamais mettre la ſerpe aux arbres) tres-facilement s'eſcorceront-elles: & ce ſera faire profit d'vne choſe perdue, car auſſi bien les faudroit-il jetter au feu. Meſmes toutes deſpouillees d'Eſcorces, ne laiſſeront d'y bien ſeruir: ſi mieux l'on n'aime, au preallable, les emploier en cloiſons de jardins, vignes, &c. où tel brancheage eſt treſpropre, pour ſes durs piquerons eſtant ſec; & de long ſeruice, pour la dureté, ne pourriſſant de long temps: d'où finalement retiré, pour derniere vtilité, bruſlé à la cuiſine.

Et par ce que les diuerſes qualités des branches, diuerſifient la valeur de leurs Eſcorces, dont les plus fines procedent des tendres ſummités des arbres, les groſsieres, des groſſes branches ja endurcies, les moiennes, de celles qui tiennent l'entre-deux: Lors qu'on taillera les arbres, ſoit en les eſmundans, eſlaguans ou eteſtans, le brancheage en ſera aſſorti mettant à part en faiſſeaux chacune ſorte, afin que ſans confus meſlange, toutes les Eſcorces ſoient retirees & maniees ſelon leurs particulieres proprietés. Sans delai, les Eſcorces ſeront ſeparees des branches, emploiant la faueur de la ſeue, qui paſſe toſt, ſans laquelle l'on ne peut ouurer en ceſt endroit: & aiant embotelé les Eſcorces, chacune des trois ſortes à part, l'on les tiendra dans l'eau claire ou trouble, comme s'accordera, trois ou quatre jours, plus ou moins ſelon leurs qualités & les lieux où l'on eſt, dont les eſſais limiteront le terme: mais en quelque part qu'on ſoit, moins veulent treper dans l'eau les minces & tendres Eſcorces, que les groſſes & fortes. Retirees de l'eau, à l'aproche du ſoir ſeront eſtendues ſur l'herbe de la prairie, ſi l'aués à cõmodité, où ailleurs expoſees à l'aer, aiant deſlié leurs faiſſeaux, pour y demeurer toute la nuict, afin d'y boire les rozees du matin: puis deuant que le Soleil frape, ſeront emmõcelees juſques au retour de la veſpree: lors remiſes au ſerain, de là retirees au leuer du Soleil, cõme deſſus, cõtinuant cela dix ou douze jours à la maniere des lins, & en ſomme, juſqu'à ce que cognoiſtrés la matiere eſtre ſuffiſamment rouïe, par l'eſpreuue qu'en ferés, deſſechant & batant vne poignee de chacune des trois ſortes d'eſcorces, remettant au ſerain celles qui ne ſeront aſsés appareillees, & en retirant les autres, cõme le recognoiſtrés à l'œil.

Il a eſté veu ci deuant, que pour auoir profit de la nourriture des Vers-à-Soie, à moins de deux à trois mil pieds d'arbres, la Meuriere ne ſe doit entreprendre: & que, pour la bien gouuerner, afin d'en tirer long ſeruice, requiert d'eſtre chaſtree chacun an, de la dixieſme ou douzieſme partie; par ainſi, peuuent eſtre eteſtés tous les ans, de deux cens cinquante, à trois cens Meuriers, qui rendront touſiours, de trois à quatre cens charges de bois & d'auantage: A laquelle quantité, s'ajouſtant ce qu'on oſte des arbres incontinent les auoir effueillés, en les eſmundãs & eſlaguans, y aura abondance de brancheage, & par conſequent, abondance d'Eſcorces chacune annee, d'où ſortira beaucoup d'ouurage de diuerſes ſortes ſelon les aſſortiſſemẽs requis.

Mais encores ne s'arreſtera-là noſtre meſnager, ains ſe dreſſera-il des

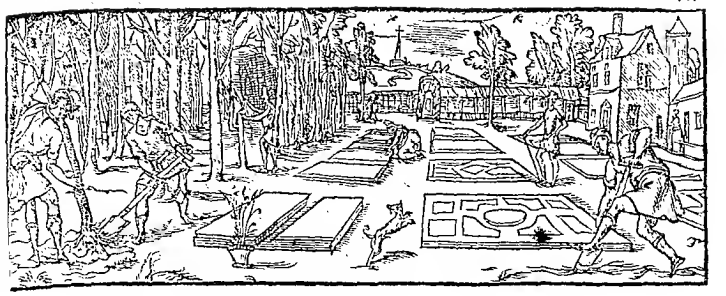
taillis de Meuriers blanes, pour en couper, baſſement, la moitié chacun an, à telle cauſe diuiſant en deux ſes Taillis, dont il tirera le brancheage, delicat & jeune, duquel l'Eſcorce ſe rendra propre à faire des exquiſes & delices toiles. Et ſeront ces Taillis-ci, non ſeulement vtiles à fournir chacune annee abondãce de nouuelle Eſcorce, ains du fagotage à bruſler: des perches pour treillis aux jardins & à faire des cercles pour les tõneaux & barrils, à ce choiſiſſant les plus groſſes branches. Auſſi, à donner de la fueille pour nourrir les Vers-à-Soie, la cueillant aux endroits des arbres les plus ſoleillés & eſuentés. Et pour comble de bon meſnage, à nourrir nombre infini de connins, pourueu que les Taillis ſoient fermés pour garẽne à la maniere enſeignee ci deuant. Ainſi ſeront quatre notables commodités que le pere-de-famille tirera de ſes Taillis: auſquels pour le degaſt que les cõnins y pourroient faire rongeans en Hyuer les pieds des Meuriers, comme ils font toutes ſortes de plantes, peu exceptees, ne laiſſera de ſe meubler de tant profitable beſtail. Car pour corriger aucunement tel vice, aidant au viure des connins, ne faut que ſemer de l'auoine en certaines places & grandes allees, qu'à telle cauſe, aura laiſſees vuides dans les Taillis, ou les connins ſe repaiſtront durant les froidures, dautant eſpargnans les Meuriers: pour le ſupport deſquels, en outre, fera jetter aux connins, des deſpouïlles du Iardin, du foin, des rameaux de vigne & autres drogueries, en Hyuer lors que les neges contraignent ce beſtail de s'attacher aux arbres, par faute d'autre mangeaille. Encores pour cinquieme commodité, j'aiouſterai ici, que la fueille des Meuriers, en quelque part qu'ils ſoient plantés, cheant d'elle-meſme à terre à la fin de l'Eſté, ſerree en greniet ſeparé, là priſe de jour à autre, & donnee bouillie aux pourceaux, les tient en bon poinct, commenceant de les mettre en chair: ce que leur vient, quand, en ſuite, ſe rencontre bonne glandee, dont ils paruiennent au ſuperlatif degré de graiſſe. *En ce lieu. chap. 11.*

Ie coucheroi ici pour ſixieſme commodité les mutes, fruit de ces arbres, tant aimees de la poulaille pour leur grande douceur, ſi le cueillir de la fueille des Meuriers pour les Vers, ne nous eſtoit le moien d'en faire profit: leſquelles arrachees de l'arbre, quand & la fueille encores vertes, beaucoup deuant leur maturité, reſtent de nulle valeur, dont n'en peut eſtre fait eſtat certain.

Tovtes leſquelles choſes, mettent à jour la valeur du Meurier, arbre rempli de la beuedi&tion de Dieu, qui en ceſte ſeule plante, donne à toutes ſortes d'hommes & eſtats, ces belles matieres pour les veſtir & meubler, ſelon leurs affections. La terre propre au Meurier pour porter digne nourriture au Ver, eſt celle meſme que la Vigne deſire. Le vin eſt ſalutaire au Ver, le fortifiant, le preſeruant & le gueriſſant de maladie. Et comme la vigne commence à produire bon vin, en ſa cinquieſme ou ſixieſme annee, auſſi en ſemblable aage, le Meurier commence à porter fueille, treſ-bonne à bien nourrir le beſtail, obſeruation ja marquee ci-deuant. Aiant fait marcher de compagnie ces deux excellentes plantes-ci, ne ſera mal à propos, en continuant de repreſenter leurs ſympathies, de dire, Que l'eſprit du vin, par diſtillation, ſe conuertit en eau-de-vie: Auſſi la quint'-eſſence du Meurier, ſe rapportant à la fueille, eſt de là alambiquee par le Ver, qui *En ce lieu. chap. 15.*

la conuertit en Soie : reſtant le terreſtre dans le bois, duquel, encores la plus cuite partie, ſe rend à l'Eſcorce, d'où elle eſt retiree, comme a eſté veu. Or d'entrer plus auant en la conſideration de tels ſecrets de Nature, ce ſeroit ſurpaſſer les limites de ma deliberation, qui eſt : de ne traicter en ceſt endroit, que de l'Eſcorce du Meurier blanc, pour en recueillir le bien qui y eſt caché. Ainſi mes diſcours ne s'enfonceans juſques au centre, s'arreſteront à la ſuperficie.

Fin du cinquieſme Lieu.



SIXIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DES IARDINAGES, POVR AVOIR des Herbes & Fruits Potagers: des Herbes & Fleurs odorantes: des Herbes medecinales, des Fruits des Arbres: du Saffran, du Lin, du Chanvre, du Gueſde, de la Garence, des Chardons-à-draps, des Rozeaux en ſuite, la maniere de faire les cloiſons pour la conſeruation des Fruits en general.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SIXIESME LIEV, CONTENANT

l'excellence de l'Agriculture, pour le profit & ornement de la Maison, assauoir, *Les Iardins en general.* CHAP. I. distingués en

- Potager, pour là sympathie de ces trois Iardins, ci, *la terre en sera conformément preparee.* CHAP. II.
  - Le Potager se diuise en deux Iardins, assauoir
    - d'Esté & d'hyuer. *Leur ordonnãce* CH. III.
    - LeBouquetier contiẽt les
      - *Arbustes pour palissades, tonnelles, cabinets.* CHAP. X.
      - *Herbes pour bordures & compartimẽs.* CHAP. XI.
      - *Fleurs.* CHAP. XII.
      - *Leur emploi.* CHAP. XIII.
    - Le Medecinal.
      - *Son ordonnance.* CHAP. XIV.
      - *Sa fourniture.* CHAP. XV.
  - La culture du Iardin d'hyuer & sa fourniture,
    - *Des Racines* CHAP. IV.
    - *Des fueilles.* CHAP. V.
    - *Des Fruits.* CHAP. VI.
  - & de celui d'Esté.
    - *Des Racines,* CHAP. VII.
    - *Des fueilles,* CHAP. VIII.
    - *Des Fruits,* CHAP. IX.
- Bouquetier, Bouquetier, *ment preparee.* CHAP. II.
- Medecinal,
- Fruitier
  - *La Pepiniere* CHAP. XVI.
  - *La Bastardiere.* CHAP. XVII.
  - *Planter les Arbres.* CHAP. XIX.
  - *L'Espalier.* CHAP. XX.
  - *De l'Enter en general.* CHAP. XXI.
  - *En Fente & en petite Corone.* CHAP. XXII.
  - *En Escusson & en Canon.* CHAP. XXIII.
  - *Plusieurs autres manieres d'enter les Arbres pour en diuersifier les fruits.* CHAP. XXIV.
  - *Prouigner les Arbres fruitiers pour en augmenter le nombre.* CHAP. XXV.
  - *Le particulier logis des Arbres, la cueillette & garde des fruits.* CHAP. XXVI.
  - *Le gouuernement general, & culture des Fruitiers.* CHAP. XXVII.
  - *Le Iardin Fruitier ou Verger en general.* CHAP. XVI.

Dans l'enceint des Iardinages sont communément logees les choses suiuantes:

- *Le Saffran.* CHAP. XXVIII.
- *Le Chanvre, le Lin, le Guesde, La Garence, les Chardons-à-draps, Roseaux.* CHAP. XXIX.

Les diuerses manieres de Cloisons pour la conseruation de tous fruits. CHAP. XXX.

CHAPITRE I.

Les Iardins en general.

CE SONT les Iardinages, qui fourniſſent à l'ornement vtile de noſtre Meſnage, innumerables eſpeces de racines, d'herbes, de fleurs, de fruits, auec beaucoup de merueille. Auſſi merueilleux en eſt le Createur, donnant à l'homme tant de ſortes de viandes, differentes en matiere, figure, capacité, couleur, ſaueur, proprieté, qu'impoſſible eſt de lés pouuoir toutes diſcerner ni comprẽdre. Et cõment telles largeſſes de Dieu pourroit l'hõme repreſenter, naïuemẽt veu qu'il n'eſt encores paruenu à leur entiere cognoiſſance, ſe deſcouurans tous les jours des nouuelles plantes, non ſeulement eſtrangeres, ains meſme croiſſans parmi nous? Le Iardin excelle toute autre partie de terre labourable, meſmes en ceſte particuliere proprieté, qu'il rend du fruit chacun an & à toutes heures: là où en quelque autre endroit que ce ſoit, le fonds ne rapporte qu'vne ſeule fois l'annee; où ſi deux, c'eſt tant rarement, que cela ne doit eſtre mis en ligne de compte.

Les Iardins ont eſté fort priſés des Romains,

ABONNE raiſon, doneques, les Antiques Romains prepoſoient le reuenu du Iardin à tout autre, le tenant pour le plus certain. Auſſi appelloient-ils le Iardin, *Hæredium*, c'eſt à dire Heritage: & paſſans plus outre, par ce mot, *Hortus*, qui ſignifie, Iardin, entendoient la Metairie. Le poſſeſſeur d'vn Iardin eſtoit tenu pour tiehe homme, & à telle ſeule cauſe, aſsés ſoluable, ſans auoir beſoin de caurionner ni pleger. La plus grande gabelle qui fut lors à Rome, eſtoit impoſee ſur l'herberie qui s'y vendoit, laquelle par importunité populaire, le Senat ſupprima: par ce moien le public puiſant dans les Iardins des partieuliers, monſtroit iceux eſtre en grande eſtime. La place où les herbes ſe vendoient, eſtoit appellee *Macellum*, nom commun auec la boucherie, mettans les herbes & les chairs en meſme rang. Quand on vouloit louër vn homme, on l'appelloit, bon labouteur, tel eſtant cogneu à ſon Iardin bien cultiué: & celui qui l'auoit mal en poinct, eſtoit moqué, ſa femme meſme communiquant à l'opprobre, eſtoit tenue pour pauure meſnagere & pareſſenſe.

Et des Grecs.

LES Grecs auſſi auoient en grande reputation les Iardins, du fruit deſquels, ſuperſtitieuſement, chacun an faiſoient preſent à Apollo de Delphes, aſſauoir, la Raifort d'or, la Poiree d'argẽt, & la Raue de plomb: en quoi

auſſi peut-on recognoiſtre, en quel degré ils tenoient ces fruits-là.

Auſſi de tous hommes, meſme des plus grands.

A L'IMITATION de telles nations, des plus excellentes du monde, toutes ſortes de gens ont honoré les Iardinages. Empereurs, Rois, Princes & autres grands Seigneurs, ont eſté veus trauailler à ordonner de leurs propres mains, leurs Iardinages, eliſans telles peines pour ſoulagement en leurs grandes affaires. Leurs noms qu'ils ont engraué en pluſieurs herbes & fruits, pour en perpetuer la memoire, monſtrent combien agreables leur ont eſté tels exercices. Nous les liſons en l'herbe ditte Lyſimachie, du Roi Lyſimachus: en la Gentiane, de Gentius Roi d'Illyrie: en l'Armoiſe, d'Artemiſia Roine de Carie; en l'Achileia, d'Achilles; en l'Eupatoire, du Roi Eupator; au Scordium, autrement ditte l'herbe Mithridates, de Mithridates Roi de Pont & de Bithinie, & en pluſieurs autres. Dont eſt venu, qu'aujourd'hui les Iardinages ſont en autant grand credit que jamais par toute l'Europe, meſmes en France, Allemaigne, Angleterre, Italie, Eſpaigne ſont-ils cultiués auec beaucoup d'art & de diligence.

Obſeruations neceſſaires pour les Iardins.

SVIVANT les exemples antiques & modernes, nous-nous accommoderons de Iardinages ainſi qu'il appartient, obſeruans les reigles ſuiuantes. Que le lieu que deſirons conuertir en Iardinage, ſoit prochain de la maiſon, tant pour le plaiſir que pour le profit, n'eſtans ni l'vn ni l'autre tels qu'on les deſire, s'ils en ſont eſloignés. En telle proximité, ceſte ſeule incommodité ſe treuue, que les poulailles les degaſtent fort: mais auſſi eſt-il aiſé à remedier à cela, puis qu'autre myſtere n'y eſt requis, que d'en chaſſer ceſt importun beſtail, en l'effarouchant rudement. Ce qu'vn enfant fera en ſe joüant, lui jettant de la pouſſiere ou des menues pierres contre, & ſifflant tout enſemble. Par ce moien, la poulaille à cela accouſtumee, oiant ſeulement ſiffler, ne faudra tout auſſi-toſt à ſortir du Iardin, moiennant que ce remede ſoit ſouuent reïteré, de peur d'eſtre oublié. Que la terre ſoit fertille & graſſe, aiſee à labourer, plus ſablonneuſe, qu'argileuſe: Qu'il y ait de l'eau coulante, de fontaine, de riuiere ou de ruiſſeau pour arrouſer le Iardin: ou au defaut d'icelles, de puits ou de ciſterne, ſelon leur ordre, ſi toutesfois le climat requiert l'arrouſement. Au deſſous de la maiſon tendant au Midi, eſt la droite ſituation des Iardins, tant par eſtre en abri de ce coſté-là par le baſtiment, que pour le plaiſir d'eſtre veux des principales feneſtres de la maiſon. Telle ſituation eſt pour les lieux frés & temperés: car pour les chauds, ſera plus conuenable poſer les Iardinages vers le Septentrion. Et de quelque endroit que ce ſoit qu'on les aſſee, ſe faudra prendre garde que de l'aire à batre le bled (le païs ainſi le requerant) la bale n'en puiſſe eſtre portee par les vents ſur les Iardins, de peur d'impotuner & herbes & fruits, s'y attachant contre.

Comment chaſſer la poulaille nuiſant aux Iardins.

Leurs diſtinctions.

LE Iardinage ſe diſtingue en quatre eſpeces, aſſauoir, en Potager, Bouquetier, Medecinal, Fruitier. Le Potager fournit toutes ſortes de racines, herbes, fruits rempans ſur terre deſtinés à la cuiſine, & autrement bons à manger, cruds & cuits. Le Bouquetier eſt composé de toutes ſortes de plantes, herbes, fleurs, arbuſtes, ageancés par compartimens és parterres, & eſleués en vouſures & cabinets, ſelon les inuentions & fantaſies des ſeigneurs, plus pour plaiſir que pour profit. Pour la neceſſité eſt inuenté le Medecinal, encores que pluſieurs herbes & racines pour remede aux

maladies se cueillent indifferemment sur toutes sortes de possessions. Mais pour estre nostre mesnage accommodé ainsi qu'il appartient, nous le fournirons de tout ce qu'on estimera vtile, afin de ne se donner peine d'aller chercher loin ce dont l'on a besoin. Ioint que, puis que le plaisir tient rang ès Iardinages, ce sera faire de cestui-ci, ce qu'on desire, qui est de le rendre plaisant: comme tel se representera-il, par les diuerses plantes, rares & exquises, qu'on y verra esleuces. Le Fruitier autrement appellé, Verger, est celui qui estant complanté de toutes sortes d'arbres, rapporte richement auec grande delectation, des fruicts d'infinies especes. Les chanvres, lins, guelde ou pastel, garance, gaude, chardon à bonetier, rozeaux, & autres matieres seruans à faire des toiles, à teindre & à preparer & draps & peaux, & autres seruices, se logeront dans l'enceint des Iardinages, si mieux l'on n'aime les ranger separément és autres endroits du domaine; comme l'on fait en certains lieux, où selon la faculté du climat, proprieté du fonds, & debite pour marchandise en grand volume l'on s'emploie à ces mesnages. Tous lesquels Iardins, contigus & vnis ensemble, seront enfermés dans vn clos entr'eux diuisés par allees descouuertes ou couuertes en treillages, plats ou voutoiés, ou autrement, ainsi qu'on les voudra disposer. De leurs cloisons en sera traitté ci aprés, pour les faire telles qu'il appartient, communiquables à toutes sortes de possessions, afin d'en preseruer les fruits. Adioustant la vigne à tel clos, pour n'en faire qu'vn grand & ample, ce sera marier le plaisir au profit, d'auoir assemblés en vn lieu, les plus exquis fruits du mesnage, pour commodément les conseruer. La largeur des allees, sera de douze à quinze pieds, plus ou moins selon les lieux & desir du seigneur. L'on les tirera à ligne droite, l'assiete le permettant, mais quelle qu'elle soit, le parterre en sera vni en perfection pour l'aisance, & beauté du Promenoir.

Veulent estre clos.

chap. xxx.

PLVS grand sera le seul Iardin Potager, que les Bouquetier & Medecinal ensemble, estant en cest endroit plus requis le profit, que la simple delectation. Son estendue ne se peut bonnement restraindre à certaine mesure, icelle ne procedant d'ailleurs, que du seul profit. Si estés prés de quelque bonne ville pour debiter les fruits des Iardinages, ne craignés de faire trop grand vostre Potager, pourueu qu'aiés l'eau à commandement, vostre climat vous contraignant de l'arrouser, & que sans interest de vos terres-à-grain, vignobles, prairies, les fumiers n'y defaillent: car à plus profitable mesnage ne pourroit estre emploié ce peu de fonds, qu'en Iardin, duquel, ainsi qualifié, comme d'vne source viue, continuellement decoule argent. Mais ne pouuant tirer deniers de telles choses, gardés vous de prendre trop de Iardin à cultiuer: ains faités le iustement de capacité conuenable à vostre famille, pour, à suffisance, la fournir d'herberie. En sa figure n'y a aucune subiection, car toutes sont agreables, pourueu que le Iardin soit profitable: voire la plus bigearre, est la plus souhaitable pour le plaisir: comme ceux qui estans en pente, & retenus par bancs & murailles trauersantes, sont fort prisés, ainsi qu'auec beaucoup de lustre, paroissent les Iardins du Roi à sainct Germain en Laïe. En lieu du tout plat, le meilleur sera tenir le Iardin vn peu plus long que large, non en quarré parfait: afin que les allees se treuuans differentes en longueur, donnent grace au Iardin, pour la rai-

Du Iardin Potager.

son de la diuersité. Lequel se rendra de belle representation, si ses allees sont proportionnees de trente à cinquante, c'est à dire, estant la largeur du Iardin de trente mesures, la longueur en sera de cinquante : & si ce sont des toises, le contenu du Iardin bien cultiué, satisfera largement à la fourniture d'vne grande & honorable famille.

Du Bouquetier. Le Bouquetier se taillera aux reuenus & plaisirs du seigneur, car puis qu'il est destiné pour le seul contentement, est raisonnable que ce soient ces deux-là, qui y plantent les limites. Il sera disposé & sis à l'entree principale du Iardinage : à ce qu'aiant pour premier object és parterres, les beaux compartimens, le plaisir s'en rapporte plus grand à la veuë, le rencontrât d'abord, que s'ils en estoient plus esloignés. Ce n'est toutesfois de l'auis d'aucuns, qui, auec raison, tiennent le Bouquetier reculé & comme caché : à ce que veu le dernier, il soit estimé, à la maniere que les marchands font admirer les fines estoffes, aprés auoir fait monstre des grossieres.

Du Medecinal. Le Medecinal joindra d'vn costé le Bouquetier. Il sera petit, puis que peu d'estendue peut suffire à ce en quoi il est destiné. Ou ce seroit que fussiés en lieu, auquel les graines medecinales sont de facile venuë & bonne debite: comme cela se void en plusieurs endroits, dehors & dedans le Roiaume, mesmes en Longuedoc, vers Nismes & ailleurs.

Du Fruitier. Quant au Fruitier ou Verger en quelque part que soiés assis, ne doutés d'exceder en grandeur : car trop ample ne pouroit-il estre (moiennant que les arbres se plaisent en vostre lieu) pour y loger abondance de toute sorte d'arbres : d'où tirerés deniers, estant prés de bonne ville, ou de riuiere nauigable pour la debite de leurs fruits. Et bien que telles commodités vous defaillans, ne peusiés vendre vos fruicts, ne seront neantmoins que tres-bien mesnagés, de les faire manger à vostre famille, cruds ou cuits, en diuerses sortes : comme messés au pain du mesnage, pour l'allongement des bleds, & pour corriger la malignité de l'yuroie. D'en conuertir en boisson quelque partie, selon leurs diuerses especes & vsage des païs. D'en donner aux amis, mieux emploier ne pouuant ses precieux fruicts, le noble mesnager. Le Verger sera disposé de telle sorte, que lui & le bastiment de la maison, tiennent en abri le reste du Iardinage, tant que faire se pourra. Mais dautant que telle particularité depend du plan du lieu, fera laisser cela à la disposition du prudent pere-de-famille, pour accommoder les Iardinages, le plus approchât de la raisonnable bien-seance qu'il sera possible.

CHAP. II.

Preparer la terre pour les Jardins, Potager, Bouquetier, Medecinal.

Encores que la terre, pour Iardins, ne soit d'elle-mesme si maniable comme desirerions & l'auons choisie, estant plus argilleuse, que sablonneuse, ou au contraire, ne laisserons pourtant de nous en seruir en ce mesnage, vtilement, aians la commodité de l'eau : moiennant laquelle, quel que soit le plus prochain fonds

de la maiſon, quand meſme les rochers y abonderoient, ſe pourra conuertir en Iardinage. La conſideration de l'eau eſt pour le païs contraint d'arrouſage, en libre, n'eſtant aſſujeti à telle neceſsité. Or puis qu'il ne s'agit qu'à façonner Iardins, leur peu de contenue ſe pourra accommoder ſans exceſsiue deſpenſe, par fumiers, par ſablons, par forts terriers, par eſpierremens & autres amendemens, dont ils ſeruiront tresbien à tel vſage. Mais ſi cas eſt que ce ſoient prairies ou autres herbages, meilleure choſe ne pourriés ſouhaiter pour auoir des excellens Iardins. Tels herbages pour vn preallable ſeront bruſlés à la maniere ja monſtree, dont la terre ſe rendra treſpropre. Le temps en eſt limité en l'Eſté, paſſé lequel, la terre ainſi appreſtee, ſera meſlee auec l'autre du fonds, pour incorporāt la cuite auec la crue, mettre les deux enſemble au poinct que les deſirés. Le ſeul bruſler ne ſuffit à l'entiere preparation de la terre du Iardinage, pour n'en prendre que deux ou trois doigts de la ſuperficie: ains de neceſsité conuient en ceſt endroit, rompre profondement le fonds, pour donner lieu aux reforts, raues, paſtenades & autres racines qui entrent auant dans terre. Et ſoit la ſuperficie bruſlee ou non, touſ-jours en faut-il rompre du fonds, deux bons pieds, à moins de laquelle meſure, ne pouuans en bon poinct eſtre mis nos Iardins. Eſtant le fruict du Iardinage, par maniere de dire, la quintellence du rapport de la terre: auſsi eſt-il neceſsaire d'en manier le fonds auec vne particuliere Agriculture, plus exquiſement que de nulle autre portion du domaine. De là vient, que le Iardinier eſt appellé l'Orfevre de la terre: parce que le Iardinier ſurpaſſe d'autant plus le ſimple laboureur, que l'Orfevre le commun forgeron. Ainſi qu'il appartient mettrés voſtre jardin, ſi en defrichant entierement le lieu, en faites oſter & pierres & racines s'y rencontrās, à ce que la terre deſchargee de telles nuiſances, ſe rende ſouple à manier, cōme par tel ordre ſera, y ajouſtant tout-d'vne-main, abondance de bons fumiers pour l'engraiſſer. Si le fonds eſt de terre forte, auec le fumier y ſera auſſi mis du ſablon delié, en telle quantité, qu'il ſuffiſe à dompter l'imperfection du lieu. Comme au contraire, par quelque fort terrier, amenderés la trop grande legereté du ſable. Par ainſi, aurés le jardin qualifié & tel qu'il appartient, duquel le facile cultiuer vous contenteta. La ſaiſon fauoriſe beaucoup ce premier preparatif: parquoi eſt requis emploier en ceſt endroit, la plus vtile. Telle à l'experience eſt elle recognue au mois d'Octobre & de Nouembre, pour les prochaines froidures de l'Hyuer qui cuiſent la terre ja remuee. Plus efficacieuſement les gelees penetreront la terre, eſtant laiſſee en monticules en la deſfrichant (comme l'on fait le fonds des nouuelles vignes) que ſi elle eſtoit vnie & plaine: duquel moien vous-vous ſeruirés, pour tant pluſtoſt & mieux, accommoder vos Iardins.

Au II. Lieu ch. I.

Le Jardinier, du l'Orfevre de la terre.

Comēt preparer la terre à Iardin.

Dequoi l'emmeliorer.

En quelle ſaiſon.

PASSÉ que ſoit l'Hyuer, pourra-on mettre au Iardin les ſemences & plantes du Printemps & de l'Eſté: mais le meilleur ſera auoir patience d'y rien faire d'vn an, pour donner loiſir aux quatre ſaiſons d'y contribuer chacune ſes facultés: dont la terre s'en accommodera ſi bien, que ſans plus y retourner, elle deuiendra du tout obeiſſante & propre. Auſſi eſt-ce la vraie ſaiſon de commencer à jardiner que l'Automne, à ce que ſans emprunter d'ailleurs, le Iardin ſe treuue fourni de tout ce qu'il appartient.

Quand commencer à jardiner.

ne pouuans auſſi pluſieurs ſemences & plantes, eſtre logees au Iardin en autre partie de l'annee, qu'en celle-là. En attendant ce terme, ſe faudra ſoigner que les malignes herbes ne s'y logent, de peur d'enſallir le fonds, & d'en tirer la ſubſtance: & ce en le labourant ſouuent, en quoi peu de peine y aura-il, pour la ſoupleſſe de la terre, qui tres-facilement ſe laiſſera manier.

CHAPITRE III.

Ordonnance du Jardin Potager, tant de celui d'Hyuer que d'Eſté.

Faire les portiõs du Iardin.

ETTANT la premiere main pour façonner noſtre Iardin, le diuiſerons par planches, couches, quarreaux, vazes, diuerſement nommés, pour commodément & ſans confuſion, y loger la potagerie ſelon leurs eſpeces. Eſt ici à noter que treſ-diuerſes ſont les façons de jardiner, diſcordantes non ſeulement de nation, de climat à climat, ains de ville en ville, comme a eſté touché, ce que principalement l'on recognoit à la diſpoſition des planches, & au maniment de la terre. Partie de telles diuerſités, prouient bien d'accouſtumance, mais auſſi la neceſſité y impoſe loi. Car d'vne ſorte faut diſpoſer les planches du Iardin qu'on arrouſe, & d'vne autre celui qui n'a beſoin d'eau. Les outils de ce meſnage, les ſaiſons, les Lunes, diuerſes en façon & application auſſi, monſtrent combien peu de correſpondance y a entre les Iardiniers qui ne ſont prochains voiſins: n'eſtans d'accord par-enſemble qu'en ce poinct. De retirer chacun le fruict de ſon Iardin, tel qu'il ſe le promet, à quoi (bien que par diuers chemins) paruiennent-ils, moiennant le benefice du Ciel. De telle contrarieté d'auis tirerons ce profit, que de nous aſſeurer, qu'en quelque part que ſoions logés, aurons des beaux Iardins, le climat ne leur contrariant, parce que le Iardinage ſouffre toutes ſortes de gouuernemens. Cela meſme nous donnera courage d'entreprendre nouuelles façons de jardiner, y voians du jour: n'eſtant tant loüable de s'arreſter conſtamment en ceſte eſpece de meſnage, ſuï ſes accouſtumances, que profitable, de les changer auec raiſon. Ioint, que puis que le jardinement n'eſt qu'acceſſoire du labourage des terres-à-grains, vignobles, & gouuernement du beſtail, principales parties du meſnage; n'eſt à craindre, ni la conſequence, ni le hazard au prejudice de noſtre generale Agriculture. Dautant qu'en ceſt endroit, ſont tresbien emploiees les nouuelles inuentions, deſqueiles eſt preſque neceſſaire de ſ'abſtenir en toute autre œuure des champs, crainte de tout gaſter; veu que les vieilles ſuffiſent pour le maniment de nos affaires, eſtans bien entendues & diligemment executees.

D'où procede.

Enquoi s'accordent les Iardiniers entr'eux

Vtilité procedante des diuerſes opinions des Iardiniers.

Où les Iardins ne ſont arrouſés quebié peu.

EN certains endroits de la France, voire en pluſieurs de ſes prouinces, les Iardins ne s'arrouſent aucunement, à cauſe de la freſcheur de leurs climats, qui à ſuffiſance en humectent la terre, là ſeulement ſe ſeruant de l'eau pour les ſemences & menue herberie, la leur jettant doucement deſſus, cõme contrefaiſant la rozee. Au contraire, ne peuuent de rien ſeruir les Iardins durant l'Eſté ſans frequent arrouſement, en Languedoc, Dauphiné,

Où ne peuuẽt viure, sãs beaucoup d'eau.

Prouence, Gascogne, & autres quartiers Meridionnaux, dont diuersement sont-ils disposés. Encores les arrousables, ne sont gouuernés tous de mesme. Car d'vne façon dresse-on le Iardin où l'eau coule: & d'autre, où elle n'est que sousterraine, qu'on jette par dessus comme pluie. Mesme par tout où y a de l'eau coulante, indifferemment ne se manie on. Aucuns de ceux qui ont l'eau viue, la font courir par petits canaux qu'ils raionnent à trauers les planches. Autres, la conduisent sur les quarreaux, comme dans des petits prés, enuironnés de petites chaussées releuees, afin d'y conseruer l'eau. Celle-ci, est la façon d'Auignon, où l'on jardine auec la pointe de la grande & large aissade: & ceste là, de Nismes, où le Iardinier n'a que l'aissade petite & estroite, que toute il emploie en ouurant. A Lion ne se sert-on des arrousemens qu'à la maniere de Paris, assauoir, pour les menues choses du Iardin, ou ce seroit que la secheresse pressant, par excés, l'on y arrouse indifferemment toute viande: & coustumierement les melons, concombres & courges, qu'on esleue sur couches de fumier: mais c'est touſ-jours leur jettant l'eau par le dessus. Le Iardin aussi comme en France, y est labouré auec la besse ou paesle ferree, presques seul outil du Iardinier. Cela soit dit pour exemple, sans rechercher les autres manieres de jardiner, diuersement vsitees par les Prouinces: les conduites des eaux viues: les instrumens pour tirer des puits les sousterraines, à peu de peine & grand seruice pour l'arrousage, comme l'on fait des pouzaranques de la Prouence & du Languedoc: les mesures des planches ou couches: si on les taille grandes ou petites, longues ou estroites: si elles sont enfoncees, ou esleuees au respect des chemins les enuironnans, estans ces choses indifferentes & à volonté, ainsi qu'il a esté representé.

Plusieurs sortes d'arrouser.

SEVLEMENT dirai-je auoir presques limité la largeur des allees & grands chemins, à douze ou quinze pieds: en cest endroit, ordonnant de la largeur des sentiers diuisans les couches, ie ne leur donnerai qu'vn pied & demi ou deux au plus, telle mesure suffisant au seruice du Iardin. Touchant les planches ou couches, leur longueur ira du Septentrion au Midi, afin que la potagerie se treuuant posee en lignes trauersantes la planche, tende du leuant au couchant, & par consequent exposee à la chaleur du Soleil le long du jour, tenue en abri de la Bize par le releuement de la creste du raion, soit en lieu propre pour bien fructifier. Telle particularité appartient au jardinement de Nismes, où pour loger toute viande de Iardin, le raion, esleué, est en vsage. Si pour ornement nostre pere-de-famille, surpassant l'ordinaire, y veut ajouster quelque chose de seul plaisir, le pourra faire sans grande tare du reuenu. En ce cas, disposera-il ses planches en diuerses figures, sans s'arrester totalement à la quadrangulaire: comme en trigonne, pentagonne, hexagonne, heptagonne, octogonne, en compartimens simples comme il voudra: lesquelles planches fera border de lauande, d'absynte, du trufemande, de rosmarin, de thym, & semblables plantes: ou d'autres de profit, comme d'ozeille, de persil, d'hyssope, dont la diuerse bizatteure contentera la veuë, demeurant vuide leur milieu pour y loger de la potagerie de mesnage. Ainsi porteront vos Iardins auec la gaieté requise, abondance de viande, qui leur causera bon & long entretenement, pour de l'ouurage mesme proceder la despense de leur culture.

Largeur des allees, & grands chemins.

Des sentiers.

Du Septentrion au Midi sera la longueur des planches & pourquoy.

En diuerses figurailles les planches.

Deux Iardins l'vn d'Eſté & l'autre d'Hyuer.

COMME il y a deux ſortes de Iardin potager, aſſauoir, de l'Hyuer & de l'Eſté, auſſi en deux ſaiſons de l'annee ſe fourniſſent-ils: voulans ceux de l'Hyuer eſtre commencés de ſemer en l'Automne, & ceux de l'Eſté, au Printemps. Ne peut neantmoins telle diſtinction les deſ-vnir aucunement, l'vn faiſant valoir l'autre, eſtant neceſſaire au blot du jardinage, d'eſtre accommodés des deux enſemble. Dautant que pluſieurs plantes ſe nourriſſent au Iardin d'Hyuer, qui meuriſſent en celui d'Eſté: d'autres en ceſtuici, qui ſe cueillent en celui-là, ainſi ſe communiquans par-enſemble leurs particulieres facultés.

Leur diſtincte fourniture.

LA fourniture des deux Iardins potagers, ſe diſtingue par Racines, Herbes, & Fruicts. Les Racines ſont, les Oignons, Pourceaux, Aux, Raiforts, Raues, Naueaux, Paſtonnades, Carrotes, Cheruïs ou Giroles. Les Herbes, Choux, Laictues, Poirees, Eſpinars, Perſil & Roquete & infinité d'autres menues. Les Fruits, Artichaux, Chardons, Melons, Concombres, Courges, Pois, Feves & autres legumes. Toutes leſquelles viandes, on loge és Iardins d'Hyuer & d'Eſté, diuerſement, ſelon leurs diuerſes proprietés.

Touchant l'obſeruation de la Lune.

NOTERONS en outre, que puis que les aſtres par leurs influences gouuernent toutes choſes humaines, & que les effets de la Lune pour ſa proximité, nous ſont plus notoires que d'aucune autre planete, taſcherons à nous inſtruire de ſes vertus particulieres, pour les approprier aux ouurages de noſtre jardinement, auſquels ſe manifeſtent plus apparemment, qu'en autres de l'Agriculture: pour le grand nombre de racines, d'herbes, de fruits de diuerſes eſpeces & naturels, dont ils ſont compoſés. Mais dautant que l'ignorance des hommes eſt treſgrande, ignorantment auſſi pluſieurs emploient les termes de la Lune, comme a eſté dit. Et cela meſme fait, qu'au coutraire, pluſieurs la rejettent en jardinant ſans nullement y regarder. En quoi comme les vns faillent excedans en curioſité, auſſi les autres ſe deçoiuent ne recherchans auec raiſon, choſe tant remarquable. Pour le profit, regarderons pluſtoſt à la couſtume des lieux où l'on eſt, qu'à autre cõſideration, ſans s'y diſpéſer que bien à poinct. Car qu'eſt-il beſoin vouloir entreprendre en la Lune nouuelle, ce dont heureuſement de tout temps, l'on eſt venu à bout en la vieille, & au contraire? Et qui ſçait ſi l'aſſiete des lieux, la vertu du Soleil interuenant, cauſe ici jardiner, tailler la vigne, enſemencer les terres, & faire tous autres ouurages des champs en la montee de la Lune, & ailleurs en ſa deſcente? Par-ainſi n'eſt requis ſe morfondre ſur ceſt article: ains, crainte de ſe tromper, ſuiure en ce meſnage ſes accouſtumances, ſans y changer que par contrainte, ou aſſeurãce de certain profit. La pluſpart des experts Iardiniers és quartiers Meridionnaux, tiennent que generalement tout ouurage de Iardin, dont le principal conſiſte en la racine, comme raiforts & ſemblables: auſsi tout ce que du fueillage ſe reſſerre en pomme, chou-cabus & laictues, enſemble melons, concombres, courges, doit eſtre ſemé, & le replantable replanté, la Lune eſtant pleine ou en decours. Et le reſte, dont le fueillage & l'herbage fait le total de ſes commodités, en ſa montee; exceptés les pourreaux qui ſont ſemés & plantés la Lune eſtant nouuelle, bien que le plus de leur viande conſiſte en racine. Auis que je ſuiurai en ce jardinement, comme le plus receu en ma patrie, ſous toutesfois les proteſtations ſuſdites pour ne m'y aſſujetir.

CHAPITRE IV.

Culture du Jardin Potager d'Hyuer, premierement, des Racines.

IE'Ai monſtré toutes ſortes de Iardins eſtre tellement vnies enſemble, que plus facilement les peut-on diſtinguer que ſeparer. Ceſtui-ci, eſt dit Hyuer, bien qu'il ſe commence en Eſté, ſe continue en Automne, ſe parface en Hyuer, & qu'il ſerue au Printemps & en Eſté, mais c'eſt pour l'ordre, à ce que ſans confuſion l'on ouure en ce meſnage. Ce ſera par ce Iardin-ci, que commencerons à jardiner dés la fin de l'Eſté, le fondant par Racines, pour eſtre tant plus ferme, puis auſſi que les Racines ſont donnees pour baze à toutes plantes. Entre les racines nous choiſirons l'Oignon, pour tenir le premier rang au Iardin, tant pour eſtre celle qui la premiere veut eſtre miſe en terre, qu'à cauſe de ſon auancé & continuel ſeruice: eſtant vtile au manger dés ſa premiere jeuneſſe, y durant bonne l'annee entiere. Les Aulx ſuiuront de prés les Oignons: mais de loin les Pourreaux, comme ſera veu.

Semer des Oignons.

En terre donques, ſouple & deliee, par la main, par le fumier & par la faueur du temps, ſemons la graine des Oignons, au mois d'Aouſt, eſtant la Lune pleine ou en ſa deſcente, à ce qu'auant l'arriuee de l'Hyuer, les nouueaux Oignons ſoient fortifiés pour reſiſter à l'injure de la ſaiſon: & en ſuite, puiſſent eſtre tranſplantés dés le mois de Decembre, ou pluſtoſt le païs le requerant. Ils craignent le froid, mais l'on les en preſeruera, les tenans couuerts durant le mauuais temps: ce que toutesfois ſe ſera ſans deſtourner le libre accés du Soleil, pour le beſoin que ces delicates plantes ont de ſa faueur. A l'aſpect du Midi, aians vne muraille en dos leur parant la bize, les Oignons ſeront logés. Leur couuerture ſe compoſera de paiſſeaux fichés dans terre ſupportans des perches trauerſantes, & par deſſus icelles, ſera mis du chaume, des coſſás de feues, des fueillars de melons, de courges, & ſemblables choſes pour arreſter les gelees: ſous leſquelles couuertures, demeureront ſeurement les tendres Oignons. La plus deſirable ſemence, eſt la plus noire, la plus peſante, la mieux nourrie, ainſi qualifiee l'on ſe la choiſira, rejettant toute autre. Durant le mois de Septembre, pourra-on ſemer auſſi des Oignons, non plus tard en telle ſaiſon de l'Automne, de peur de l'approche de l'Hyuer, eſtans ces deux diuers temps, profitables en ceci, que ſi l'vn ne rencontre, ſi ſera bien l'autre, n'auenant preſque jamais les deux defaillir en meſme annee.

Les plantes.

Voila le temps de ſemer les Oignons. Celui de les planter n'eſt reſtraint à certain terme. En païs Meridional, tout ce qu'on met au Iardin viét toſt, mais non touſ-jours bien: pluſieurs plantes ſe perdans par haſtiueté, comme Oignons, choux, raiforts, s'en montans trop roſt en tige pour faire graine. C'eſt pourquoi plus s'auance-on à Lion à planter les Oignons, qu'en Auignon ni à Niſmes, comme auſſi à pluſieurs autres choſes: dont eſt neceſſaire, le Iardinier eſtre inſtruit de la faculté de ſon climat, pour s'y

assujetir, dautant que c'est l'vn des principaux articles de sa maistrise, sans le quel bien entendre, incertainement & à l'auenture il ouurera. Depuis le commencement d'Octobre, jusques à la fin de Ianuier (les froidures n'empeschans, & sous la distinction des climats, selon les lieux) est bon de planter les Oignons, en pleneur ou decours de Lune, à telle cause doucement les arrachãs du seminaire. La terre où l'on les transplatera, dés les deux ou trois mois precedens, aura esté profitablement preparee & amendee par reïterees cultures & bons fumiers, à ce qu'elle reçoiue & nourrisse les plantes ainsi qu'il est conuenable. Les Oignons seront arrangés en lignes droites, non tant pour le respect de la beauté, bien que considerable, que pour l'aisance du jardiner: & pour le profit auec, car la viande qui s'esgare de la droiture de la ligne, est facilement rompue par le rencontre de la besche du Iardinier passant par la en trauaillant. De la façon de fourrer les Oignons en terre, n'est besoin de traitter: si ce doit estre par raions ouuerts, ou à la fiche ou fuzeau, en perceant la terre par le dessus aprés l'auoir ageancee, chacun aiant son stile. Preuoiant l'injure des froidures, messera-on auec la terre tant de bon fumier qu'il surmonte telle importunité, & ainsi le fonds eschauffé, y seront les Oignons bien à leur aise, en y jettant aussi par-dessus quelques grosses pailles ou fueillars pour aucunement les parer de la violence du mauuais temps. Au mois de Mars commencent ces Oignons à estre bons à manger, & de là jusqu'à la fin de Iuin, qu'aians attaint leur parfaite meureté, sont recueillis, pour estre conserués le reste de l'annee. Toutes sortes d'Oignons desirent la bonne culture & opportun arrousement. traittement qu'il ne leur faut espargner, si on desire en auoir contentement.

Eschauffer la terre & parer les froids par fumiers & couuertures.

Encores semer des Oignons.

En la Lune vieille de Ianuier, sous la bonasse de quelque beau jour, en terre doucement preparee, semerons derechef de la graine d'Oignons, pour les planter vers le mois d'Auril ou celui de Mai: afin de s'accroistre en Esté, pour les recueillir au mois d'Aoust, ou au commencement de Septembre.

Cibouilles ou Ciuots.

Les Cibouilles ou Ciuots participent de l'Oignon & du Pourreau, tenans de l'vn la figure, & de l'autre, la saueur: dont dirons iceux degenerer des Oignons, plustost qu'estre espece de pourreaux. Ils s'esleuent & entretiennent, où, & ainsi que les Oignons. Durant l'Hyuer on les mange & cruds & cuits en diuerses viandes, les arrachans du Iardin à mesure de l'vsage. Les Oignons qui pour leur langueur & foiblesse, n'auront peu grossir ne meurir comme les autres, separés des bons, seront replantés en vn coin du Iardin, où durant l'Hyuer l'on les prendra, seruans de Cibouilles & Ciuots. ainsi rien ne se perd au mesnage.

Pourreaux.

Les Pourreaux se sement en mesme terroir que les Oignons, non en mesme temps: car c'est aprés les grandes froidures, & la Lune estant nouuelle, qu'on met leur graine en terre. Leur plus propre saison en est au commencement de Feurier, vers la saincte Agathe, suiuant l'obseruation des Iardiniers. Curieusement seront sarclés les jeunes Pourreaux, afin que les malignes herbes ne les oppriment: aussi craignent-ils la secheresse, dont ils desirent l'opportun arrousement, & quelquesfois d'estre traittés auec du subtil fumier qu'on leur jette par-dessus pour les rauigourir. Iusques à la mi-Iuin,

mi-Iuin, demeureront-ils au seminaire, que tirés de là seront plantés en plâches pour y acheuer leur seruice. Ce sera la Lune croissant, comme du semer, leur aiant auparauant roigné les bouts de l'herbe & des racines. L'on les recourbe dans terre en les plantant: puis au bout de quelques mois, comme si on les vouloit replanter, recouuert le raion, l'on les y enfonce plus profondement qu'auparauant, à la mode du prouigner, afin de blanchir beaucoup de leur racine où consiste leur valeur: par ce moien s'en faisant demi pied de blanc & dauantage. Auec moderé entretien se maintiennent les Pourreaux: seulement conuient se prendre garde que les malignes herbes ne se fourrent parmi eux, ce que quelque œuure de besche fera, & qu'ils n'endurent la soif en Esté. Moiennant ces choses, dans peu de temps se rendront bons à manger: & fourniront de viande durant toute l'annee, Automne, Hiuer, & Printemps, iusques à ce que la sève du renouueau, les rende inutiles au manger. A cela y a encores du remede, pour les faire seruir à la table du grossier mesnage. C'est de les descouurir profondement, cõme si on les vouloit du tout arracher: & aprés les recourber dãs la fosse & recouurir de terre, iusques à la racine de la fueille: car par tel destourbier, sont-ils arrestés de produire, sans faire semblant de rebourgeonner, se laissans cependant manger: & iusques à ce que, pressés du temps, en fin s'en montent en tige.

Dix-huict ou dix-neuf mois demeurent les Pourreaux en terre, comptant despuis qu'on y jette la semence, iusques à ce qu'on la retire: laquelle ils font sur la fin de leur second Esté, non deuant. du semer, qui se fait au cõmencement de Feurier, iusques au greiner, qui aduient au mois d'Aoust de l'annee d'aprés, ainsi se passant ce long terme.

Aulx.

Les Aulx se sement durant tout l'Hyuer, nestant la terre ne gelee ne trop humide: mais plus profitablement en l'Automne, que plus tard, la vraie saison en estant celle des fromens. En certains endroits de la France, de l'Italie, ou du Piemont, obseruent la Lune nouuelle pour faire grossir les Aulx: contre l'vsage de la pluspart des jardiniers de Languedoc & de Gascongne, d'où vient l'abondance de telle viande, qui à tel effet choisissent la vieille, croians leur peine estre perdue si en cela ils se mescontent. Toutesfois, par ma propre experience, tiens-je se rendre bons les Aulx semez en croissant, pourueu que la terre soit bien preparee, ainsi par necessité l'aiant fait pratiquer: par laquelle adresse, plus curieusement viséra-on au fonds, qu'à l'estat de la Lune. Ce qu'en cet endroit i'appelle semer, aucuns le disent planter, mais improprement: d'autant que rien ne se plante qui ne resforte de terre, par cions ou plant enraciné. Soient doncques semés tous grains, pepins, noiaux & fruits, quoi-que gros, puis que pour engeance les mettans en terre, aucune partie n'en ressort.

Qu'est-ce que semer & plãter.

L'election de la semence, est le plus necessaire article de ce mesnage. Vne teste d'Ail, se diuise en plusieurs dausses, & chacune dausse refait vne teste, par le benefice de la generation: c'est à dire, d'vne dausse d'Ail, vient vne teste, petite ou grande selon le corps de la dausse. Doncques, curieusemẽt sera pourueu à ceste semẽce, afin d'en auoir cõtentement. Les plus grosses testes d'Ail que pourrés recouurer, serõt emploiees: & d'icelles seulemẽt les dausses croissans al'entour de la teste estãs en veuë en dehors, destinans les menues du dedans, pour en estre mangee l'herbe: ou les lais-

La semence des Aulx.

ſans acheuer, tenir rang entre les petits Aulx ainſi diſtinguant vos ſemences.

Ne faut mettre des aulx en vne terre, deux ans de ſuite.

LA terre ne peut porter des Aulx, des Oignons, ne des Pourreaux, deux annees de ſuite, haïſſans ces plantes-ci, de ſucceder à elles-meſmes les vnes aux autres, pour leur maligne ſenteur, dont elles infectent le fonds auec beaucoup d'intereſt pour les Aulx, les Oignons, ou les Pourreaux, s'entre-ſuccedans l'vne l'autre. Bien y pourra-on loger les Chous-cabus, & autres deſtinés pour l'Hyuer, pour neſe ſoucier de la forte ſenteur de ces choſes. Et les Aulx, aprés les feves, pois, melons, courges, chous-cabus primerains, & ſemblables matieres douces, ou pour le meilleur, en terre neufue repoſee. La terre ſera tresbien preparee par bonne culture, & engraiſſee auec des vigoureux fumiers, à ce que deuenue douce, reçoiue & pouſſe vigoureuſement la ſemence. Les Dauſſes ſeront ſeparément miſes en terre la pointe contremont, couuerte de deux doigts, eſloignees l'vne de l'autre, de trois, & arrangees en lignes droites equidiſtantes d'vn pied peu dauantage, afin de pouuoir à l'aiſe cultiuer les Aulx.

Comment ſemés les Aulx

Quel leur labourage.

DESPVIS leur enſemencement, juſques au mois de Mars, ne leur conuient faire aucune deſpenſe : mais auſſi venu que ſoit le Printemps, ne leur faut eſpargner la culture, ſans laquelle ne pourriés beaucoup eſperer de telle viande, ne ſouffrans le voiſinage des autres plantes, qu'auec apparente perte. Dont ſe trompent les Iardiniers, qui par deſſus les Aulx, jettent confuſément de la graine d'eſpinars (qu'en Languedoc diſent eſpouſca) car cuidans meſnager, ne ſe donnent de garde que les eſpinars s'accroiſſent au detriment des Aulx. Quatre ou cinq fois auant leur meureté veulent eſtre accouſtrés (c'eſt à dire, ſerfoués, parlant en termes de l'art) & en temps ſec, arrouſés pour les rendre du tout bons. La vermine degaſte quelques fois les Aulx, quand au Printemps elle s'engendre dans leurs tuiaux. A ce mal autre remede n'y a-il, que de recercher curieuſement telles beſtioles, pour les en deſengeancer : mais il y faut mettre la main de bonne heure deuant que la gueriſon ſoit deſeſperee. Autant que les fromens, demeurent en terre les Aulx, aians de commun auec eux, & le ſemer & le cueillir. C'eſt enuiron la my-Iuin, en païs approchant la chaleur, qu'ils attaignent leur parfaite meureté, laquelle l'on recognoit au fener de leurs fueilles. Aucuns par artifice l'auancent, en tordant, liant, foulant aux pieds leur ramage : mais telle precipitee contrainte, ne leur eſt ſalutaire, les deſtournans d'acheuer à l'aiſe, dont ils ſortent plus minces & de plus douteuſe garde, que ſi auec patience, l'on laiſſoit parfaire à Nature.

Leur cueillete

AINSI communément les Aulx ſont gouuernés, où pour marchandiſe grande quantité en eſt faite. D'y ajouſter autre curioſité pour leur rabatre de leur violente ſenteur, me ſemble n'eſtre choſe aiſee, cela dependant directement du fonds : en quoi auſſi l'on ne ſe doit beaucoup peiner, puis que la valeur des Aulx conſiſte en leur force. L'on remarque bien, que ceux qu'on aura tenus bien arrouſés, auront la ſenteur moins importune que les autres qui n'auront eu autre eau que de la pluie. Tirés qu'on les ait de terre, incontinent ſeront mis au Soleil, pour les rendre de bonne garde : car ſans leur oſter l'humeur ſur-abondante, dans peu de temps ſe pourriroient au grenier. Aucuns les accommodent en petits faiſſeaux, qu'ils appellent, rés, chacun de deux douzaines, enchainés en deux branches, par le moien de

leur fueillage, qu'encores tendre, l'on entrelie enſemble. Autres les deſpouillent entierement de leur rameure, & aprés expoſent à l'aer leurs teſtes nues: d'où retirees, au bout de quelques jours, les mettent repoſer ſur des planchers pour s'y acheuer de ſecher.

Artifice pour engroſſir les Aulx.

QVI deſire d'engroſſir ſes Aulx, en engroſſiſſe la ſemence, par neceſſaire conſequence, l'vn ſuiuant l'autre. Ce ſecret ai-je treuué par accident, lequel redigé en art, eſt aujourd'hui receu & pratiqué par pluſieurs habiles Iardiniers. Les Aulx mis en terre aprés l'Hyuer, ne dauſſent nullement, ains demeurent ronds comme Cibouilles, par faute de temps, n'en aians aſſés pour ſe parfaire en dauſſes: car preſſés de la chaleur de la ſaiſon, ils ſont auſſi toſt meurs que les primerains. Ces Aulx ainſi arrondis, font la ſemẽce requiſe en ceſt endroit, laquelle emploiee en Automne, produit les effets que deſirés, c'eſt aſſauoir des Aulx merueilleuſement gros, & dauſſés comme les autres. Mais encores les rẽdrés-vous de grandeur preſque monſtrueuſe, ſi cõme par l'alambic, repaſſés dans terre trois ou quatre fois, ceſte meſme ſemence ainſi arrondie, pour auec l'augmẽtation de ſon corps, la valeur en eſtre augmẽtee. Ainſi y ouure-l'on. Au mois de Mars ou d'Auril les Aulx arrondis cõme deſſus, ſont mis en terre, d'où l'on les retire au mois de Iuin eſtãs meurs, engroſſis nõ dauſſés. Aprés, deux ou trois autres annees de ſuite, le meſme eſt reïteré, c'eſt à dire, les meſmes Aulx sõt remis en terre en ladite ſaiſon, en chacune s'augmentans de quelque choſe: dont finalement deuenus gros comme Oignons, ſans eſtre nullement dauſſés, par les raiſons dites, auient, que telle ſemence meſnagee en ceſte ſorte (c'eſt aſſauoir, miſe en terre au mois d'Octobre) rend des Aulx treſgros: telle groſſeur ſe manifeſtant à la fueille, à l'honneur du Iardin, pour n'eſtre moindre que celle du glaieul ou du rozeau. En ce reïteré enterremẽt, touſ-jours ſe perd quelque Ail, de pourriture ou d'autre euenement: mais pour cela ne ſe faut priuer de telle gẽtilleſſe. Sur la pleneur de la Lune eſt le poinct de mettre ces Aulx en terre, ſi l'experiẽce ne fait croire la Lune nouuelle eſtre bonne en ce meſnage. Ce ſemer d'Aulx aux mois de Mars ou d'Auril, pour en faire de belle ſemẽce, n'eſt propre que pour les climats de quarante quatre & quarante cinq degrés, car pour les autres juſques au quarante neufieſme, pour faire que les Aulx deſtinés à la ſemẽce ſengroſſiſſent ſans dauſſer, eſt de beſoin retarder de les mettre en terre juſques à ce que le mois de Iuin ſoit entré bien auant la Lune eſtant nouuelle, car par tel delai, aurés ce que deſirés.

CHAP. V. *Des fueilles du Jardin Potager d'Hyuer.*

Laictues, leur ſemer.

LA Laictue ſe ſeme quãd, & où l'Oignon. Au mois d'Aouſt dóques, ou de Septembre, la Lune eſtãt pleine ou en decours, en terre douce & deliee ſuffiſamment fumee, l'on logera telle ſemẽce: laquelle craignant les froidures, comme l'Oignon, auec lui, eſt-elle tenue couuerte durant l'Hyuer. Pour le laict que la Laictue rend du trõc en la coupãt, eſt-elle ainſi appellee. De trois ou quatre eſpeces de Laictues remarquõs, plus groſſes, plus vertes, plus blanches & plus cabuſſes ou pommees les vnes que les autres: dont les plus priſees ſont celles qui le plus tiennent de la

blancheur & pommeur, pour les salades & potages : aussi sont elles les plus difficiles à esleuer, comme les plus delicates : demeurans les grosses vertes, propres, pour leur tronc estre confit, & leur fueillage à seruir au mesnage, resistans, pour leur grosseſſe, assés facilement contre les injures de l'Hyuer.

Les planter. ENVIRON le commencement de Nouembre, plantera-on des Laictues, pour en manger quelque peu dans l'Hyuer, en païs temperé, le temps n'aiant esté extraordinairement rigoureux : mais plus abondamment au Printemps, pour lequel sont-elles principalement destinees. Au planter, l'on choisit la descente de la Lune, pour la consideration du pommer, tant mieux se resserrans, que plus prochain l'on est de la pleneur de telle planete, quand elles sont mises en terre. Obseruera-on aussi, en telle action, le temps, qu'il conuient estre calme, vn peu humide, tel l'attendant pour les arracher du seminaire & les transplanter, car en venteux & sec, ne se reprendroient nullement. Sans sejourner, de peur de l'esuent, seront les Laictues incontinent estre arrachees, mises en terre quatre doigts de profond, au preallable leur aiant roigné le bout des racines. Prés des racines sera mis du bon fumier, tant pour amender la terre, que pour corriger la froidure de la saison. Resistent aucunement au froid, pour peu qu'on les en defende, quand ce ne seroit qu'en jettant par-dessus des fueillars de chesne ou de noier. Veulent estre souuent accoustrees, pour en oster d'entour le pied, toutes herbes y parcroissans, qui destournent l'auancement. Ne vous mettés en peine d'arrouser vos Laictues durant l'Hyuer, seulement en sera la terre ramolie auec vn peu d'eau, aduenant que par trop de sechereſſe, elle soit reduite en pouſsiere, l'arrousant doucement par dessus, & aprés la serfoüant de mesme : mais ce sera en beau jour, & fort rarement, de peur d'attirer les froidures sur les racines des Laictues. Encores choisit-on l'heure de Midi pour tel arrousement, tant mieux euitant la freſcheur de la nuict, que plus d'icelle, est esloignee telle partie du jour. Au-

Pour les faire pommer. cuns aidans au cabusser ou pommer des Laictues, les couurent pour leurs sept ou huit derniers jours auec des pots de terre, en mettant vn à chacune par preſſe & occupation d'aer, les contraignans à se resserrer & blanchir. A faute des pots, l'on se contente d'appliquer sur leurs tiges, des tuilleaux : & plus sommairement d'autres y vont, car ils ne font que les lier auec vn petit ozier, & leur chausser le pied auec du sable, pour les faire pommer, & blanchir. Estant la graine des Laictues du tout bonne, & le pays agreable à ceſte plante, n'est besoin de se donner aucune de ces peines, ains laisser faire à Nature, laquelle sans autre artifice que de l'ordinaire, en viendra tresbien à bout.

Eſpinars. AVCROISSANT de la Lune du mois d'Aouſt ou de Septembre, est le bon semer des Eſpinars, pour en manger durant l'Hyuer & le Printemps. Ils sont ainsi appellés à cause de leur graine qui est eſpineuſe, bien qu'il y en ait de ronde sans piqueron : & des deux, masle & femelle. L'eſpinar masle, seul, produit la graine : demeurãt sterile la femelle, sans faire semẽce. Desirẽt la terre fort subtile & bien fumee : d'estre tenus nettement par sarcler, & opportunément arrouser. Trẽper la graine des Eſpinars vingt-quatre heures, dans de l'eau, en laquelle du bon fumier aura esté dissout, en fera produire la fueille de monstrueuſe grandeur ; pourueu que la graine soit semee toute humide. De telle eau

engraiſſée, eſt parlé ci deuant au diſcours des ſemences des bleds, où treuuerés le moien de la preparer. Au cueillir des Eſpinars ſe faut abſtenir de les arracher, mais conuient les tondre auec vn couſteau bien trenchant, les fauchans dvn coſté, comme prairie, dont rejettent herbe touſ-jours treuuee tendre.

Eſchalotes o: Appetits.

Les Eſchalotes ſemblent eſtre eſpece d'Aulx, eſtans de meſme ſaueur & odeur. Tiennent auſſi quelque choſe de l'Oignon, ſi qu'on les peut dire participer de l'vne & de l'autre plante, tenans le milieu entre l'Ail & l'Oignon. Leur teſte eſt fort petite, ſe diuiſant en menues dauſſes. Leur fueillage eſt ſubtil & rond, ſortant ſur terre par petits touppets, chacun de ſix ou ſept fueillee enſemble, belles & verdoiantes tout l'Hyuer & le reſte de l'annee. C'eſt des fueilles qu'on tire la principale commodité des Eſchalotes, les mangeans crues en ſallades, & cuites en pluſieurs viandes où elles ſient tresbien, dont portent auſſi le nom d'Appetits. A Caſtre l'on les nomme, Eſcurs. Elles ſont miſes en terre en l'Automne, Printemps, la Lune eſtant nouuelle. Par plant enraciné comme Pourreaux, l'on les loge, aſſés au large toutesfois, pour leur doñer moien de multiplier, comme c'eſt leur natutel de s'augmenter en nombre. Deſirent la terre ſubtile, legere, vigoureuſe, & fumee: ſouuent d'eſtre ſarclees pour les garentir d'importun voiſinage: quelquesfois arrouſees, les preſeruans de la ſechereſſe de l'Eſté: au beſoin ſerfouees. Moiennant tel traictement, demeureront les Eſchalotes en bon eſtat, vn an, au bout duquel conuiendra les remuer: voire ſans tant attendre dans ſix ou ſept mois, ſi bon vous ſemble, le temps le permettant. Comme Eſpinars eſt tondue l'herbe des eſchalotes, pour l'vſage: auſſi ſe ſert-on des racines, en l'appareil des viandes, qu'au beſoin l'on arrache de terre ſans autre myſtere.

Chous-cabus.

Povr auoir des Choux-cabus ou pommés primerains, en faut ſemer de la graine deſpuis le commencement de Septembre juſques à la fin d'Octobre, en decours de Lune, le plus approchant de la pleneur qu'on pourra. C'eſt vne ſemence aſſés difficile à recouurer en Languedoc & Prouence, dont les Iardiniers la font apporter de Tourtouze en Eſpaigne, & de Sauonne, ne tenans grand conte de celle qui croiſt en leurs propres Iardins. Ils en tirent auſſi de Briançon, mais les Chous ſont plus petits, que des autres lieux. Preſques par toutes les Prouinces de ce Roiaume ces Chous ſont familiers; par-ſus toutes les autres, l'Iſle de France en produit des plus gros, vers Auberuilliers prés de ſainct Denys, d'où la ſemence ſe treuue tresbonne en Languedoc, ainſi que ie l'ai experimenté. Pourueu qu'on loge ceſte ſemence en terre ſubtile, bien engraiſſee, à l'abri de la bize, expoſee à l'aſpect du Midi, & qu'on lui pare les gelees auec quelque legere couuerture, elle paſſera gaiement l'Hyuer. A la fin duquel, meſmes en Decembre ou Ianuier, en la bonaſſe de quelque beau jour, l'on tranſplantera les Chous prouenans de telle ſemence, aſſés profondément, en terre bien beſchee & amendee auec du gras fumier, en endroit ſoleillant: & s'il eſt beſoin, pour la longueur ou renforcement des froidures, l'on les couurira legerement, ainſi les ſauuans du mauuais temps. Aprés, ſoigneuſement l'on les accouſtrera, & opportunément arrouſera, pour les ſoliciter à s'accroiſtre, dont par tout le mois de Mai paruiendront en parfaite grandeur. De tels primerains & auancés Chous cabus ne ſe ſert-on indifferem-

ment par tout, pour la difficulté de leur esleuement: plus grande la treuuant, plus le païs est chaud, contre les plus communs euenemens, comme a esté dit, d'où auient les Iardiniers d'Auignon & de Nismes, ne tenir grand conte de ces Chous auancés. En païs chaud les Chous-cabus sortent aisément de l'Hyuer, mais ne passent guieres plus outre, se perdans par faire graine, à la premiere chaleur du Printemps. En tempere ne sont subjets à telle presse de s'en monter en tige, le temps les attendant à l'aise pour les auancer & meurir: aians, jeunes, seurement passé l'Hyuer, quoi-que rigoureux, par le moien des couuertures, sous lesquelles auront sejourné durant le mauuais temps. Pour lesquelles difficultés, neantmoins, ne laissera nostre Iardinier d'esleuer de ceste sorte de Chous auancés, ou pour le moins de l'essaier, afin qu'en son Iardin ne manque chose aucune que sa terre & son climat souffriront. Le tige de ces Chous s'en montant en haut, est aucunement rabatu en le roignant auec l'ongle, par tel moien contraignant le Chou à se resserrer en pomme.

CHAPITRE VI.

Des fruicts du Jardin potager d'Hyuer.

Artichaus. PAR semence & plant enraciné s'edifient les Artichaux, mais auec plus d'auantage, par planter que par semer, n'estant employee la semence qu'au defaut de plant cheuelu prins au pied des vieux Artichaux. De la semence n'en peut-on esperer fruit deuant vn an, pour laquelle tardité, est elle postposee au plant. Si par necessité l'on seme l'Artichau, ce sera en terre deliee, bien fumee, en lieu exposé au Soleil, en Septembre ou Octobre: à la charge de tenir couuerts les nouueaux jettons qui en sortiront, pour leur parer la rigueur de l'Hyuer. En la Primevere & jusqu'au mois de Mai en peut-on bien aussi semer de la Graine, touſ-jours en decours de Lune, comme de mesme, en tel poinct veut estre le planter. Pour donques auoir tost plaisir de l'Artichauliere, ce sera par rejets enracinés (si en auons commodité) que nous la dresserons, les prenans au pied des vieux Artichaux. Le lieu sera choisi en abri, couuert de la Bize, à l'Aspect du Midi, en bon fonds, & encores tresbien amendé auec du nouueau fumier, de cheual, plustost que d'autre, pour sa chaleur, aimee de ceste plante, laquelle ne profite sans grande graisse & bõne nourriture. Aprés l'hyuer aussi plante-on des Artichaux, mesmes sont-ils de tel naturel qu'ils souffrent d'estre plantés tous les mois de l'annee: peu exceptés, qui sont les trop chauds & les trop froids, & c'est le moien pour en auoir du fruict presques en toutes saisons. En plantant l'Artichau, conuient coupper tout son ramage, iusques à l'œil & tendre getton, reserué pour tige: car y laissant toutes les fueilles, auant qu'elles soient fenees d'elles mesmes, comme de necessité cela aduient, le jetton en souffre, souuent iusques au mourir. Les Artichaux desirent d'estre bien cultiués & arrousés en Esté, ne souffrans la soif qu'en langueur. Par tel traictement, abonderont en fruict & demeureront longuement en seruice, si aprés auoir

cueilli les pommes d'vn pied d'Artichau, les jettons qui les ont portees, sont incontinent couppés rés de terre, par ce moien contraignant la plante presque recreuë pour son grand port, à se remettre par nouueaux rejets, qu'elle reproduira plus fort que deuant, pourueu que sans delai, le fruit enleué, aussi tost la coupe s'en ensuiue : ce qui n'auiendroit, laissant endurcir tels jettons, ains sans profit, d'eux-mesmes se feneroient.

Chastrer l'Artichau-liere.

Avssi cause longue duree au pied de l'Artichau, le chastrer chacun an, c'est à dire, le descharger ou retrancher des jettons inutiles qui s'y multiplient : lesquels laissans aller à volonté, causeroient l'abastardissement de toute la plante. Au commencement de l'Hyuer l'Artichau est ouuert & profondément deschaussé, d'auprés duquel tous rejettons ostés, demeure seul en terre, pour à l'aise y fructifier : ce qu'il fait tant plus tost & plus abodamment, que plus auancé est tel traittement. Moiennant aussi que la fosse soit remplie de bon & recent fumier de cheual, pour les raisons dites, tel choisi entre les autres, & que parmi icelui on mesle de bonne & vigoureuse terre. Les rejettons tirés de là, sont plantés ailleurs pour en faire des nouuelles Artichaulieres : ou mis blanchir, à la maniere des Cardes, comme sera monstré, dont tout s'emploie en ce mesnage. Ainsi sont preseruees de froid les racines de l'Artichau, selon que son chaud naturel le requiert. Par le fumier aussi conseruera-on son ramage, à l'vtilité du fruict à venir, lequel sans cest artifice, en vain attendroit-on au Printemps, les gelees à leur premiere venue, emportans tout ce où elles peuuent attaindre. Vn rampar donques sera dressé du costé de la Bize, à l'abri de laquelle, l'Artichau estant à couuert, passera gaiement le mauuais temps. Il sera composé de fumier seul, mais grossier & mi-pourri, dont la chaleur fera ce qu'en cest endroit l'on desire. Le moins qu'on peut tenir emmentelees ces plantes-ci, est le meilleur, par aucunement leur nuire tel embarras. C'est pourquoi le plus tard qu'on peut, l'enuironne-on de ce fumier, & seulement en la necessité, afin que par le prompt retour du beau temps, tost elles soient remises en liberté. A telle cause choisit-on le quinziesme de Decembre peu plustost ou plus tard selon le païs, comme estant la veille des rudes froidures, lesquelles par tel artifice, les Artichaux passent gaiement pour fructifier à la Primevere.

Parer du froid les Artichaux.

Nese pouuans perdre les piquerons de la Carde, manifeste clairement ce estre vne espece de fruit separé, non l'Artichau sauuage, comme aucuns estiment. Car contre ce qu'on void és pomiers, poiriers, pruniers & autres arbres sauuages, lesquels par exquise culture s'appriuoisent, la Carde commeut qu'on la manie, demeure touſ-jours en son estat, garnie de forts & aigus piquerons : symbolisant neantmoins auec l'Artichau en figure & couleur de fueille & de fruit, aians ensemble commun leur gouuernement. L'vne & l'autre plante, se blanchit par artifice, leurs costes se rendans mangeables. Mais comme en telle vtilité, la Carde surpasse l'Artichau, au contraire, la pomme de l'Artichau, excede en bonté d'autant celle de la Carde, qu'il y a de difference des fruits bastars, aux legitimes. Rien plus aussi n'en conuient-il esperer que la coste, car le peu de fruict qui en prouient, n'est d'aucune valeur : sa pomme, seche, ridee & picquante, monstrant

Cardes ou Cardons.

n'en deuoir tenir nul conte pour manger. C'eſt donques tout ce qu'on cerche de bon en ceſte plante, que ſes coſtes & fueilles, où y a dequoi ſe contenter: par, accommodees ainſi qu'il appartient, tenir rang entre les viandes delicates du Iardin, voire ſurpaſſer en valeur pluſieurs fruits d'icelui, entre leſquels, auec raiſon, eſt ceſte plante comptee.

Viennent de graine, en quel temps ſemee.

PAR graine s'edifie la Carde ou Cardon, la ſemant au Printemps en terre bien preparee, auec toutesfois diſtinction des lieux, plus eſtant requis de s'auancer, que plus froid eſt le climat, pour les raiſons repreſentees cideuant. A Lion, vrai païs de Cardes, le temps en eſt vers la ſainct George en Auril: au bas Languedoc, conuient retarder juſques bien auant dans le mois de Mai, de peur de perdre la plante, par trop ſe haſter s'en montant en tige pour faire graine. De regarder à l'eſtat de la Lune, ne ſe faut ſoucier: car en quel poinct que ce ſoit, les Cardons ſortent touſ-jours beaux. Bien eſt vrai que ſemés en croiſſant, produiſent ils quelque peu plus de ramage, qu'en decours, mais c'eſt à l'intereſt de leurs coſtes qui en demeurent minces. Pour leſquelles conſiderations, ce ſera ſeulement au beau temps, & à la bonne diſpoſition de la terre, qu'on s'arreſtera, ſans autre recerche. Ne ſe faut non plus donner peine de replanter le Cardon, attendu qu'en parfaicte grandeur & bonté ſort-il directement du ſeminaire. là donc le laiſſera-on acheuer.

Selon les lieux qu'il conuient diſtinguer.

Touchant la Lune, qu'eſt-ce qui y eſt d'obſeruable.

Le Cardon occupe beaucoup de place.

ET dautant qu'à telle plante eſt requiſe grande place, pour l'abondance & eſtendue de ſon ramage, opprimant les herbes voiſines, au large l'on la ſemera, lui donnant lieu de s'accroiſtre ſans contrainte, juſqu'à ſa naturelle grandeur. Auec meſnage & eſpargne, le Iardinier la rangé entre ſes Oignõs lors qu'il les plante, par s'entre-aecroiſtre enſemble auec comune culture: puis les Oignons enleués de maturité, reſtent ſeuls les Cardons en la terre, qui l'occupent toute, pour leur grandeur: & là finalement couchés pour blanchir, les y fourrant & ſortant, ſans autre deſpenſe, la terre ſe trouue tresbien remuee, à l'auantage de la potagerie qui en ſuite y eſt logee. Quatre ou cinq raions d'Oignons ſont plantés, après eſt laiſſé vn vuide d'vn pied & demi de largeur, pour y ſemer les Cardons en ſaiſon: lequel ſuiui d'autres quatre ou cinq raions d'Oignons, à iceux joint autre vuide pour les Cardons, ainſi continuant, eſt par tel odre diſpoſee toute la planche. Tels vuides par les Iardiniers de Languedoc, ſont appellés, *Means*, eſquels eſt ſemee la graine de Cardons, deux doigts dans terre, de trois en trois grains, joignans l'vn l'autre: & tels aſſemblages, poſe-on equidiſtamment de deux en deux pieds en ligne droicte parmi les Oignons. Aduenant qu'aucuns des premiers grains ſemés, ſe perdent en terre, faudra y en reſemer pour la ſeconde fois, voire pour la troiſieſme, s'il en eſt beſoin, afin que le carreau ſe trouue rempli, quand ce ne ſeroit que pour la bien-ſeance. Et encores que les Cardons, par ce moien, ſortent en diuers temps, & par conſequent ſe diuerſifient en grandeur, n'importe, eſtant beaucoup meilleur d'en voir la terre couuerte, quoi-que d'inegaux, que defectueuſe. De ce defaut procede la commodité d'auoir au Iardin des Cardes bonnes à manger juſques au mois de Mai, choſe qui ne s'accorderoit, ſi eſtans les Cardes de pareil aage, l'on eſtoit contraint de les mettre blanchir preſques toutes à la fois: & par conſequent, ne pouuoir ſeruir que bien peu de temps.

On ſemer les Cardons.

Comment

Ou bien, en attendant vos appetits, forcer ces plantes-ci, contre leur naturel: lesquelles (comme toutes autres viandes, peu exceptees) ont leur certain poinct & saison d'estre prinses, passé lequel, elles s'endurcissent.

Labourer la terre où sont les Cardons.

Estans demeurés seuls les Cardõs aprés la cueillete des Oignons, leur fonds en sera cultiué d'vne bonne œuure qu'on lui donnera, pour oster toute l'amertume que les Oignons y pourroient auoir laissee: dont ils s'acheueront d'agrandir, pour en peu de temps, se rendre capables d'estre blanchis: ce qui sera vers le commencement de Septembre. S'entend des premiers nés & sortis de terre, aians gaigné l'auantage par dessus les autres, qui les suiuent à leur tour. En ce temps-là donc commẽcera-on à les coucher en terre pour s'y blanchir & preparer, par tel ordre. La plante qu'on veut blanchir, *Blanchir les Cardons.* composee des trois grains ensemble semés sans desvnion, est premieremẽt deschargee du superflu de son ramage, coupant ses sommités à la serpe, & du reste fait vn botteau, lié estroictemẽt auec des oziers en trois diuersendroits. Aprés creusera-on vne fossette longue, estroite, profonde d'enuiron vn pied & demi, au deuant de la plante d'icelle descouurant les racines, ou sans aucunes en arracher, le botteau sera couché, seulement enfoncera-on celles qui empescheront l'ageancement. Des roigneures du ramage, le botteau est couuert, & sur icelles, est finalement remise la terre sortie de la fosse, la pressant auec les pieds pour engarder d'esuenter la Carde: laquelle, par ce moien, se blanchira dans trois semaines ou vn mois. Si l'on veut racourcir ce terme, au lieu des roigneures, lon couurira la Carde auec du marc de raisins, sorti de la Cuue aprés en auoir ciré le vin. Aucuns y mettent de la paille: autres, rien que la simple terre. Si le temps est pluuieux, les Cardes sont en danger de pourrir dans terre, par l'eau croupissante au fonds de la fosse. Pour laquelle perte euiter, aucuns arrachent du tout les Cardons, & les enterrent en lieu esleué où l'eau vuide par bas sans s'y arrester, voire dans les caues. Mais plus difficilement s'y preparent-ils qu'en leur seminaire. Ouï les costes d'Artichau, qui se blanchissent par tout où l'on les veut enterrer, sans craindre le transplacer. Sans arracher, n'enterrer, tresbien se blanchissent & Cardons & Artichaux, estans enfermés dans des ruches d'Abeilles: lesquelles ruches, vuides & defoncees des deux costés, sont posees sur les plantes, icelles auparauant embottelees & liees comme dessus: pour le remplage y est mis du fumier meslangé auec de la terre, & finalement est la ruche couuerte pour empescher l'eau & les vents. En païs d'Abeilles, le ruschier y estant dressé, telle curiosité pourra estre pratiquee, pour la commodité des ruches vuides qu'à tel vsage l'on emploiera sans grand destrac de l'Apier: parce qu'elles se retrouueront prestes à receuoir les mouſches en leur saison, aprés auoir seruí à ce dessus. Non toutesfois si salutaires aux Abeilles, qu'auparauant pour la senteur du fumier qu'y sera restee. Mais non ailleurs, pour n'estre raisonnable de se constituer en despense d'enuoier loin cercher des ruches puis quaucc peu de peine & petits frés l'on ouure en cest endroit. Couurir le dessus de la terre, dans laquelle sont enfouïes les Cardes, auec de la paille menue, ou de la bale de bled, les preserue aucunement de la nuisible humidité: & auec efficace gauance cela leur blanchiment: moien qu'on emploiera, pour tant plus seurement conduire l'artifice:

Ainsi blanchit-on les Cardes, & le ramage des Artichaux, les fourrans

dans terre à bouttees, en diuers temps, pour s'en seruir durant tout l'Hyuer, lors estant la vraie saison de les manger, comme viande chaude. Pour laquelle cause, entre les fruits du jardin d'Hyuer, est logé le Cardon. Au Printemps sont-ils aussi de requeste, & jusqu'à ce que l'abondance des pommes d'Artichau les ostent de quartier.

Pois. Les Pois hyuernaux se sement durant l'Automne, en plusieurs fois, & touſ-jours la Lune estant vieille. Aucuns Iardiniers les sement trois à trois ensemble joints : esloigné tel assemblage, de quatre doigts l'vn de l'autre. Cela se fait pour l'espargne des appuis, supportans la rameure des Pois: dautant qu'ainsi vnis, se maintiennent-ils aisés bien d'eux-mesmes, s'en montans pour fruictifier. Toutesfois, auec auantage les void-on s'auancer, le bois y estant ajousté, sur lequel s'arrestans les debiles pieds des Pois, à l'aise ils fleurissent & grennent. En ce cas suffira de mettre en terre les Pois, vn à vn, equidistans de trois doigts. La terre où l'on les loge, sera bonne & facile à labourer, couuerte des injures de l'Hyuer, arrousee au besoin. Là, & bien cultiués les Pois donneront de la viande à manger vers Pasques, & plustost, si la curiosité du Iardinier interuenant, les solicite à s'auancer par reuouuellement de fumier, par reïteree culture, & par soin de les parer du froid.

Feues. En mesme terre, temps, & poinct de Lune, que les pois, se logent les Feues de l'Hyuer. Estans preseruees des froidures, produiront du fruit mangeable fort primerain, moiennant aussi qu'on les cultiue diligemment, qu'on les eschauffe souuent auec des nouueaux fumiers, & qu'on les abruue en la necessité. Le roigner de la cime de ses jettons, fait qu'elles fructifient abondamment : sans lequel remede, s'amusent à faire de la rameure inutilement: mesme tant mieux logees sont elles : car, quelques fois, les Feues se perdent par estre trop bien à leur aise, laissans lors à fructifier, quand elles despendent toute leur substance à produire de l'herbe ou des branches. De quel naturel que soient les Feues, ne de quelle saison, de l'Hyuer ou du Printemps, se rendront de facile cuite, si les prenans vn peu verdelettes, sans attendre qu'elles soient du tout endurcies de maturité, l'on les cueille & arrache de terre la Lune estant nouuelle. Faute de laquelle obseruation, plusieurs Feues sont rejettees comme incuisables, à cause de la durté de leur peau : moiennant quoi, de toutes sortes de Feues vtilement se seruira le pere-de-famille.

Quand arrachees de terre pour estre de bonne cuite.

CHAPITRE VII.

Culture du Iardin Potager d'Esté, & premierement des Racines.

Passees que soient les excessiues rigueurs de l'Hyuer & paroissans les premieres douceurs du Printemps, la porte sera ouuerte à l'enſemencement de toute sorte d'herberie & potagerie, pour le remplage des Iardins d'Esté : ainsi appellés, pour en icelle saison rendre le plus de leur seruice, encores que dés la Primevere, commencent d'estre vtiles. Sans plus tarder donques, mettra-on la main à l'œuure, afin d'auoir des fruits les plus primerains qu'on pourra, selon le commun desir de toutes personnes.

Quand cons- Es païs plus chauds que froids, sans attendre l'issue de l'Hyuer dés le mois

de Ianuier, l'on commence ce meſnage: és froids, ſeulement à l'entree de Mars: mais és temperés, l'entre-deux de ces termes, eſt le vrai temps de mettre en train les Iardins. Ces diſtinctions ne s'accordent generalement partout, pour les diuerſes ſituations des prouinces, impoſans loi à ce meſnage, ainſi que j'ai monſtré à Lion ſe haſter plus, qu'en Auignon à l'eſleuement d'aucunes plantes, bien que plus froid l'vn que l'autre. Pour laquelle cauſe, le Iardinier s'eſtudiera à la recerche du naturel de ſon ciel, & de ſa terre: afin que negotiant certainement, il reçoiue autant plus d'honneur & de profit de ſa charge, que moins il les aura forcés. Noterons auſſi, que comme les froidures ſont contraires aux ſemences des Iardins, de meſme les pluies, leſquelles tumbans violemment deſſus la terre de nouueau enſemencee, la tapiſſent ſi fort, que les ſemences n'en peuuent leuer ne ſortir, par tel endurciſſement s'y eſtouffans. Dont auient, que les bons Iardiniers comptét pour neant & non faites, les ſemailles ſurprinſes des groſſes pluies, que par aprés ils refont, à telle occaſion gardans des graines à ſuffiſance, par certaine preuoiance acquiſe de loin. Sert auſſi telle prouiſion, pour reſemer ce qui n'aura voulu naiſtre, ou né, voulu profiter: ſouuent auenant, les ſemences ſe perdre dedans ou dehors la terre pour diuerſes cauſes, & ce ſeroit s'abuſer de ne les vouloir refaire. Ces trois mois de ſuite, Ianuier, Feurier, Mars, ſont les meilleurs pour ſeruir l'vn au defaut de l'autre, à meubler les Iardins de leurs principaux ornemens, quelquesfois, pour la longueur des froidures, y eſtant emploié Auril. Es ſuiuans, & durant tout l'Eſté, ſeme-on auſſi quelque choſe au Iardin, mais peu, tant par n'en eſtre lors la ſaiſon, qu'à cauſe de l'importunité des grandes chaleurs.

mencer à jardiner, & ſorte en train les Iardins.

Des diſtinctions qu'elles diſtinctions.

De l'herberie des Iardins, vne grande partie y a-il ne pouuoir conuenablement profiter ſans eſtre tranſplantee, à tel defaut, reſtant preſque ſauuage. L'autre, au contraire, deſire pour la perfection de bonté, de demeurer au lieu où premierement aura eſté ſemee. De telles plantes, diſtinction ſera faite, pour les manier toutes ſelon leur particulier naturel; à ce que ſans confuſion, ſoient nos Iardinages profitablement gouuernés. Les plantes des Iardins tranſplantables, ſont les Oignons, Pourreaux, Artichaux, Chous de toutes ſortes, Laictues, Cichorrees, Bettes ou Poirees; demeurant generalement tout le reſte, en ſon premier naturel, ſans vouloir eſtre remué du ſeminaire: hors mis les Cardons, Melons, Concombres, Courges & ſemblables, qui ſouffrent le tranſplantement, bien que mieux ils ſe treuuent au lieu où auront eſté ſemés, que remués en autre.

Plantes tranſplãtables, & quelles non.

Les ſemences des Iardins ſont en leur parfaite bonté, au bout d'vn an deſcheans de leur valeur paſsé ce temps-là, à meſure de leur enuieilliſſement. Ce n'eſt toutesfois vne tant generale regle, qu'elle ne ſouffre quelque exception, pour certain petit nombre de graines, qui ne ſont bonnes de leurs trois premiers ans, & d'autres produiſans diuers & extrauagans effects. Comme l'on tient la ſemence de chou enuieillie, produire des raues: & celle des raues longuement gardee, des chous, en quoi ces ſemences-ci, degencrent à la longue, non toutesfois que cela auienne de quatre ou cinq ans, durant leſquels preſques toutes graines peuuent eſtre conſeruees en leur premiere qualité. La pluſpart des Iardiniers croient, que la vieille ſemence de melon, n'eſt d'aucune valeur: & j'ay

En quel aage ſont bonnes les ſemences.

experimenté, que gardee vingt-deux ans & plus, demeure en cores treſ-bonne, telle aiant plantureuſemẽt profité chés moi & en quantité & en bonté de fruit. Sans tirer ces choſes en conſequence nous preferons neantmoins les graines recentes aux rances, les belles aux laides, les bien nourries aux ridees, les peſantes aux legeres.

Grande vtilité de changer de ſemence.

Se preuue par tout, que le changer ſouuent de ſemences eſt vn bon ſecret de Iardin, pour vn profit euident qu'il y cauſe, faiſant treſ-bien fructifier ce qui en prouient. car la Nature ſe delecte en la mutation. Il eſt vrai, que le deſchet en la menue herberie, ne ſe cognoit tel en ceſt endroit, qu'en la groſſe, ſe rapportant aſsés bonne de la ſemẽce cueillie en ſon lieu meſme, comme ſont le perſil, l'ozcille, pareillement toutes ſortes de ſalade d'Hyuer & ſemblables. Mais les chous, la poiree, les laictuës, deſirent d'eſtre ſouuent remuës, ſur tout les chous cabus, chacun an s'il eſt poſſible. Les melons & raiforts auſſi. Quant aux concombres, courges, citrouilles, encores ſouffrent-elles le demeurer quelques annees en leur propre Iardin ſans grande tare. Le meilleur ſeroit bien toutesfois, d'en changer entierement de ſemence chacune annee, ſi faire ſe pouuoit. Telle ſcience eſt tres-bien entenduë en Languedoc. Les Iardiniers de Niſmes tirent argent de leurs graines, & en acheptent aillcurs pour ſemer en leurs Iardins, comme vers Montpellier: ceux de Montpellier, à Narbonne: ceux de Narbonne en prennent à Tholoſe; & ceux-ci en font venir d'Eſpagne, à tout le moins des principales, tenans de pere à fils, que les ſemences montans du Midi au Septentrion, ſont tres-profitables. Cela meſme auons-nous remarqué ſur le propos des bleds, où le pere-de-famille s'arreſtera, ſi la preuue du contraire ne l'en deſtourne.

Estans les jardinemens diuers, comme j'ai monſtré, fait que diuerſement l'on jette les ſemences en terre: à lignes droites, en creſtes eſleuees, & vniment comme prairie ſelon les vſages. A plaiſir ſe cultiuent les ſemences raionnees, s'en pouuant la terre aiſément remuer ſans importuner l'herberie. Mais eſtans vniment ſemees, autre moien n'y a-il de les cultiuer, que par ſarcler: & touchant l'arrouſer, c'eſt en y jettant l'eau par deſſus, ou l'y faiſant courir à la maniere des prés, ſi à ce le plan eſt façonné. En l'vne ou en l'autre de ces façons-ci, eſleuera-on les ſemences, indifferemment, ſelon qu'il vous plaira, en Automne & au Printemps, pour Iardin d'Hyuer ou d'Eſté. Derechef, mettra-on en ceſtui Iardin d'Eſté, des viandes du Iardin d'Hyuer: eſtant commune fourniture de tous Iardins, ſans diſtinction, toute ſorte de potagerie & herberie.

Oignons.

Reprenant l'Oignon, ici nous lui baillerons ſemblable place que ja auons fait en l'autre Iardin, le logeant premier de toute la potagerie. En terre deliee, & bien engraiſſee auec menu fumier, la graine d'Oignon en ſera ſemee, la Lune eſtant en decours: puis les Oignons en prouenans, par ſerfoüer & ſarcler nettement tenus, ſeront deſchargés d'importun voiſinage: à l'accroiſſement deſquels aidera beaucoup l'arrouſer au beſoin, ſans ſouffrir qu'ils endurent ſoif. Au mois de Mars ou d'Auril, ſe rendront propres à tranſplanter; ce qu'on fera en la maniere ſuſdite: à quoi ſera ajouſté ceſt auis, que de les fourrer en terre le moins qu'on pourra; ſeulement en couurira-on la teſte pour la faire engroſſir, cela n'eſtant a eſperer profondé-

Les ſemer.

Les planter.

ment enterrés : au contraire des pourreaux, comme sera veu. Ainsi plantés les Oignons, moiennant bonne culture & requis arrousement, vers le mois d'Aoust ou au commencement de Septembre, attaindront-ils leur parfaite meureté : laquelle recognoistrés à leur fueillage, se fenant & abbatant de soi-mesme. Alors les arracherés de terre, & tout aussi tost les embotterés en petits faisseaux, comme les Aulx pour en les suspendant, les faire secher & seruir de prouision durant l'annee. Si à meurir les Oignons tardent par trop à vostre gré, les auancerés en leur ostant l'eau & faire endurer la soif, en les trepignant, & tordant le col ; dont emmatis, se rendront tost au poinct que voudrés. Sans necessité, en autre temps qu'en decours de Lune, ne sera l'Oignon ne semé, ne planté, ne cueilli, pour le respect principalemẽt de sa conseruation. plus asseuree estant en tel terme de Lune, qu'en autre. *Les cueillir.*

En certains endroits où la garde des Oignons est difficile, se perdans par pourriture ; pour les conseruer sainement, on les tient dans le vinaigre, les y prenans durant l'annee à mesure de l'vsage. Autres, aprés les auoir eschaudés dans l'eau bouillante, puis sechés au Soleil, les gardent sur la paille, les y arrangeans sans se toucher l'vn l'autre. Columelle veut qu'on les tienne dãs des vases parmi certaine saulce composee de thym, de sariete, trois parts de vinaigre & vne de saumure. Mais j'estime n'estre besoin de se donner tant de peine en aucun endroit de ces prouinces, par en toutes celles de ce Royaume, la garde des Oignons se rendre assés facile. De diuerses couleurs d'Oignon y a-il, dont les blancs sont les plus prisés presques par tout, pour leur douceur, que plus agreable ils ont, que les rouges. *En quel poinct de Lune, pour estre conseruables. Moiens de les garder longuement.*

Pour auoir de la semence d'Oignon, faudra replanter des Oignons bien choisis, sains & entiers, de la sorte que mieux vous agreera, & en quantité requise pour vostre fourniture, comme de quatre à cinq douzaines. Ce sera au mois de Feurier, la Lune estant vieille, & en terre bien preparee & fumee ; où, moiennant bonne culture & opportun arrousement, greneront tresbien ; pourueu aussi que le lieu & le solage leur agree. tous indifferemment n'estans propres à ce particulier mesnage. Les tiges des Oignons grenans, montent hautement, comme de trois à quatre pieds, dont ils sont fort tourmentés par les vents, qui les esbranlent, à la ruine de la graine. A telle tempeste, l'on remedie auec des paisseaux & perches, leur en faisant des barrieres à l'entour pour tenir les tiges en vnion, & les garder de rude approche, icelui touſ-jours leur estant prejudiciable. *Les faire grener.*

Le plus dangereux ennemi qu'aient les Iardins est la Courtilliere, laquelle ronge entredeux terres les racines des herbes, depuis la plus petite juques à la plus grande plante, les degastant toutes sans en espargner aucune. Elle est ainsi appellee à Paris, en Languedoc, *Sterpi*, & *Taille-Sebe*, de l'Oignon qu'on y nomme *Sebe*, que ceste meschante beste aime par dessus toute autre viande, cruellement la traittant. Ceste beste est assés grossete, de couleur jaunastre, marche à plusieurs jambes, a le groin fourchu dont elle fait ses degasts. En beschant la terre où elle se tient continuellement, l'on en treuue les nids façonnés en rond auec de la terre endurcie, aians plusieurs trous semblables à ceux des abeilles : là ces bestes font leurs œufs en grande quantité, lesquels attrapans lors, c'est pour en desengeancer le Iardin. Le moien en est assés aise : car il ne faut que creuser au commencement de l'Hy- *Ennemis des Iardin.*

uer, plusieurs fossettes en diuers endroits du Iardin, & les remplir de fumier nouueau; où ces bestes se retireront tecerchans leur chaleur, pour se sauuer des froidutes de la saison, qu'elles craignent fort: ainsi assemblees ces bestes, à l'approche du Printemps les irés prendte, & en treuuerés les nids auec leurs œufs, ou iceux de nouueau esclos auec nombre infini de bestioles dont facilement vous desferés de telle tempeste. Ne suffit d'emmoncelerle fumier au Iardin, car pour ne sortir ces bestes que rarement à l'aer, plus aisément se retireront-elles au fumier estant dans terre, que dessus icelle. Autre. Enterrés des grands vazes de terre ou de bois, jusques à la gueule fleurans le plan de la terre, & mettés-y de l'eau au fonds, dans laquelle ces meschantes bestes iront boire la nuict, & s'y precipiteront sans en pouuoir ressortir; pourueu que le vaze ne soit rempli d'eau. Mais par-sur tout autte remede, ceftui-ci est le plus efficacieux. Semés au jardin du chanvre duquel recueillirés le tapport en saison, laissant au fonds sa naturelle odeur qui est forte, & tant contraire aux Sterpis, qu'elle les bannit du Iardin pour quelques annees. Pour commodément emploier icelui remede, seront faites trois ou quatre portions egales du Iardin, afin d'en faire seruir vne en cheneviere chacune annee: dont pat tel ordre sans importunité, le Iardin se maintiendra en bon estat.

Pourreaux. LES Poutreaux suiuent pied-à-pied les Oignons: mais auec l'obseruation de la Lune, car soit dedans ou prés de l'Hyuer, c'est touf-jours en croissant qu'il les faut semer, & en suite planter. Profondément l'on les met en terre, pour les garder de grossir en teste, & afin de les faire allonger en col, tout d'vne venuë se blanchissans. Mais ce n'est droictement, ains en les couchant à demi, à ce que chargés de terre, ils se façonnent à plaisir, ainsi qu'a esté monstré, auec leur requise culture.

Pour en cueillir la graine. LA cueillete des Pourreaux est journaliere, c'est à dire, de jour à autre, durant l'annee l'on en arrache à mesure de l'vsage. Touchant le moien d'en auoir de la graine, l'ordre est semblable à celui des Oignons: car curieusement auec des perches les faut enuironner, pour les preseruer d'estre brisés en s'entreheurtans par la violence des vents, desquels ils sont fort tourmentés, à cause de la hauteur de leur tige. En ceci different-ils des Oignons, qu'il n'est besoin de les replanter pour faire graine, ains est à vostre volonté de les laisser acheuer au mesme lieu, auquel premierement auront esté plantés, ou de les remuer, si bon vous semble.

Raiforts. TOVTE la sympathie qui est entre les Raiforts, Raues, & Naueaux, prouient de ce que leur commune valeur consiste en racines: aians au reste leurs proprietez distinctes, & chacun ses particulieres figures & gousts. Par ce mot, Raue, sont entenduës & la Raue commune, & le Raifort, telle appellation confondant ces deux racines. *Raphanus* en Latin est-ce qu'en François l'on appelle Raifott & Rauanel, particulierement à Paris, Raue-douce: *Rapum*, la Raue: *Napi*, les Naueaux. En ces termes nous-nous arresterons. Ces trois racines, desirent la terre legere, toutesfois vigouteuse: plus sablonneuse qu'argilleuse; amendee de menu fien quelques mois deuant que leur semence y soit jettee, pour tant plus facilement s'y engeancer. Estant le fonds trop argilleux, il sera corrigé auec du sablon, principalement le destiné pour les Raiforts; attédu que plus profondémét entrent-elles dãs terre,

quene les raues, ne les naneaux: dont auſſi eſt neceſſaire ſi bien rõpre & cultiuer le lieu, que durté aucune ne s'oppoſe au paſſage de telle racine. Le Raifort deſire d'eſtre ſouuent arrousé & cultiué, à ce que ſans ſentir aucunement la ſoif, ne l'importunité du voiſinage d'aucune autre plante, bonne ou mauuaiſe, prouenant de la negligence du Iardinier, puiſſe toſt s'accroiſtre; comme, moiennant tel traictement, ſera dans peu de ſemaines. Ceci ſera noté pour les arrouſemens des Iardins, Que toutes plantes aians beſoin d'eau, ſeront arrouſees ſur le midi, le jour eſtant frais: & au matin & ſoir, eſtant chaud: à ce que la chaleur du Soleil venant à propos, tempere la fraiſcheur de l'eau, à l'vtilité de la plante. *Arrouſer.*

En decours de Lune, prés de ſon defaut, l'on ſeme les graines de Raiforts, vne à vne de trois à quatre doigts de diſtance l'vne de l'autre, & de trois en profondeur. Le temps en eſt deſpuis le commencement d'Auril juſques à la fin d'Aouſt, pour en ſemer à toutes les Lunes, dont durant ſix mois l'on aura touſ-jours de nouueaux & tendres Raiforts. Deuant le mois d'Auril, à difficulté viennent à bien les Raiforts, par eſpier preſques auſſi toſt qu'ils ſont ſortis de terre, s'en montans en tige pour faire graine à l'approche de la primevere. Deſirant auoir des Raiforts en telle auanceé ſaiſon, par artifice l'on ſe ſatisfera: mais ce ſera en y mettant la main dés deuant l'Hyuer. Vne foſſe tant large & tant longe qu'on voudra ſera faite, à l'abri de la Bize, profonde de trois pieds, pour le moins: au fond de la foſſe, mettra-on du recent fumier de cheual, vn bon pied & demi, depuis le reſtant d'icelle ſera rempli de terre ſubtile & amendee auec du fumier vieux & bien pourri: finalement là deſſus au mois de Nouembre la Lune eſtant en decours, ſemera-on la graine de Raiforts, l'arrouſant vn peu au commencement. Là pouſſeront les Raiforts, à cauſe du fumier qui en eſchauffera la terre, mais par la froidure de l'aer, n'auanceront beaucoup, comme auſſi n'en eſt beſoin, ains ſeulement de ſe conſerner juſques au premier beau-temps, pour s'acheuer d'accroiſtre. Et à ce qu'ils ne ſe perdẽt en chemin, faudra les tenir couuerts durant l'Hyuer, à la maniere ja dite: & lors les ſerfoüer quand les herbes repulluleront en la terre, & arrouſer, l'Hyuer eſtant paſsé, à toutes les fois qu'on s'appercecura en auoir beſoin, ſans ſouffrir leur laiſſer endurer la ſoif. Pour engarder les Raiforts de monter en tige, & par conſequent de ſe perdre, comme à ce ſont-ils ſubjets au commencement du Printemps, aucuns les tranſplantent, dés auſſi toſt eſtre nés & ſortis de terre, pour petits qu'ils ſoient, moiennant qu'on les puiſſe tenir entre les mains, les deſtournans de germer pour faire graine. Par tel moien, a-on des primerains Raiforts, ſans leur faire paſſer l'Hyuer. Mais tous aers ne fauoriſans l'entrepriſe, là ſeulement ſe ſeruira-on de ceſte ſubtilité, où l'experience l'aura auctoriſee. Tranſplanter indifferemment tous Raiforts en leur premiere jeuneſſe, eſt peine mal emploiee: puis que ſans icelle, ils viennent en perfection de bonté, par le ſeul ſemer. Cela ſera reſerué pour les ſeuls Raiforts, dont la bonté en fait deſirer la conſernation de la race, leſquels pour faire grainer, l'on replante ſur la fin de Septembre, les laiſſans en terre tout l'Hyuer, & juſqu'à la fin du Printemps, lors rendans meure la graine. Pour leſquels preſeruer, à ce qu'ils ne ſe perdent par les froidures, conuiendra les loger en terre couuerte de la Bize, en bon abri: *Comment & en quel temps ſemer les Raiforts.* *Pour en auoir de haſtiueaux.* *Pour les garder de grener.* *Pour en cueillir de la graine.*

voire s'il en eſt beſoin, y ajouſtera-on au deſſus quelque legere couuerture pour leur parer les gelees. Les Raiforts tardifs ſurprins de l'Hyuer, ſe gelent communément dans terre : c'eſt pourquoi on les en tire auant l'arriuee du mauuais temps, pour les conſeruer dans des caues ſeches parmi du ſablon, où l'on les prend durant l'Hyuer : mais la groſſeſſe de telle viande, fait tels Raiforts eſtre reſerués pour le commun du meſnage.

Les Raiforts ſouffrent tout aer, bien que froid : mais c'eſt ſur la fin de l'Eſté, comme lon void en Alemaigne & Suiſſe ſe treuuer plus ſouuent des Raiforts d'eſmerueillable grandeur, qu'en Languedoc ne Prouence. Cela a remarqué Pline de ſon temps : car il dit croiſtre en Alemaigne des Raiforts de la grandeur d'vn petit enfant, procedant de la froidure du climat, propre à telle plante.

Raues.

La rave ſe diſtingue en diuerſes eſpeces, dont les aucunes ont la racine entierement ronde : autres platte ou en ouale. Nulle ne reſſemble au raifort, ni en figure ni en ſaueur. Le raifort ne ſe mange communément que eru : au contraire la Raue, que cuite, excepté en Limoſin, Auuergne, Sauoye, & en peu d'autres endroits, où les pauures gens s'en paiſſent, les mangeans crues comme pommes. Outre la nourriture des perſonnes, ſeruent de beaucoup les Raues à engraiſſer les bœufs, vaches, & autre beſtail ſelon l'vſage des Limoſins, Auuergnats, & Sauoyars, pour l'abondance de Raues qu'ils cueillent, à cela emploians & racines & fueilles. En diuers temps de l'annee, ſeme-on les Raues, non toutesfois pluſtoſt, que ſur la fin de Mai au commencement de Iuin, pour en auoir des primeraines, les mettans en terre quand & les millets pour moindre frés. Mais de telles tant auancees Raues, grãdes quantité ne s'en fait, ains ſeulemẽt quelque peu pour en paſſer la fantaſie, à cauſe que difficilement elles naiſſent ; & nees, s'endurciſſent aiſément és grandes chaleurs de l'Eſté. Au mois de Iuillet & d'Aouſt, eſt la droicte ſaiſon de les ſemer. Ce ſera ſur terre emmenuiſee par reiteré labourage, de longue-main engraiſſee auec abondance de bon fumier, qu'on logera la graine de Raues, la Lune eſtant en decours ; & auec ceſte neceſſaire obſeruation, que le fonds ait eſté humecté par pluie precedente, de peur de la perdre en la ſechereſſe, principal ennemi de telle graine. Au ſoc, à la herce, au raſteau, ou auec tel autre inſtrument qu'on voudra, ſera couuerte ceſte ſemence, quelques deux doigts de terre, pour plus facilement naiſtre, que ſi de plus elle ſe treuuoit chargee. Eſtans les Raues leuees & ſorties de terre, auſſi toſt l'on les ſarclera, à ce que par tels eſherbements, elles demeurent en pleine liberté. Naiſſans trop rarement, par s'eſtre perdue en terre la pluſpart de la ſemence, faudra en reſemer de nouueau par-deſſus, ſans toutesfois en oſter ce qu'y paroiſtra, ains en remuant vn peu de vuide, comme en eſgratignant, auec quelque petit ferrement, couurir ce que derechef y aurés mis : & pourueu que cela ſoit fait à temps, ſans attendre par trop longuement, & fauoriſé de la pluie, ne doutés que vos Rauieres ne ſe treuuent treſ-bien remplies. De là en hors, autre peine n'eſt requiſe pour la Rauiere, que de la tenir bien cloſe, afin qu'aucun beſtail n'y entre, ſpecialement les pourceaux, de peur de degaſter les Raues, les fouillans auec le groin de grande affection. Ainſi, dans peu de temps vous vous-treuuerés bien accommodé de Raues. Mais à ce que la prouiſion vous en demeure pour tout l'Hyuer, à l'entree

Temps de les ſemer.

Auec quelles obſeruations.

à l'entree des froidures ferés arracher vos Raues & aprés leur auoir osté l'herbe, les enfermerés dans vne caue seche parmi du sablon : car les laissans dans terre à l'aer, s'y geleroient à la suruenue des glaces de l'Hyuer, comme i'ai dit des raiforts.

Naueaux.

Les Naucaux & Nauets ont de commun auec des raues l'vsage en la potagerie, & nourriture du bestail, ne tenans des raiforts que ce qui en a esté touché. Plus grands sont les Naueaux que les Nauets, leur commune bonté surpassant de beaucoup celle des raues. De plusieurs sortes de l'vn & de l'autre y a-il, distingués par leurs diuerses qualités. S'en voient de grands, de petits, de blancs, de noirs, de gris, de jaunes, & de tous s'en treuue de bons & delicats, entre lesquels, communément, les petits & noirs, sont les plus prisés. Telles diuersités viennent principalement des races & especes, & aprés de la proprieté & faculté du fonds & de l'aer, tres-apparentes en ceste sorte de potagerie : à quoi curieusement sera auisé, afin de se pourueoir de bonne graine, & la loger en lieu conuenable. Le temps de semer les Naueaux & la façon, sont les mesmes des raues : auec ceste commune obseruation, que de les jetter en terre fort rarement, pour la petitesse de leur semence. Diligemment & curieusement seront les Naueaux sarclés en leur commencement, & arrousés si la secheresse les presse. Voila aussi toute la culture qu'ils desirent, & d'estre bien clos, afin qu'aucun bestail ne les importune. Ne craignent tant le froid que les raues, dont assés facilement passent-ils l'Hyuer, bien que dans terre en la campaigne. Neantmoins, ne laisse-on d'en loger és caues auec du sablon, pour tant plus seurement les conseruer durant le mauuais temps.

Nauete pour l'huile.

De la semence de toutes sortes de Naueaux se tire de l'huile, mais plus facilement & plus abondamment d'vne particuliere espece ditte Nauete, que d'aucune autre. Le mesnage de ceste huile de Nauete est tresprofitable, comme il se pratique heureusement en plusieurs prouinces de ce Roiaume & voisinage, en Agleterre & Flandres, où ils s'en seruent vtilement, à bruler à la lampe, à l'ouurage de la laine, aussi à manger, mais c'est pour pauures gens & grossiers, ne craignans sa senteur vn peu extrauagante. Pour la commodité de l'huile d'oliue, n'est raisonnable se priuer à escient du seruice de celui de Nauete, ainsi qu'on void en Prouence & Languedoc n'en tenir nul conte : souuentesfois mal à-propos, quand par l'infertilité des saisons, les Oliuiers defaillent. Faute que le prudent pere-de-famille corrigera, afin d'estre touſ-jours pourueu d'huile à tout le moins pour la lampe & pour la laine, n'estant si prochain ne si certain le secours des Oliuiers & Noiers, que celui de la Nauete, laquelle chacun an, rẽd de la graine, dont beaucoup d'huile se tire à la maniere des noix, le climat s'y addonnant, dequoi dans peu de temps, se resoudra nostre mesnager.

Comment cõduire la Nauete pour l'huile.

Pour l'esperance de la graine, & en suite de l'huile, est de besoin laisser plus longuement en terre la Naucte, que les raues & les Naueaux. C'est pourquoi la graine en est semee, ou deuãt l'Hyuer ou incontinẽt aprés icelui, à la maniere des bleds, afin qu'à la longue, la plante ait moien de monter en tige & grainer : ce qui plustost auient, que plus auancé en aura esté le semer. L'effueiller de la Nauete aide beaucoup au grainer, c'est en ostant les fueilles croissans au tige en bas pour tant mieux & plustost faire monter la plãte, à

ce que, comme arbrisseau, elle abonde en graine. Et telle fueille ostee de jour à autre, sert en potage prinse encores tendre, car aussi ne la faut-il pas laisser endurcir. La proprieté des lieux cause quelque diuersité de temps au semer de ceste graine, ce que curieusement l'on obseruera: & ce sans longue attente, veu qu'vn couple d'annees satisferont à telle instruction; comme ainsi aussi endra pour le regard de la Lune, telle la choisissant que l'experience aura manifesté, sa faculté s'accommoder à ce mesnage.

Pastenades & Carrotes.

Les Pastenades & Carrotes, ne different par-entre-elles presques en autre chose, qu'en la couleur: celle de l'vne estant rouge & de l'autre blanche, de fait, en Languedoc & ailleurs n'appellent autrement les Carrottes, que Pastenailles blanches: ces deux noms estans confondus en plusieurs quartiers de ce Roiaume, mesmes à Paris, où sans distinction, l'on appelle ces racines, Pastenades & Carrotes. Conuient les semer en terre profondement labouree, pour les rendre tant plus longues, que moins treueront d'empeschemens à penetrer auant dans terre selon leur naturel. Desirent aussi la terre bien engraissee, mais de longue-main & de vieux fumier: afin qu'estant incorporé auec la terre auant qu'y jetter la semẽce, la semence n'en soit bruslee, comme cela lui auiendroit estant le fumier de nouueau & fraischemẽt emploié. En la Lune vieille du mois d'Auril, semera-on les Pastenades & Carrotes: estant aussi bon par tout celui de Mai. Mais d'autant que c'est vne graine assés difficile à naistre, & nee de profiter, attendu que les Pastenades incontinent estre leuees se mettent à faire tige, montans en haut: les lardiniers font leur cõpte d'en semer en diuers tẽps, pour retenir celles de meilleure esperance. Le jour de sainct Marc vingt-cinquiesme d'Auril, est marqué pour bon à ceste ensemencement, par l'obseruation de plusieurs lardiniers de Dauphiné, toutesfois autant ridicule, que vaine. C'est à la verité que lors le temps s'approprie au naturel de telle racine, retenant de la fraischeur du passé, & sentant ja l'approche de la chaleur auenir, l'vn & l'autre necessaire à l'esleuement des Pastenades. La difficulté de les faire profiter cause qu'on les seme fort druement, sans espargner la graine en intention d'en arracher le superflu, cas auenant que tout pousse: ou s'en perdant dans terre, ou dehors, montant en tige, en demeure à suffisance pour le remplage du lieu. De celles qu'arracherés, les plus grosses seront incontinent plantees en terre bien preparee, où moiennant bonne culture & opportun arrousement, profiteront: encores que leur naturel requiere plus de demeurer en leur seminaire, que le transplantement. Sera bon en semant les Pastenades, semer en mesme terre, des raiforts: non confusément, ains par raions distincts l'vn joignant l'autre, pour s'accroistre de compagnie. Et treuiendra tel voisinage à l'vtilité des Pastenades, quand elles se treuuent bien cultiuees par l'arracher des raiforts: lesquelles à cause de leur prematurité, l'on tire de la terre en l'esleuant profondement, y laissans seules les Pastenades, où à l'aise s'acheuent de nourrir. Ce mesnage se pratique par plusieurs bons jardiniers, dont ils font seruir la terre à double vsage. Toutesfois, le meilleur est, de semer ces diuerses racines separément, profitans mieux seules, qu'accompaignees, pourueu qu'elles soient bien cultiuees. Particulierement dirai-je de la Pastenade, que sans perte, elle ne peut souffrir la negligence du laboureur, à ce que le lardinier se resolve de ne lui espargner

la culture, ne l'arrouſer au beſoin. Quelquesfois auient les longues pluies & gelees de l'Hyuer, pourrir les Paſtenades dans terre : laquelle perte preuenant, par l'arriuee du mauuais temps, conuiendra arracher toutes les Paſtenades, & aprés les auoir effueillees; les repoſer en caueau ſec parmi du ſablon, comme j'ai dit des raues, & là ſe conſerueront tout l'Hyuer.

Bette-Raue.

VNE eſpece de Paſtenades eſt la Bette-Raue, laquelle nous eſt venue d'Italie n'a pas long temps. C'eſt vne racine fort rouge, aſsés groſſe, dont les fueilles ſont des Bettes, &. tout cela bon à manger, appareillé en cuiſine: voire la racine eſt rengee entre les viandes delicates, dont le jus qu'elle rend en cuiſant, ſemblable à ſyrop au ſucre, eſt treſ-beau à voir pour ſa vermeille couleur. Participant ceſte plante-ci, plus de racine que de fueille, ce ſera comme la paſtenade qu'on la traictera : excepté du temps de l'enſemencement, lequel plus auancé ſera pour elle, que pour la paſtenade. Sur tout ſe ſoignera-on d'en tenir le fonds bien labouré, pour inuiter la racine d'y entrer profondement, puis que là giſt ſa principale valeur. Tenant pour acceſſoire la fueille, pour en prendre ce que nous y treuuerons, bien que pour l'auoir grande & large, fut beſoin la ſemer en croiſſant de Lune, comme ſera veu au diſcours de la bette.

Sercifi.

VNE autre racine de valeur eſt auſſi arriuee en noſtre cognoiſſance depuis peu de temps en çà, tenant rang honorable au jardin. C'eſt le Sercifi, dont la graine eſtant fort menue, ne peut-on ſemer que trop eſpeſſement : pour laquelle cauſe, eſtant leuee, conuient en arracher le ſuperflu, comme l'on fait des paſtenades; pour, à l'aiſe, faire croiſtre le reſtant ſans importun voiſinage. Es mois d'Aouſt & de Mars, met-on ceſte graine en terre, pour en manger de la racine, & en l'Hyuer & au Printemps. La graine du Sercifi ſemee deuant l'Hyuer eſt celle qui produit en l'Eſté, la bonne ſemence, pour en conſeruer la race : parquoi, pouruoiés vous de celle-là, ſans faire eſtat de l'autre. Le Sercifi deſire la bonne culture, non beaucoup d'eau, ſeulement ſera-il arrouſé en la ſechereſſe : moiennant lequel traitement, aurés plaiſir de ſon ſeruice, conſiſtant en racine qui eſt jaune, dont la delicateſſe la fait curieuſement recercher.

Cheruis.

LA PLVS aſſeuree maniere de ſe pouruoir de Cheruïs ou Giroles, eſt par racines, la ſemence, pour ſa tardité, n'eſtant emploiee qu'à faute de plant. Es mois d'Auril & de Mai, eſt le temps de les mettre en terre touſjours la Lune eſtant en decours. Requierent la terre legere, toutesfois engraiſſee & bien preparee : auſſi l'arrouſement, & d'eſtre ſouuent ſerfoüés juſqu'à ce qu'aians pris terre, par leur propre force chaſſent d'autour d'eux les nuiſantes herbes. Les Cheruïs tronchent fort, ſe multiplians tant, que d'vn pied qu'en planterés, en viendront ſept ou huit tiges, ſans autre artifice, que de les enterrer profondement, en laiſſant reſſortir dehors quelque peu de la plante pour prendre aer & vie. Durant l'Hyuer, & juſques au milieu du Printemps, en mange-on, les tirant du Iardin à meſure de l'vſage, dont la douce delicateſſe, les rend recercheables. Ne craignent preſques rien, ne froid ne pluies, contre leſquelles intemperies, reſiſtent ſains tout l'Hyuer. Auſſi ſont les Cheruïs originaires de païs Septentrional, car c'eſt d'Alemaigne, d'où l'Empereur Tibere en fit tranſporter la race en Italie.

Reponces. QVANT aux Reponces ou Raiponces, bien que leur naturel soit de venir d'elles-mesmes sans artifice, prés des bouïs, buissons, & autres arbustes sauuages, si est-ce qu'il ne sera que bien à propos, d'en appriuoiser au Iardin pour en auoir de reserue, à cause de la bonté de telle plante: desirable auec raison, se mangeant auec appetit, tout ce qu'elle produit & de racine & de fueille, & crud & cuit, comme bonne viande. Le moien de s'en pouruoir gist en curiosité, recercheant par des deserts & le plant en Hyuer, & la semence en Esté, pour emploier & l'vn & l'autre en la saison, de peur de faillir de s'accommoder de chose tant requise.

CHAPITRE VIII.

Des Fueilles du Iardin Potager d'Esté.

Espinars. EPLVSTOST qu'on pourra l'Hyuer estant passé, semera on des Espinars, en Lune nouuelle, pour le peu de profit que font les tardifs, s'en montans en tige dés estre leués de terre, quand l'on les seme passé le quinziesme de Mars. C'est pourquoi aprés ce temps-là aucun conte n'en doit-on tenir, que la saison n'en soit reuenue propre, qui est vers la fin du mois d'Aoust. Dans le cœur de l'Esté, en seme-on aussi, mais si peu, que c'est plus pour curiosité, que pour seruice, comme sera monstré.

Chous, Cabus, Blancs & Verts, quand semés. EN chacun de ces trois mois Ianuier, Feurier, Mars, la Lune estant en decours, semerons les Chous, Cabus ou Pommés, Blanes, & Verts: non tous à la fois, ains en diuers jours; assauoir, les Cabus en la pleneur de la Lune, & les Blancs & Verts, au dernier quartier. Les Blancs & Verts se rapporteront fort beaux semés en croissant, à cause que leur principale viande consiste en fueillage, selon les raisons dittes. Mais parce aussi, que souuentesfois auient, ces deux especes-là de Chous, se resserrer dans leur milieu à l'imitation des Cabus, fait qu'auec eux, l'on les loge en terre, en mesme poinct de Lune. Et à ce qu'on soit accommodé de ces deux sortes de Chous, indifferemment l'on en semera à toutes Lunes, par là aura-on des Chous Blanes & Verts, qualifiés comme l'on desire. Estans les Chous leués de terre, diligemment & curieusement seront cultiués, ne souffrant le lardinier, par sareler & serfoüer, que les malignes herbes les oppressent, les tendres Chous ne pouuans viure parmi l'embarras des plantes sauuages, sur tout, en leur commencement: ni aussi lors endurer la soif: pour laquelle cause les tiendra-on arrousés en leur premiere jeunesse: voire & apres, & jusqu'à ce que les fraiseheurs de l'Auromne auront deliuré le lardinier de telle peine. Par tel traictement, dans peu de temps, se rendront les nouueaux Chous, propres à estre transplantés: ce que nullement l'on ne differera, le tẽps estant beau, & qu'ils auõt attaint la grandeur cõuenable pour pouuoir estre maniés, car tant plus jeunes ils sont, tant plus facilement se reprennent ils & plustost s'accroissent. Faut profondement besoher la terre à Chous, pour donner place à leurs racines, qui sont grandes comme celle de petits arbres: & aussi conuient tout d'vne main, les fumer profitablement, pour-

Desirent bonne culture.

Conuient les planter jeunes.

&

les faire toſt aggrandir. Veulent eſtre plantés au large, comme d'vn pied & demi de quarreure, eſtimant ce eſtre la moindre eſpace que leur ſçauriés donner, car trop grande ne pourroit elle-eſtre: ains au contraire, par trop de preſſé, s'eſtoufferoient ſans profit. Voila pourquoi, grands & amples ſe rendent les Chous logés à l'entour & bords des planches du Iardin: car par n'y en auoir qu'vne rangee, ſans eſtre preſsés des coſtés, à leur aiſe s'accroiſſent-ils en perfection. C'eſt donc le non-preſſer, le fort-fumer, & le bien-labourer, auec l'opportun-arrouſer, qui auance les Chous, traitement qu'on ne leur eſpargnera, pour auoir plaiſir de la Chauliere. Auſſi eſt requiſe l'obſeruation de l'eſtat de la Lune en plantant les Chous, toute telle la deſirant qu'en les ſemant.

Au large.

Cauſes de leur accroiſſement.

DE ces trois eſpeces de Chous, les premiers meurs ſont les Cabus ou Pommés, eſtans bons durant tout l'Eſté, & l'Automne, voire & l'Hyuer, n'eſtant le païs trop froid. Encores y a-il du remede contre les froidures, qui eſt de les enueloper parmi de la paille, ſans ſe joindre l'vn l'autre, & les loger dans vne caue ſeche, moderément eſuentee, aprés les auoir arrachés du Iardin en temps beau & ſerain. Des Cabus primerains ou hyuernaux dont a eſté parlé, en mange-on, dés la fin du mois de Mai ou commencemẽt de Iuin, viande lors rare & priſee, les Blancs & Verts ne ſont bons que le froid ne les ait touchés, pour les attendrir, ſans tel remede, demeurans durs & mal plaiſans au gouſt. Pluſieurs des Blancs ſe reſſerrẽt au milieu, ainſi que Cabus, dont ſe rendent delicats: mais leur durté, eſt communément en longueur, non en rondeur. De meſme auient de certains Verts & Creſpés, s'affermiſſans vers le milieu; & de telle ſorte ſe preſſent-ils là, que le dedans ſe blanchit aucunement à faute d'aer, tellement que de couleur vert-obſeur, que naturellement ils ſont, vne portion s'en conuertit en blanche.

Les Chous Cabus ou Põmés premiers meurs.

Des Blancs & Verts.

TROIS ou quatre mois pour ſemer les Chous y a il: de meſme autant de temps pour planter: la raiſon voulant, que les premiers ſemés, ſoient les premiers plantés. Ces longs & diuers termes, donnent au Iardinier de la beſongne en ſa Chauliere preſque tout l'Eſté; pourueu qu'il arrouſe ſes Chous en les plantant (ainſi le requerant ſon climat) ne faut douter de leur reprinſe quel chaud qu'il face. La meilleure partie du jour pour ce meſnage durant le grand Eſté, eſt ſur le ſoir, la fraiſcheur de la nuit prochaine gardãt les nouueaux Choux de s'eſtonner, dont la reprinſe en eſt rendue plus facile. Encore que les premiers Chous viennent à ſouhait, ne laiſsés d'en edifier des ſubſequents, pour en fournir voſtre Iardin de tous aages, à ce qu'en toutes ſaiſons en ſoiés accommodé de bien qualifiés.

En diuers tẽps ſont plantés les Chous.

PLVSIEVRS autres eſpeces de Chous y a-il deſquels ne parlerons en ceſt endroit, preſques ſauuages, degenerans des bons: comme, rouges tannés, griſeaſtres, Chous-Raues; ſeruans plus pour medecine que nourriture. Suffiſent les Cabus, Blancs, & Verts à la fourniture des Iardins, comme auſſi les principales & remarquables eſpeces pour leur franchiſe, dont ils ſe rendent d'agreable ſeruice. Outre leſquels les *Caulx fiers*, ainſi dits des Italiens, encores aſsés rares en France, tiendront rang honorable au Iardin pour leur delicateſſe, deſquels l'on fera eſtat comme de choſe bien-ſeante & vtile. Auſſi de certains Chous pommés rouges, fermes & fort durs, qui eſtans de telle couleur dehors & dedans icelle entre-meſlee de blanche, eſtans couppés,

Autres ſortes de Chous.

reſſemblent à porphire ou jaſpe; au reſte, treſ-delicats au manger. Parmi icelles toutesfois ſe treuue quelque difference comme en grandeur, couleur, facilité de reſiſter és froidures mieux les vns que les autres. Cela prouient, ou des lieux deſquels l'on tire la graine, ou du fonds, ou du climat, ou de la conſtellation de l'annee, ou de la culture: à quoi le ſçauant Iardinier pouruoirra, retenant les meilleures raees, les plus aſſeurees, & qui le mieux profitent en ſon Iardin.

Ennemis particuliers des Chous.

Les pous & autres beſtioles, comme certaines rouges, plattes au deſſus ainſi que tourtues, tourmentent les Chous, quand par faute de pluie leur fueillage n'eſt quelquefois laué, dont ces beſtes s'engendrent. A cela le remede eſt, d'aſperger ſur les Chous de l'eau fraiſche au matin contrefaiſant la pluie, pour les rafreſchir & nettoier, aprés auoir oſté telle vermine auec les mains le plus curieuſement qu'on aura peu.

Povr l'ordinaire vſage des Chous, conuient prendre entierement toute la plante, ſoit ou en l'arrachant ou en la couppant, afin de ſe ſeruir de tout le bon d'icelle, dont le meilleur eſt en ſon milieu. Ce que le vulgaire groſſier ne fait, quand cuidant bien meſnager ſe contente d'effueiller le Chou à meſure du beſoin, mais par tel ordre, n'en mange-il rien que d'endurci & preſque ſauuage. Et ſe trompe auſſi en ce poinct, qu'ainſi cueillant ſes Chous moins en a-il, que les retirant entiers comme deſſus: car ſa Chauliere demeure pleine d'vn coſté, pendant que l'autre ſe vuide, d'où au bout de la ſaiſon, treuue-on, tout bien compté, plus de viande en eſtre ſortie, que ſi generalement l'on en auoit prins par tout. Et ceſte vtilité finalement s'y ajouſte, que le fonds de la Chauliere ſe cultiue à meſure qu'on le deſcharge d'vn coſté s'appreſtant pour nouueau ſeruice. Les Chous-cabus s'arrachent en les cueillant, non les Blancs & Verts, leſquels l'on coupe quatre doigts ſur terre, ſi on deſire les faire jetter de nouueau, choſe venant à propos pour en manger des tendrons à l'iſſue de l'Hyuer en potage ou ſalade.

Faire grainer les Chous.

La graine de toute ſorte de Chous ſe retire en ceſte ſorte. Quelque douzaine de Chous des mieux choiſis ſera reſeruee à ceſt vſage, qu'on arrachera la Lune eſtant en decours, & incontinent aprés replantera en quelque bon lieu, chaud & arrouſable, aſsés profondement, comme juſqu'au milieu des fueilles; là les tenans beſchés & arrouſés, s'en monteront en tige & graineront, enuiron la fin du mois de Iuin, ou pluſtoſt, ou pluſtard ſelon les païs. Toute autre ſorte de plantes de Iardin, ainſi replante-on pour faire grainer, juſqu'aux plus petites, comme ozeille, perſil, & ſemblables: exceptés les melons, concombres & citroüilles, pour deſquels retirer la ſemence, conuient laiſſer en leur premiere terre.

Autre potagerie.

Poiree.

En croiſſant de Lune eſt ſemee la Poiree, Bette, Blette, ou Reparee, eſtant le fueillage tout ſon rapport. A cela ſont bons pluſieurs mois de l'annee: c'eſt pourquoi, trois ou quatre ſemees en faut faire, ou en ſemer à trois ou quatre diuerſes fois, pour auoir touſ-jours de tendre Poiree. Eſt neceſſaire la replanter, arrachee du ſeminaire, comme a eſté dit, pour la tendre & de longue duree au jardin. Il y a de trois couleurs de Bettes, de Blanche, de Verte, & de Rouge: non pour cela ſont elles de beaucoup differentes en naturel, dont la plus deſirable ſorte eſt la Blanche. Pour l'vſage,

l'on cueille les Blettes, en les tondans non en les arrachans, afin de leur faire rejetter nouuelle viande. Ceſte potagerie tient rang entre les neceſſaires & notables du Iardin, pour ſon vtilité, pour ſon facile accroiſſement, pour ſa longue duree.

Perſil. Le Perſil ne deſire eſtre tranſplanté, ſe contentant de demeurer en ſon premier lieu & ſeminaire. En toutes Lunes, nouuelle & vieille, le ſeme-on, mais pour diuerſes conſiderations. Semé en croiſſant, produit l'herbe belle & gaillarde en perfection, toutesfois de peu de duree, car au bout de l'an il acheue ſon cours en grainant. En decours, auec moins d'herbage il ſe maintient au Iardin ſans faire tige, trois ou quatre ans, à quoi a-on a choiſir. Le Perſil ſouffre plus aiſément les ombrages, que les ſechereſſes; parquoi, deliberés de l'arrouſer ſouuent en Eſté, pour le rendre plantureux: & ſans regret, logés-le deſſous les arbres & treilles, & en autre endroit non expoſé au Soleil. Reſiſte facilement aux injures de l'Hyuer, pour ſon peu de delicateſſe. Ne veut eſtre cueilli qu'en tondant, à ce que rejettant comme prairie, fourniſſe touſiours nouuelle & tendre viande.

Ozeille. Plvs facilement aurés vous de l'Ozeille par racine que par ſemence, les plantes de laquelle recouurés commodément des prairies fraiſches, non toutesfois arrouſées, où ceſte plante croiſt naturellement. Cela defaillant, faudra recourir à la graine, la ſemant fort eſpeſſement: parce que d'icelle s'en perd beaucoup dans terre, pour ſa foibleſſe: pour laquelle cauſe auſſi, ſoigneuſement la doit-on conduire par ſarcler & arrouſer en ſon commencement. Eſtant leuee & vn peu fortifiee, on la tranſplantera, en terre deliee, bien labouree, & moderément fumee. Il y a deux remarquables eſpeces d'Ozeille, longue & ronde, ceſte-cy eſtant la plus delicate. L'Ozeille dure quatre ou cinq ans en terre, ſans grainer, pourueu qu'on l'en deſtourne par ſouuent tondre, qui eſt auſſi la façon de la recueillir.

Pimprenelle. Sans artifice és champs non-labourés, croiſt la Pimprenelle: d'où l'on ſe fournit de plant pour mettre és jardins, auſquels elle s'affranchit par culture. Elle fait de la graine en ſon temps, laquelle ramaſſee, eſt ſemee, puis tranſplantee, cas eſtant que d'ailleurs n'en puiſſiés recouurer du plant enraciné. Comme la precedente herbe, ceſte-ci reproduit nouueaux brins à toutes les fois qu'on la coupe, pour ſeruir és ſalades & à autres vſages, ce qu'auſſi la fait durer en ſeruice pluſieurs annees.

Bourrache. Semer, puis tranſplanter la Bourrache, eſt ſon vrai gouuernement. Elle n'eſt guiere delicate, ſurpaſſant aiſément les froidures & chaleurs: endurant auſſi patiemment la negligence du Iardinier. Toutesfois, tant plus grandes & larges en ſeront ſes fueilles, que mieux l'on traitera la plante, la labourant & arrouſant ainſi qu'il appartient.

Pourpier. Quant au Pourpier, encores que pluſieurs Iardiniers ne ſe penent beaucoup de l'eſleuer au Iardin, y croiſſant naturellement ſans artifice: ſi eſt-ce qu'il ſort pluſtoſt & plus franc, ſemé & cultiué, que le laiſſant venir de luimeſme. Parquoi, ſera bon d'en mettre au Iardin en lieu diſtinct, & là gouuerné ſelon l'art, par ſarcler & arrouſer: ſans ſe ſoucier de la tranſplanter, ſi on n'en veut retirer de la graine.

Corne-de- La Corne-de-cerf, le Cerfueil, le Nazitor ou Creſſon alenois, Targon,

Cerf, Cerfueil &c Coq, Senemonde, Baume, Trippe-madame, Ache, Creſte-marine, Pied-d'alouëtte, Baſilic & autres menues herbes, ſe ſement à pluſieurs boutees, comme és mois de Mars, d'Auril, & de Mai, touſiours la Lune eſtant nouuelle. Seruent à diuers appareils de viandes en tous temps, meſmes en ſalade en Hyuer. Sont gouuernees comme les precedentes, au ſemer, au labourer, à l'arrouſer, aians auſſi de commun le cueillir par tondre, dont elles fourniſſent nouuelle herbe à meſure de l'vſage.

Cichoree. LA Cichoree ou Endiuie eſt eſpece de Laictue, neantmoins de gouſt different à elle, car de ſon naturel il eſt amer, immangeable, ſans eſtre adouci dãs terre par blanchir. L'on la ſeme en Lune nouuelle és mois de Iuin & de Iuillet, le pluſtoſt eſtant le meilleur, pour leur donner temps de s'accroiſtre deuãt l'arriuee de l'Hyuer. En meſme poinct de Lune, l'on les transplante dés-incontinent qu'on les peut manier, & ce en terre bien fumee & cultiuee, vn pied l'vne de l'autre, & lignes droites, equidiſtantes d'vn pied & demi, afin de pouuoir s'accroiſtre en grand fueillage, où conſiſte le total de telle viande. A ceſte cauſe ſeront les Cichorees cultiuees & opportunément arrouſees, la ſoif les deſtournant de s'agrandir pour le blanchir conuient les enterrer en leur propre lieu ſans les arracher, comme les Cardes aprés les auoir liees auec vn ozier, où dans douze à quinze iours, plus ou moins ſelon le naturel du terroir (à cela eſtant plus propre l'vn que l'autre) attaindront le poinct que deſirés. La ſaiſon de tel blanchiment eſt l'Hyuer, pour y ſeruir de ſalades: & auſſi ſont-elles bonnes en potage. Si les pluies les pourriſſent dans terre en la campaigne, les pourrés mettre blanchir dans la caue enfouïes en terre delice à la maniere des coſtes d'Artichau. Ce blanchir eſt facilité par la paille, ſi on en met par-deſſus la foſſe en la campaigne vn demi pied d'eſpés, icelle foſſe eſtant auparauant remplie de terre. Et à ce que durant tout l'Hyuer ſoiés accommodé de Cichoree blanche, en ferés preparer comme deſſus, toutes les ſepmaines la quantité qu'il vous plaira.

Bazilles. CESTE plante ne pouuant viure en aer froid, ſera logee en chaud, ou du moins en temperé tendant à la chaleur. Le plus aſſeuré moien d'edifier les Bazilles, eſt par racine. Veulent eſtre plantees en beau ſolage, en terre deliee & graſſe, la Lune eſtant nouuelle. Leur traittement eſt, le ſouuent ſerfoüer, ſarcler, & quelquesfois arrouſer. Leur ſeruice conſiſte en la fueille, laquelle l'on confit dans le vinaigre auec du ſel pour conſeruer toute l'annee, ainſi preparee la mangeant comme capres. Pour ce faire l'on la tond pluſieurs fois en la Primevere & en l'Eſté, touſ-jours en croiſſant de Lune, pour tãt mieux la faire rejetter, dont ſort abondance de telle viande.

Aſperges. EN la nouuelle Lune du mois de Mars, met-on en terre les Aſperges, par ſemence ou par racine: mais auec plus d'auancement par ceſtui-ci, que par ceſtui-là. C'eſt vne plante deſirable, pour ſon vtile vſage & longue duree. Elle demeure long temps en bon eſtat, juſqu'à ſe perpetuer au Iardin: car elle s'augmente en tiges, cloſſant ou tronchant comme rozeaux, poſee en lieu qui lui agree. Le terroir gras, toutesfois leger, plus ſablonneux, qu'argilleux, eſt celui que les Aſperges deſirent: & le ciel, plus chaud que froid; à telle cauſe ſeront logees en lieu expoſé au Soleil de Midi, couuert de la Bize. Quant à leur traictement, dautant que tant mieux les Aſperges profitent,

& en nombre de tiges, & en bonté de fruict, que plus auant sont dans terre, est à souhaiter de les y enfoncer beaucoup en plantant. Mais ne pouuant lors satisfaire à cela ainsi qu'il appartient, pour la foiblesse de la plante, fait qu'on attend deux ou trois ans, qu'estans fortifiees, l'on les replante plus bas. Et à ce aussi qu'elles affermissent bien leurs racines, on est contraint de les fonder profondement, en ne recomblant de la fosse, que la moitié, quand l'on les replante, reseruant à l'annee d'aprés, à la remplir entierement. Tout-d'vne-main on y met de bon fumier, & chacun an, on les refume en les cultiuant, pour le besoin qu'elles ont d'engraissement. De pied en pied sont plantees les Asperges, afin que par telle raisonnable distance, à l'aise, elles se puissent accroistre: ce que presses ne pourroient faire, ains s'opprimans par sur-croissance de rejettons, demeureroient toutes langoureuses. Et de là est venu que chacun an, estãs fortifiees, l'on chastre l'Espergerie, ostant des tiges ce qu'y est trouué de superflu, à l'vsage des artichaux, & pour en manger, & pour en planter de nouueau: dont les restantes demeurans nettes & deschargees, en fructifient copieusement. Est remarquable la naturelle amitié de ceste plante auec les cornes de la moutonnaille, pour s'accroistre gaiement prés d'elles: qui a fait croire à aucuns, les Asperges proceder immediatemẽt des cornes. Pour laquelle cause, au fons de la fosse met-on vn lict de cornes, qu'on couure de quatre doigts ou demi-pied de terre, & par dessus les Asperges sont plantees. *Aiment les cornes.*

CHAPITRE IX.

Des fruicts du Jardin potager d'Esté.

CE N'EST sans difficulté, que le gouuernement des Melons & Poupons, pour leur grande delicatesse, estant ce la plante de Iardin le plus craindre le froid. sous lui ne pouuãt viure. Mais tant curieux est l'homme des choses rares, que par artifice, il a appriuoisé ceste estrangere plante, l'aiant tellement domestiquee en ce Roiaume, que presques par toutes ses prouinces, on la fait fructifier. Et sans parler de la Prouence, du bas Languedoc, ne d'autres endroits Meridionaux, esquels elle s'est naturalisee de nos prochains pere-grands, là auparauant incogneuë, elle s'accroist, neantmoins, en païs froid allés bien, moiennant exquis labourage procedant d'artificielle inuention: dont & ciel & terre sont domptés & rendus fauorables à l'accroissement de ceste plante, comme sera monstré. Des Melons ou Poupons, & de leurs differentes especes & qualités, n'est-on paruenu à la parfaite cognoissance de fort long tẽps. Et encores pour le jourd'hui, ne les pouuons-nous discerner, que par les apparentes qualités, de grandeur, de couleur, de saueur, & semblables: ni presque les nommer que par les lieux de leur origine, comme de Turquie, des Indes, d'Espaigne, d'Italie & d'autres endroits d'où en recouurons les races. Pline prend le plus souuent le Concombre pour le Melon, confondant ces deux fruits sous mesme appellation: monstrant par là, le melon estre de son temps en Italie, nouuelle viande, nul autre ancien Autheur de rustication n'en aiant fait mention. *Melons & Poupons.* *Incogneus de nos Ancestres & des Anciens Romains.*

Moien de gouuerner le Melon.

POVR conduire ceſte plante comme il appartient, eſt à noter que les Melons doiuent eſtre meurs pendant les grandes chaleurs de l'Eſté: parce que ſeruans de rafreſchiſſement, ſont lors mangés en temps conuenable. Paſſé lequel, & les froidures & pluies arriuees, ne peuuent bien meurir, dont ils ſont rejettés comme de pauure gouſt, mols, ſentans l'eau. Depuis la naiſſance de la plãte, juſqu'à la perfection du fruit, quatre ou cinq mois ſont emploiés, peu dauantage, dont ſe faut reſoudre de les faire naiſtre en Mars, afin d'en auoir le fruit en Iuillet, ou bien en Auril, pour en manger en Aouſt, plus tard, peu d'eſperance y a-il de ce meſnage, comme a eſté dit. Quelquesfois, en Septembre recouure-on des bons Melons, mais pour l'incertitude de la choſe, peu d'eſtat doit-on faire de ceux qui viennent en l'arriere-ſaiſon. Ce qui le plus fait languir en ceſt endroit, eſt la naiſſance de la graine, demeurãt en terre long temps deuant que pouſſer, ſi elle n'eſt à propos ſollicitee. A cela pluſieurs moiens y a-il, ainſi qu'on verra ci aprés, tous inuentés pour corriger l'aſpreté des froidures, qu'on emploiera, meſmes és lieux temperés, ſelon les occurrences. Non indifferemment par tout, car où le ciel & la terre fauoriſent entierement ce fruict, n'eſt beſoin ſe donner tant de peine, de là ſortant d'autant meilleur, que moins l'artifice aura forcé le naturel. De l'ordre requis à ce jardinement pour le païs plus chaud que froid, ſera ici diſcouru: & en ſuite, pour le plus froid que chaud, afin que par tout l'on s'accommode de telle viande.

La cõduite des Melons en païs chaud.

LA partie de voſtre Iardin la plus chaude & moins expoſee aux vents, ſera choiſie pour la Melonniere, en lieu auquel le Soleil ait plein pouuoir, dont la terre ſoit menue, deliee, ſubtile, neantmoins fertile. Les planches en ſeront diſpoſees à la maniere des autres du Iardin, afin que l'eau y decoule aiſément par tout. Là ſeront faites pluſieurs foſſetes d'vn pied de quarreure, & peu plus de profondeur, equidiſtantes de quatre à cinq pieds, poſees en ligne droite trauerſantes la planche, au fons deſquelles mettra-on du bon fumier recent, la hauteur de demi pied: puis recomblees de terre, le reſtant d'icelle ſera laiſſé en monticule ou releuement prés de chacune foſſete du coſté de Septentrion, pour ſeruir d'abri & parer la Bize aux tendres plantes ſortans de la graine de Melon qui ſera là ſemee. Preuoiant l'abondance de ramage que ces plantes-ci produiſent, fait qu'ainſi au large l'on les diſpoſe, donnant ſi grande diſtance d'vne foſſete à l'autre. Car petit-à petit leurs jettons gaignans terre, à la longue couurent toute la planche. Mais à ce que par telle attente rien ne ſe perde du Iardin, les vuides de l'entre-deux des rangs des foſſetes, appellés, meyans, ſont remplis de viande, dont la prematurité n'empeſche l'allongement du ramage des Melons: comme ſont laictues, raiforts, feves, & ſemblables qu'on y eſleue pendant l'accroiſſement des Melons: leſquelles viandes, pour leur haſtiue preparation, ſont enleuees de là, auant que le ramage des Melons les oppriment, qui par aprés regaignans la place, à l'aiſe y fructifient, n'aiant leur fueillage aucun empeſchement.

Comment on ſemer la graine.

SVR la terre remiſe és foſſetes ſera ſemee la graine de Melon, deux ou trois jours aprés la pleneur de la Lune, vn ou deux doigts de profond, & ce fort eſpeſſement comme vingt cinq ou trente grains en chacune foſſete, non en intention d'y laiſſer tous les jettons qui en prouiendront, ains

seulement trois ou quatre des plus vigoureux, aprés en auoir arraché les autres. Pour la difficulté du naistre de la graine, prouenant de l'infelicité de la saison, du degast des rats, & autres bestioles la mangeans dans terre, & pour les diuers accidents qui auiennent à leurs jettons leués de terre, par limaçons, cousions, & semblables ennemis qui les rongent, a-on accoustumé de n'espargner la semence : à ce que telles pertes preueuës, & par ce moien paiees, en puisse rester à suffisance pour le remplage du lieu. Au semer des Melons, aucuns ajoustent les bonnes senteurs & liqueurs, pour en odorer & sauourer le fruict, croians que moiennant cest artifice, s'acquierent par dessus leur naturel, diuerses precieuses qualités. Et si bien telle recerche n'est generalement approuuee de tous, comme estimee trop curieuse, à tout le moins par jugement vniuersel, ce bien y reste, qu'aiant la graine esté trempee & aprés semee toute humide, leue plustost de terre que si on l'y jettoit seche. tel ramoliissement auanceant l'œuure : comme en pareil cas, apparemment, se remarque vtile, le tremper dans l'eau des pois & feves auant que de les semer. Et sert aussi telle subtilité, à corriger la mauuaise senteur des fumiers, dont la terre à Melon est necessairement engraissee, de peur d'en estre les Melons empuantis, pour s'attirer à eux toutes senteurs, bonnes & mauuaises, prés desquels ils s'accroissent. C'est pourquoi pour ce mesnage choisit-on les fumiers les moins puants, & encores pour les exhaler sont meslés en la terre de la planche, long temps auant qu'y semer la graine de Melon : n'entendant de celle de la fossere, au fons de laquelle est necessaire le fumier estre separé, pour tenir la graine en chaleur.

Comment auparauant l'aromatiser.

AINSI à tel effect est la graine preparee, tout d'vne main y donnant la senteur & la saueur, differentes, selon la diuersité des matieres dont l'on se sert en cest endroit. L'on infuse les roses seches, dans le laict : le benjoüin, dans l'hypocras : le sucre & la canelle, dans le vin cuit : le girofle, dans le vin muscat : La noix muscade, dans le miel, & semblables matieres (y ajoustant du musc, de l'ambre gris, de la ciuete, si tant l'on veut despendre) separees ou meslangees, comme l'on veut. Dans l'infusion en vaisseaux separés, met-on tremper la graine de Melon, pour vingt quatre ou trente heures, fortant de là, est incontinent jettee en terre auec le reste de la liqueur.

& auec quelles matieres.

LE naturel des Melons ou Poupons est de n'estre transplantés, ains d'acheuer leur cours en leur seminaire, pour le profit, plus grand & plus auancé, qu'ils font là, que remués ailleurs, aussi le transplanter n'est que pour les endroits Septentrionnaux, comme sera veu. Pour laquelle cause, ne se soucieta le Iardinier, de changer aucunement ses Melons de lieu en autre, mais les laissant où il les aura semés jusqu'à leur fin, tascheta de les preseruer des ordinaires tempestes qui les perdent, & en graine dans terre, & dehors en auoir pousse. Et aprés par culture, d'en faire aggrandir leurs jettons, pour tost fructifier, selon le commun desir des Iardiniers ; qui jouënt à qui aura le premier Poupon, faisans gloire de leur diligence. Par tous les moiens que le Iardinier pourra excogiter, fera la guerre aux rats, souris, fourmis, vermisseaux, limaçons, & autres ennemis, y veillant continuellement, de peur que par faute de bonne sentinelle, il ne mesauienne en ce

Les Melons se plaisent d'acheuer leurs cours au seminaire, non à estre transplantés.

Le Iardinier combatra les bestes nuisibles.

negoce. Aux rats chassera-il auec ratoires & autres engins propres à les prendre, dont il se desfera de telles bestes. Ce moien est tresbon & approuué, non pour prendre les rats, ains pour les garder de nuire. C'est en semant sur la terre, sans le couurir, du pur bled froment, & ce à l'entree de la nuict, durant laquelle les rats viendront pour le manger, sans nullement toucher aux grains de Melon tant que le froment durera. Par ainsi leur tenant de telle viande pour quelques jours, donnerés loisir à vos Melons de naistre & de ne craindre par aprés les rats. Les cendres, les suies de cheminee, les cieures de chesne, destournent les autres bestioles d'approcher des Poupons, si l'on en couure leur parterre, espargnant leurs fueilles, afin de ne les en offenser: mais mieux en sont-elles destournees, par des pots de terre dont l'on couure les tendres plantes de Melon durant la nuict, & le jour venu, en les descouurant, tuer de ces bestioles tout ce qu'on y trouuera à l'entour, estant le silenee de la nuict ce qu'elles espient, pour faire leurs degats. Se garde-on aussi du rauage de ces animaux, sur tout des rats, par des cages d'ozier ou de fil d'Archail druement tissucs, desquelles le lieu est enuironné, où l'on aura semé les graines y demeurans à sauueté à cause de tel rempar. On fait ces cages sans couuerture ne fons, de la mesure des fossetes, qui est d'vn pied de quarreure, & en les fourrans quelques quatre doigts dans terre, gardent que les rats ne les peuuent transpasser pour venir jusques aux semences: dont les jettons ne laissent de joüir du Soleil, la clarté icelui passant à trauers les cages.

Solliciter ses Melons à s'accroistre par serfoüer, Fumer & Arrouser.

Quel est le meilleur fumier pour les Melons.

Le Iardinier serfouëra curieusement ses nouuelles plantes de Melon, esleuant leur terre auec quelque petit instrument, ou en l'esmiant entre les doigts & l'esgratignant auec les ongles. Tout d'vne main y ajoustera-il quelque subtil & gras terrier pour les rauigourir. Sur tous lesquels engraissemens, le meilleur est le fumier de brebis, employé ainsi, & au temps qu'il appartient. La maniere en est, de le mettre non joignant les racines, mais prés d'icelles: & le temps, la plante estant vn peu fortifiee, non deuant, car trop jeune ne pourroit souffrir la chaleur de tel fumier. Les arrousera lors qu'elles auront soif: mais en leur donnant l'eau auec discretion, attendra de les faire boire leur saoul lors qu'elles seront vn peu fortifiees, & touſ-jours en espargnera-il les fueilles, afin de ne les moüiller aucunement si possible est, à tout le moins de leurs deux premiers mois. Les tiendra couuertes la nuict, durant le temps de leur plus tendre jeunesse, mesme en pais chaud, de peur qu'il ne leur mesauienne par les gelees du Printemps, qui quelquesfois sont tant importunes, qu'elles tuent, non seulement les tendres Melons, ains & vignes & arbres robustes, à quoi il pouruoirra selon les occurrences. Ce traitement & la culture qu'on donnera aux reforts, laictues & autres viandes mises dedans la melonniere, seruira aux Melons de grand auancement, pour inuiter leurs racines à s'accroistre, selon leur naturel, qui est de s'allonger autant dans terre, que leur fueillage par dessus icelle. Et lors qu'on verra chargé de fleurs le ramage des Melons & s'accroistre copieusement, auec l'ongle en seront roignés les bouts & cimes des jettons, pour, engardant la substance de la plante de se perdre en herbe, l'employer au fruit. L'arrousement y sera ajousté en temps opportun, & continué jusqu'à ce que le fruict soit paruenu aux trois quarts de son accroissement, estant

Les arrousera.

autant neceſſaire de le faire acheuer par ſechereſſe, comme requis de le cõmencer par l'humidité, afin de le rendre ſauoureux & ſain. Pour laquelle cauſe, lors qu'on s'apperceura les Melons eſtre ja aſſés grands, on leur oſtera entierement l'eau, la banniſſant de la Melonniere: voire pour l'aſſeicher tant mieux, la laiſſera-on ſans culture. Mais ce ſera ſur la fin du fruit, aiant auparauant (dés auoir enleué de maturité les raiforts, laictues & autres drogueries nourries dans la Meloniere) eſté tresbien marré le fons de la planche, quoi-que vuide en la pluſpart, & icelui raiõné pour y faire courir l'eau: & par deſſus les creſtes des raiõs, mis des petits baſtons trauerſans pour ſupporter le ramage des Melons, lors que peu à peu s'accroiſſant, il s'allonge courant & couurant toute la planche, à ce qu'il ne touche à l'eau decoulãte par deſſous au fons des raions, non plus au fruit, eſtant ſupporté par tels appuis. par en tout temps, tel fruit, craindre la mouilleure. Auſſi mettra-on deſſous les Melons approchans la Maturité, des tuileaux, des pierres plattes des aix, & autres choſes pour les eſloigner de la terre, & faire qu'ils ne communiquent nullement à ſa naturelle humeur. De meſme, par couurir la nuict, les gardera-on d'eſtre humectez des roſees cheans lors. Ainſi n'eſtans touchés d'aucune humidité procedante, ne du ciel, ne de la terre, les Melons en meuriſſent pluſtoſt, & mieux, & en eſt rendu leur gouſt plus delectable que plus fort, ſur leur fin, ils ſe cuiront par chaleur. Le couper des cimes de leur ramage eſt tant vtile en cet endroit, que la maturité du fruit en eſt auãcee: car deſchargés, les Melons, de telles ſuperfluitez, enſemble de la pluſpart des fueilles, la ſubſtance de la plante leur reſte entiere, dont ils ſe rendent d'autant meilleurs, que moins ſur leur fin leur aura-on laiſſé à l'entour d'empeſchemens.

Quand ceſſera l'arrouſement.

Moiens pour auãcer la maturité des Melons.

Les Melons ne pouuant ſouffrir retardement aucun en leur cueillette, contraignent le Iardinier de les viſiter à tous moments ſur leur dernier aage, pour les prendre iuſtement au point de leur parfaite meureté, deuant ni aprés, n'eſtãs au manger ni plaiſans ni ſalutaires. En quoy ils ſont ſinguliers, car il n'y a autre fruit que la terre produiſe, ne ſe ployer ſans grande tare, à eſtre cueilli quelque peu verdelet, ou trop meur. La maturité des Melons, ſe preuoid dés quelques jours auparauant. Ils s'approchent de leur poinct, à meſure qu'ils ſ'acquierent luſtre quelque peu reluiſant, qu'ils s'appeſantiſſent, & qu'ils commencent de ſentir bon. Mais lors ſont-ils paruenus au poinct deſiré, quand auec l'odorement, la queuë fait ſemblant de ſe ſeparer du corps du fruit, en la preſſant auec les doigts. Si par neceſſité cueilles des Melons deuant ce terme-là, laiſſés leur la queuë aſſés longue, & aprés ſerrés-les en lieu chaud, ou expoſés-les au Soleil, où ils s'acheueront de meurir, ce qui ne pourra ſeruir qu'vn couple de jours, encores ce ſera d'vne meureté contrainte, qui leur raualera beaucoup de leur bonté. Par le contraire, les arreſterés de ſe trop faire ou meurir, en leur coupant la queuë rés du fruit; ou pour le mieux, en leur donnant vne taillade au ventre; car par telles ouuertures, & les ſe journant en lieu frais, les gardés de paſſer outre. Ainſi ſont gouuernés les Melons en pais du tout leur agreant.

Quand ſont ils meurs.

Mais auec plus de myſtere les eſleue-on, où les froidures s'oppoſent à ce meſnage: car c'eſt par fumiers & couuertures qu'on y exempte de peril ces precieux fruits, voire en y ajouſtant la chaleur du feu pour en eſchauf-

fer l'aer. Par degrés l'on emploiera tels moiens. Les fumiers & les couuertures, és endroits, quoi-que temperés, s'eſeartans tant ſoit peu des Meridionnaux : & és du tout Septentrionnaux, auec ces choſes, ſe ſeruira-on du feu, comme ſera repreſenté au diſcours des Orangers. En trois diſtinguerons-nous donques les lieux à Melon ; en chaud, en temperé, en froid. Pour le premier, il a eſté diſcouru, reſtent les autres. En païs temperé, toutesfois, importuné aucunement de froidures, vn lieu ſera choiſi expoſé au Soleil, auquel eſleuera-on vne grande couche de pur & recent fumier, & ſur icelui deux ou trois doigts de bonne & legere terre ſeront eſeartés pour y faire maiſtre la graine de Melon. Le fumier de cheual pour ſa grande chaleur, eſt emploié en ceſt endroit, à ce choiſi par deſſus tout autre. La hauteur de la couche appellee, Couuoir, montera juſqu'a deux ou trois pieds ſur terre: en lõgueur & largeur, s'eſtendra à volonté aiant eſgard à la quantité de graine qu'on y voudra faire naiſtre. La Couche ſera au deuant d'vne muraille ſans la joindre, de peur des beſtioles s'y nourriſſans, nuiſantes aux graines de Melon, eſtant à l'abri de la Bize regardant le Midi : & au defaut de telle commodité, y dreſſera-on vn rempar auec des aix de charpenterie, ou auec des claies tiſſues de paille qu'on affermira moiennant des bons paux fichés dans terre : & non ſeulement de ce coſté-là, ſera fermé le Couuoir, ains des autres trois, auec telle condition, neantmoins, qu'on les puiſſe ouurir & fermer aiſément pour donner entree au Soleil aux bonnes heures du jour, & en repouſſer les froidures. De meſme matiere ſera couuerte la Couche, afin d'en garder les gelees d'y tumber : & pareillement à volonté, & en pourra-on hauſſer & baiſſer la couuerture, à l'vtilité des tendres jettons de Melon, qui, par ce moien, receuans oppprtunément l'aer & le Soleil, s'en auanceront mieux, qu'eſtans touſ-jours enfermés. Au Couuoir, en telle maniere dreſſé & accommodé, ſera ſemee la graine de Melon, ſeche ou humide, comme l'on voudra, au poinct de la Lune, autant eſpeſſement & profondement dans terre, que ci deuant a eſté marqué. Dans ſix ou ſept jours de l'enſemencement, leueront de terre vos graines : & dans douze ou quinze autres ſuiuans, les jettons en prouenans ſe rendront propres à eſtre tranſplantés, moiennant qu'on les arrouſe ſouuent pour corriger la grande chaleur du fumier, ſans toutesfois mouïller leurs fueilles, comme a eſté dit, & les esherber ſoigneuſement. Sans autre attente que du beau temps, ne d'aucune obſeruation de l'eſtat de la Lune, n'en delayerés le tranſplantement: aians les Melons attaint l'aage ſuſdit : tant pour le danger d'eſtre bruſlés par la grande chaleur du fumier, y ſejournans plus long temps, que du retardement de leur accroiſt. plus s'auanceans, que pluſtoſt ſont remués en leur derniere terre. La maiſtriſe de ce remuement conſiſte à l'arracher du ſeminaire, tant ces plantes-ci craignent d'eſtre offenſees en leurs racines. Trois ou quatre enſemble en enleuerés auec leur terre, l'aiant au preallable coupee auec vn long couſteau pointu, duquel ſera fait vn cerne à l'entour aſſés profondement : & auec icelle terre, les planterés (ſans nullement ſejourner) és foſſetes dont ci-deuant a eſté faite mention. Auec curioſité, on ouurera en ceſt endroit, ſerrant ſi bien de tous coſtés les plantes de peur de l'eſtient, que ne ſe prenans garde du remuement, elles ſe puiſſent bien reprendre & en leur temps fructifier : comme feront, moiennant la conduite requiſe,

La cõduite des Melons en pais temperé.

de laquelle a esté parlé, & la benediction du ciel.

En faire naistre la semence dans des pots.

Avec moindre alteration transplante-on les Melons, si on en fait naistre la semence dans des pots de terre, enfouïs dans le fumier en la couche jusqu'à la gueule, pour de là tirés en temps conuenable, auec les pots, estre plantés en la Meloniere. Par ce moien les nouuelles plantes sans s'apperceuoir du changement demeurans en leur mere-terre, ne pourront faillir de faire bonne fin, estans en suite bien cultiuees. Mais dautant que la matiere du pot empescheroit les racines de prendre terre, l'on casse doucement le pot, l'aiant assis en son lieu, & de mesme en retire-on les tests & pieces. Et à ce que ce soit sans alterer la plante, l'on façonne des pots de terre à ce propres, qui s'ouurent sans violence: & par ce moien, s'en retirent toutes les pieces & des costés & du fons.

La maniere de gouuerner ce fruit en Frãce.

A Paris, & en plusieurs autres endroits de la France, pour la froidure du climat, font naistre, croistre & meurir les Melons sur le fumier, sans craindre que sa puanteur cause mauuais goust au fruict, d'où auec l'auancement de leur maturité, ils sortent fort bons. Ainsi l'on se manie à ce mesnage. Vne couche de fumier de cheual, freschement tiré de l'estable, est faite de la hauteur de trois pieds, de pareille largeur, de la longueur qu'on voudra, posee en abri comme dessus. Elle est couuerte de trois doigts d'espesseur d'vn subtil, menu, & vieux fumier, pourri d'vn an, escarté par dessus & vni auec vn balai. La couche est laissee en tel estat, quatre ou cinq jours, pour donner loisir au fumier de s'exhaler, afin que sa trop grãde chaleur, ne brusle la graine de Melon qu'on y seme dessus. Ce temps expiré & la chaleur diminuee, la graine y est mise en ceste sorte: Le trauers de la couche est raïonné, de quatre en quatre doigts, auec vn gros baston enfonceãt d'vn doigt le raion, dans lequel la graine, toute humide aiant trempé vingt-quatre heures, est mise trois grains joints ensemble, esloigné, tel assemblage, de quatre doigts l'vn de l'autre: apres doucement couuerte auec deux ou trois brins de balai, & tãt qu'il suffise pour la defendre du halitre & mauuais vent. La saison la plus propre pour dresser & semer telles couches, est la fin du mois de Mars; par ce que jusques alors, bien que les graines leuassent heureusement, les froidures & les mauuais temps les retardent tellement, que bien souuent auient que ceux qui font leurs semences de Melon dans le mois d'Auril, fauorisés du temps, auancent dauantage, aians aussi tost des bons Melons, que les plus hastifs. L'on void ordinairement que s'il n'arriue quelque grande intemperature d'aer, que la bonne graine posee sur vne bonne couche, commencera à leuer le troisiesme ou quatriesme jour d'aprés qu'elle aura esté semee. Lors conuiendra que le Iardinier ait grand soin de ses nouuelles plantes, les tenans à couuert du mauuais temps, les reschaussans de delicat & menu fumier, sans nullement les arrouser en ce commencement. Et dautant qu'au bout de dix ou douze jours la couche commencera à se refroidir, il la faudra reschauffer par nouueau fumier, qu'on y ajoindra de deux pieds tout à l'entour, & de la mesme hauteur.

Voila l'ordre qui s'y doit tenir, jusqu'à ce que les plants aient poussé leur cinquiesme ou sixiesme fueille: lors si la saison est douce, faudra preparer vne ou plusieurs autres couches selon la quantité de vostre plant, auec du recent fumier de cheual, comme dessus, seulement hautes de deux pieds, de

largeur comme la premiere. L'on les laissera reposer neuf ou dix jours, pour en oster le trop de chaleur du fumier, auant qu'on y remuë le plant, pour s'y acheuer de faire. Ne faudra mettre aucune terre par dessus la couche, ains planter les jettons de Melon sur le pur fumier, dans lequel, voire grossier comme paille mi-pourrie, seront faits des troux ronds, larges d'vn pied en diametre & autant profonds, en rengees & lignes droites equidistans d'vn pied & demi; dans lesquels, les plants seront remués, arrachés du seminaire sans violence, prenans l'assemblage des trois grains auec toutes leurs racines & terre y attenante: là ils seront bien logés, bien serrés de peur de l'esuent, & arrousés si le temps s'adonne à la secheresse, pour les faire reprendre plus facilement: comme aussi sera tres-à-propos, de tenir couuerts les plants auec des pots de terre pour vn ou deux jours, auenant que le Soleil soit chaud, car par tel ombrage, leur reprinse s'en asseurera. Ainsi plantés seront entretenus durant dix ou douze jours, bien couuerts, sur tout la nuict, pour les preseruer des gelees & frimats restâtes de l'Hyuer, jusques à ce que l'on voie qu'ils soient parfaitement bien repris, & qu'ils commencent vouloir allonger leur premier tige, duquel il faut couper le bout, pour contraindre la substance de la plante, à jetter des branches de tous costés du principal tronc, par ce que desdites branches vient principalement le fruict, non du premier tige. Puis venans les branches à s'estendre, il faut que le Iardinier ait la cognoissance de celles qui sont propres à porter fruit, & des autres qui ne produisent que la fole & inutile fleur, afin de coupper du tout les vnes & roigner les autres à la juste longueur qui leur est necessaire pour fructifier. Ceste forme de retailleure, qui s'appelle proprement, chastrer, se continuera de deux jours l'vn, jusques à ce que le fruit soit en parfaite maturité. Car par ceste ordre, vous obligés toute la substance de la plante, à nourrir son fruict, non à s'estendre inutilement à l'entretien de plusieurs branches & fueilles de nulle valeur: moien qui apporte tel & si grand auancemẽt à la nourriture de ce fruit, que telle curiosité obseruee aux climats de quarante huit à quarante neuf degrés, les Melõs se rẽdent pareils en bonté & promptitude de maturité, qu'en ceux de quarante-quatre & quarante-cinq. car c'est dans la mi-Iuillet qu'on mange de bons Melons à Paris, aussi bien qu'en Auignon & à Nismes. L'arrouser y sera continué vne fois de deux en deux jours, si le temps est ordinaire, mais la chaleur pressant, ce sera tous les jours qu'on fera boire ces plants, jusques à ce que les Melons soient presque-meurs. Ceste science & l'experience combatent l'ignorance & la pareſſe de ceux qui ne veulent emploier l'artifice & la peine pour auoir de ces beaux fruits, & plusieurs autres singularités en domptans par là, l'intemperence de l'aer de leur païs, & se priuans volontairement de mille commodités exquises, dont les effects de telle curiosité, rendent tout le monde certain de la recompense asseuree d'vn honneste trauail. Car non seulement les Concombres & Courges, symbolisans aux Melons, ains toute sorte d'herberie, grosse & menue, est heureusement produite sur telles couches.

Contraindre la semence de pousser dans fort peu de temps

POVR faire naistre les Melons dans vingt-quatre heures, conuient en semer la graine dans des panniers ou pots de terre, parmi de subtile & bien engraissee terre, auparauant aiant trempé la semence dans du vin ou autres liqueurs, vn ou deux jours. Et aprés fourrer les paniers ou pots dans le four,

apres en auoir tiré le pain, ou pour la chaleur restante de la fournee, dans vn iour & vne nuict, les graines pousseront & leueront de terre. Ce que voiant les remuerés en cabinet bien serré sans sentir l'aer, & le l'endemain les exposerés au Soleil de Midi, vn couple d'heures, non plus: & le jour suiuant, les y tiendrés quatre ou cinq heures, ainsi continuant de iour à autre en augmentant le sejour au Soleil de la moitié du temps, pour leur faire accoustumer l'aer peu à peu, cependant les humecterés selon qu'en verrés le besoin, en les arrousant auec d'eau tiede. Sans ces obseruations, en vain telle curiosité: car par craindre estrangement le froid, ces plantes forcees par chaleur artificielle, se perdent à peu d'occasion en leur premier aage. C'est pourquoi l'on attend que le temps se soit bien eschauffé, auant qu'emploier tel ordre. Finalement seront logés en la Meloniere, & en suitte cultiués comme dessus.

En païs froid, quel est l'esleuement des Melons.

CECI est propre pour le païs froid, que de faire naistre, croistre & meurir les Melons dans des grandes caisses portees sur rouës: pour, des caues où l'on les tient durant les froidures, les trainer au Soleil des beaux jours: & de là és caues, alternatiuement, selon les necessités, à la maniere qu'on gouuerne les Orangers en France.

AVCVNS, auec plus de subtilité & moins de peine, gouuernent ceste plante, sous aer Septentrionnal. Cela se fait en luy parant les froidures auec couuertures de verre, lesquelles tãt s'en faut d'empescher la vertu du Soleil, qu'elles la fortifient, à l'vtilité de la plante, selon le naturel de telle matiere, comme tous les jours s'experimente, le Soleil passant à trauers le verre, mettre le feu, en Esté, au bois sec, à la paille, & à toute autre legere matiere, sur lesquelles il frape. Ces couuertures, sont grands chapeaux façonnés comme cloches par bas, ou comme chappes d'alambics, n'aians bord en l'extremité. Leur grandeur est d'vn pied de diametre pour enueloper la fossette de la Meloniere, en laquelle sont semees les graines, & l'espesseur tant grande qu'on peut, pour estre moins subjets à se rompre. Touchant la fossete, il en a esté dit ce qu'il conuient: & comment le fonds en est eschauffé par recent fumier de cheual, qu'on met dans terre: aussi de l'ordre de semer la graine. Donc, estant la terre eschauffee, & les froidures rabatues par le rencontre du verre, les Melons y fructifient à plaisir. Pourueu qu'auec patience l'on tienne les couuertures sur les plantes tant qu'on pourra, c'est assauoir, aussi long-tẽps que leur accroissement le permettra, que les chapeaux pourront contenir le ramage, & que les chaleurs du temps arriuees, aient chassé la crainte des froidures. Outre lequel seruice, telles couuertures preseruent & graines & jettons de tous leurs ennemis: estans par le rampar du verre, empeschés d'y toucher les rats, les limaces, chenilles, fourmis, & autres bestioles, qui les degastent quand elles y peuuent atteindre.

TOVCHANT le feu duquel l'on se sert en certains lieux pour auoir des Melons, & le moyen de l'emploier, nous en auous renuoié la pratique ci aprés au discours des orangers: où le Seigneur estant en païs froid (car ce n'est ouurage de simple mesnager) s'instruira de l'ordre qu'il a à faire tenir, pour se pourueoir d'vn si precieux fruit: sans regarder à la grande despense, puis que le seul plaisir est le total de ce qu'il peult esperer de telle forcee culture. Ch. XXVI.

Concombres & Courges.

LE gouuernement des Concombres & Courges, eſt le meſme que celui des Melons, par ſymboliſer en naturel : qui eſt de craindre communément le froid. Mais comme le Melon eſt le plus delicat fruict de ces trois ſortes-ci, auſſi pour lui le plus ſpecial ſoin eſt reſerué. Selon les lieux, chauds, temperés, ou froids, ſera ordonné de la conduite de ces plantes, pour les loger dés l'enſemencement, ou en pleine campagne, ou ſur couches de fumier, ou ſous couuertures : dont le plus deſirable eſt celui auquel elles ſe peuuent parfaire, ſans neceſſité de tranſplanter, pour les raiſons dites.

Concombres

DES Concombres communs y a-il, blancs, verts, griſattres : grands, moiens, petits, diſcernés par telles qualités. Tous leſquels finalement deuiennent jaunes, aians outre-paſſé le poinct de leur parfaite meureté. Ils deſirent fort l'eau, ſans laquelle ne peuuent viure : auſſi moiennant le frequent arrouſement, auec merueille s'accroiſſent-ils de jour à autre. Au contraire, ils haïſſent l'huile, duquel s'eſloignent ſi on les en approche. Par artifice peut-on auoir des Concombres en toutes ſaiſons & touſ-jours frais, comme on lit de l'Empereur Tybere Ceſar, qui tant aimoit ce fruict-ci, qu'il s'en faiſoit ordinairement ſeruir, le recueillant de ſes Concombrieres portees ſur rouës, des caues au Soleil, & remuees d'vn lieu en autre ſelon les neceſſités des remps. Pline après Columelle donne la recepte d'auoir des Concombres durant toute l'annee. C'eſt en fourrant la graine de Concombre, dans la moëlle des groſſes orties, dont le tronc aura eſté coupé rondement dans terre deux doigts, d'où prenant nourriture, comme ente, fructifie en toutes ſaiſons, moiennant la faueur du Soleil, du fumier, de la culture, & de l'arrouſement.

Concombres ſerpentins.

AVTRE race de Concombres que de la commune, ſe void non ſans eſbahiſſement, pour ſon eſtrange figure, reſſemblante celle du ſerpent autant naïuement qu'on diroit que Nature à voulu là refaire ſon propre ouurage. Ces Concombres croiſſeiit entortillés de la longueur de quatre à cinq pieds, & dauantage, aians la teſte, les yeux, la bouche, comme les vrais ſerpens ; toutesfois les yeux & la bouche paints, ſans enſemencement qui deſcouure la choſe y regardant de prés. La couleur eſt vniuerſellement barree en veines griſes, vertes, & jaunes. Ils tiennent à la plante par le bout de la queuë. Ce ſont ceux dont Pline fait mention qu'il appelle Concombres ſcorpioniſtes & ſerpentins, les tenant eſtre ſauuages. L'horreur de leur figure les rend plus admirables que mangeables, encores que leur gouſt, de lui meſme, ſoit auſſi bon que des autres Concombres. Leur ſemence eſt venue d'Eſpaigne à Tholoſe, & de là plus auant en certains lieux de Languedoc, où neantmoins elle y eſt encores treſ-rare. Ils ont au reſte de commun auec les autres Concombres, la culture en toutes ſortes, parquoi aucun particulier traittement n'eſt requis pour les eſleuer.

Courges.

QVANT aux Courges, de trois principales ſortes en auons-nous, diſtinguees par ces mots, Courges, Cougourdes, Citrouilles. Les Courges & Cougourdes ne different qu'en figure, eſtans de couleur blanche, & de ſemblable gouſt. Les Courges ſont longues, y'en aiant attaindre juſqu'à cinq ou ſix pieds. Elles ſont plus delicates & plus propres à confire pour en faire

du carbaſſat, que les Cougourdes : & celles-ci, ſont rondes, commodes à eſtre aſſechees pour en faire des bouteilles à tenir vin, huile, & autres liqueurs. Ie ne doute qu'en pluſieurs endroits, ces deux eſpeces-ci ne ſe confondent en leurs appellations, pour la conformité de leur ſeruice. Leur race n'eſt eſtrangere, ains originaire de certaines prouinces de ce Roiaume, auſsi en la pluſpart d'icelui, ſont elles dittes Cougourdes de païs. Des Citrouilles n'eſt de meſme, car l'engeance nous en eſt venue des Roiaumes de Naples & d'Eſpaigne, de differentes eſpeces, dont les aucunes ſont de mõſtrueuſe groſſeur & peſanteur. Tant de ſortes de ces fruicts-ci nous ont eſté apportees d'outremer, de Barbarie, de Maroc, de Turquie, & d'autres parties lointaines, qu'il ſeroit impoſsible les repreſenter toutes exactement. Il y en a de grandes, de petites, de goderonnees, reſſemblantes à citrons & poncires, diuerſement colorees. Generalement les ramages de ces fruicts-ci aiment à grimper en haut és treilles & tonnelles. Mais par la grande peſanteur des Citrouilles, l'on les laiſſe remper ſur terre, donnant quartier és autres en haut, pour s'y agraffer ſelon que leur legereté le permet; bien que l'vſage du commun des Iardiniers, ſoit de les faire, ſans diſtinction, toutes accroiſtre & fructifier en bas trainans ſur la terre.

Citre.

Le Citre eſt vne autre eſpece de citrouille qu'on eſleue, principalement pour la graine, ſeruant en medecine, & ſa chair pour viande aux pourceaux, autre eſperance n'en aiant. Elle eſt noire, & pour la groſſeſſe de ſon naturel, facile à eſleuer.

Comment retirer la graine de ces fruicts-ci

Du ventre de tous leſquels fruits, ſymboliſans enſemble Melons, Concombres, Courges, Cougourdes, Citrouilles, tire-on leurs graines & ſemẽces pour conſeruation de l'engeance, quand paruenus en parfaite meureté, l'on en vuide les entrailles pour les conſeruer, ſechees à l'ombre, juſqu'au Printemps, & plus longuement ſi l'on veut.

Legumes.

En ceſte premiere ſaiſon du Printemps, conuiendra ſemer les legumes qu'on voudra eſleuer au Iardin d'Eſté, exceptés les Pois ciches qu'on reſerue pour le commencement d'Auril. Et bien que de ce ait eſté traité ailleurs, ſi ſera-il ici à propos de dire, que ſi l'on en veut mettre en ce Iardin-ci, on le pourra faire en ceſte ſaiſon; auec l'obſeruation de la Lune vieille, de la culture, de l'arrouſement, du tondre de l'herbe des feves, du brancher des pois, pour les faire fructifier, comme a eſté dit. Les Pois & Feves, ſeront ramolis dans l'eau pour douze ou quinze heures, deuant qu'on les ſeme, pour rant pluſtoſt les faire leuer de terre. La cueillete des Pois & Feves, ſe fait de jour à autre deſpuis que les grains ſont formés, dans les gouſſes juſqu'à leur entiere meureté, pour en manger des tendres en potage & autrement. Et les reſtans paruenus à leur dernier poinct, ſeront cueillis en les arrachant de terre (la Lune eſtant nouuelle, pour les raiſons dittes ailleurs) après battus & ſerrés. Les Pois & Feves, entre les legumes ſont ceux de plus de reputation és beaux Iardinages. Ils ſeront accompagnés des ciches, faziols, & autres de merite, ſelon la qualité du lieu & autres circonſtances le requerans : deſquels ne ſera en ceſt endroit plus auant diſcouru, enaiant dit ailleurs autant que de beſoin

Au II. Lieu ch. IV.

Capres.

La Caprierе s'edifie comme la vigne, c'eſt aſſauoir par maillols ou croſſetes s'entracinans dans terre les branches des Capres, de meſme

que les sarmens de vigne : non toutesfois tant facilement qu'eux, dont du mystere y a-il à les faire reprendre, afin de les garder d'esuenter. mal qu'ils craignent plus que nul autre, & deuant & aprés leur plantement rendant doubteuse leur reprinse. Mais tres-asseuree est-elle par marquotes ou plant enraciné prins au pied des vieilles Capres, à telle cause estant ceste voie ci preferable à toute autre. Seule aussi seroit elle emploiee, si on y treuuoit du plant à suffisance, ce que defaillant, conuiendra faire cheueler ou enraciner les maillols, pour en-aprés les replanter en la Capriete. La semence n'est de grande efficace en cest endroit, pour son tardif accroissement : de la quelle neantmoins se seruira-on defaillant autre voie. ainsi qu'à l'extreme curiosité, escheant d'éleuer quelque excellentissime race de raisins, l'on en seme des pepins. Au mois de Nouembre ou de Mars, selon la proprieté du climat, les ceps des Capres sont taillés, en leur ostant tous les jetrons de l'annee precedente, excepté vn œil du nouueau bois qu'on y laisse à chacun, pour plus facilement reproduire de ce costé-là, que de l'endurci du cep : & que le fruict en sorte comme les raisins des jeunes pampres de la vigne. icelle & les Capres marchans de compagnie jusques-là. Les maillols ou crocetes tronçonnés de la longueur d'vn pied, seront tout aussi tost mis en terre, en les recourbant dans la fosse, d'où ressorriront seulement vn doigt : & à ce que moins s'esuentent, la tranche du bout du maillol estant dehors terre, sera couuerte de fine argile ou de poix fondue, pour engarder là vertu de s'exhaler par telle issue. Duquel remede doubtans aucuns, enterrent du tout les maillols, sans rien en faire ressortir, les couurans entierement de terre, d'où repoussent les jettons en haut. Il est necessaire en ce premier acte, de tenir arrousés les maillols, autrement ne pourroient-ils prendre racine, aimans lors autant l'eau, que aprés estre remués en la Capriere, ne s'en soucient que bien peu, se plaisans plus en la secheresse, qu'en l'humidité. Veulent aussi estre logés sous aer chaud, non importuné des venrs, & en terre fertile, bien fumee, bien cultiuee, pour n'estre chargés d'aucune nuisance. Moiennant tel traitement, dans vn an ou deux, se rendront propres à estre replantés, ce que ferés faire au mois de Mars moiennant le beau temps.

Comment on planter les crocetes.

Estans les Capres originaires des parties Meridionales, fait qu'elles ne peuuent viure en païs Septentrional, qu'auec quelque artifice, pour adoucir l'aigreur des froidures. C'est pourquoi, plusieurs font leurs Caprieres dans les murailles regardantes le Midi, où aians laissé des trous ou armoires, y logent ces plantes-ci sur la terre que pour leur nourriture on y accommode. Auec plus d'efficace s'y logent elles, si la muraille est accompagnee de terre en dehors jusques au droit des armoires & trous, pour leurs racines, s'y pouuoir nourrir & promener à l'aise. Les trous seront esleués sur terre, pour le moins, trois ou quatre pieds, afin de donner place aux jettons & brancheage des Caprieres sortans de leurs trous, de s'allonger raisonnablement en bas, deuant qu'attaindre à terre pour la conseruation du fruict, ne faisans guiete bonne fin ceux qui touchent à terre.

En quels lieux

N'aiant la commodité de lieu, estant entierement plat sans releuement, l'on ne laissera de commodément y dresser la Capriere. Vne mu-

raille de bonne maçonnerie sera faite, haute de neuf à dix pieds ou dauantage, & au deuant d'icelle du costé de Midi, deux ou trois pieds de distance, en ligne paralelle, sera dressee vne autre muraille de mesme estoffe, de la hauteur de trois à quatre pieds. Leur entre-deux sera rempli de bonne terre bien fumee & sur icelle plâtera-on les Caprieres, qui en s'accroissans, verseront leur ramage en hors passant par dessus la basse muraille tendant en bas vers terre, selon son naturel, qui est de fondre en s'abaissant. Et à ce qu'en ce passage, les tendrons ne soient offensés pour la durté du rencontre des pierres angulaires, dont presques toutes murailles sont composees, l'on couure l'extremité de ceste muraille en rond, de pierre ainsi taillee, ou de brique de telle figure. Dont estant le chemin des rameaux facile, facilement porteront-ils aussi le fruict jusqu'à terre. Moiennant que les Caprieres soient nettement tenues par sarcler & sarfouër: à ce que les meschantes herbes n'en tirent la substance: que, pour les fortifier, chacun Hyuer soient amendés auec des gras & nouueaux terriers: en Esté, quelquesfois les extremes secheresses pressans, arrousés: & en l'Automne ou Printemps, tondus & taillés comme a esté monstré.

Ce n'est seulement en ces lieux ainsi preparés: où les Caprieres s'edifient, ains aussi és du tout plats, leurs rameaux y rempans comme concombres, mais non auec telle vriliré qu'és endroits esleués, pour l'interest du fruit qui touche à terre, ainsi qu'a esté dit. Ioint que les racines des Caprieres diuagans par le Iardin aians le large, par leur particuliere humeur, incommodent les autres plantes du Iardin. Ce qu'elles ne peuuent faire, estans ci-dessus resserrees à l'estroit, où neantmoins ont elles place suffisante pour leur entrerenement.

La cueillete du fruict.

Le fruit des Caprieres est cueilli de jour à autre, sans en attendre certain poinct de maturité; car comment qu'on prenne les Capres, sont touſ-jours propres à confire. Mesme tant plus vertes l'on les cueille, tant plus appetissantes en restent-elles adont auient, que plus prisees sont les Capres, que plus petites on les treuue. De jour en jour donques, l'on retire de la Capriere tout le fruit qui se presente durant la saison, & tout d'vne-main, pour le conseruer est-il confit à la maniere enseignee ci-aprés. La qualité du Capriер estant du genre des arbustes vinans longuement, fait sembler n'estre ici couché en son rang, ains deuoir estre mis au Iardin fruitier. A cela est respondu, que, desirans les Capriers, d'estre exposés en plein Soleil, & que pour leur bassesse seroient en danger d'estouffer parmi les arbres du verger, leurs brancheage & ombrage les opprimans, auec plus de profit sont-ils logés au Iardin potager, qu'ailleurs: iointe leur culture, commune auec celle de la potagerie.

Au VIII. Lieu ch. II.

CHAPITRE X.

Du Jardin Bouquetier ou à fleurs, premierement des Arbustes.

L'Ordonnance de Caton est d'enrichir le Iardin potager par fleurs, afin de joindre le plaisir au profit, selon le commun desir: tenant pour manque & defectueux le potager, auquel defaut l'ornement qui procede des belles & fleurissantes plantes. Et de fait, le grand estat que les Antiques faisoient de la bouqueterie, des chapeaux de fleurs, des herbes & des racines de bonne senteur, des parfums, & semblables choses precieuses croissans és Iardins, monstre qu'ils accomptoient pour article notable, ces excellentes matieres, comme seruantes de l'homme, le tenans joieusement, le conseruans en santé, pour deuoir estre soigneusement recerchees. Mais le grand nombre de telles exquises plantes creées de Dieu pour le plaisir de l'homme, ne peut estre representé par le Iardinier, tant s'en faut que de toutes il s'en puisse pourueoir. En quoi se void estre plus facile à la Nature de tapisser la terre de la varieté de ses fleurs, d'infinies couleurs, & odeurs, que par discours humain les mettre toutes en euidence.

Nous embellirons donques nostre Iardin Bouquetier de tout autant de ces gentillesses dont Dieu nous aura donné la cognoissance, de partie desquelles, comme pour double commodité, nous nous seruirons en autre vsage que de plaisir selon les occurrences: y laissant place pour les nouuelles plãtes, que de iour à autre pourrons recouurer. Pour la diuersité des ouurages de ce Iardin ci, diuerses plantes sont employees, hautes & basses. Es tonnelles & cabinets, seruiront les arbustes: & és compartimens & autres mignardises du parterre, dont la qualité requiert de demeurer bassement, les herbes à ce ploiables, comme en lieu conuenable sera particularisé.

Roziers. Commencant par les Arbustes dirai que d'iceux les plus remarquables sont les Roziers, distingués en quatre principales especes: vne de Rouges, autre d'Incarnates, ou Escarlatines & deux de blanches. Les Rouges sont celles de Prouins propres à faire la conserue, les Incarnates, dites de Prouence & par d'aucuns Zebedees, celles d'où distille la bonne eau rose & seruans aux apoticaires és Syrops & autres choses: l'vne des Blanches, outre la couleur, est au reste semblable à l'Incarnate: l'autre est la Damasquine ou Muscate, ainsi ditte pour sa precieuse senteur. Ceste-ci est fort petite, composee de cinq fueilles, les autres en aians beaucoup dauantage, plus toutesfois tant mieux le terroir leur agree. Outre ces Roses-ci, y en a des Iaunes & Rouges plaisantes à voir, non à flairer: mesme la Iaune, dont la senteur est plus mauuaise que bonne: la Rouge n'estant d'importune odeur, ains seulement est-elle tant foible & petite, que presque l'on n'y en recognoit aucune. En nombre & grandeur de fueilles, comme aussi en ramage, s'accordent ces deux Roses ci, auec les Damasquines, ce qui les fait accoupler ensemble pour communément seruir en cabinet, dont pour telle diuersité le cabinet se rend de plaisante representation. Touchant les sauuages appellees Canines, de plusieurs especes s'en treuue il par les haies & buissons qui ont de la valeur: sur toutes lesquelles, les Esglantines emportent le prix, approchans des Damasquines. Tous Roziers requierent le terroir bon & vigoureux, toutesfois, plus leger, que pesant: plus sec, qu'humide, le frequent arrousement, ostant la force de la Roze. Et par racines & par branches, on les plante: par branches ou bouteures,

Quel terroir requierét, & comment les planter.

au defaut de plant enraciné pour auancement d'œuure, preferant l'vn à l'autre. Le temps en eſt diuers, ſelon les diuerſes ſituations. Si c'eſt en pais chaud & ſec, en Octobre ou Nouembre l'on les mettra en terre: ſi en froid & humide, en Feurier & Mars. Ne les faut profonder en terre plus d'vn pied, & de pareille meſure ſeront arrangés en la foſſe equidiſtamment. Vous ſeruant en ceſt endroit des branches de Rozier, les recourberés en la foſſe en les eſtordant, pour tant mieux les faire enracinet, mais ſi de plant cheuelu, le mettrés droitement en terre comme arbres fruitiers. Deux ou trois fois chacune annee, ſeront marrés les Roziers, afin de les deſcharger des ronces, buiſſons, & herbes nuiſibles qui ſe meſlent parmi eux par la negligence du Iardiniet. Conuient auſſi ſouuent les curer & eſmunder, comme de deux en deux ans; leur oſtant auec la ſetpe, du bois tout ce qu'on verra s'y enuieillir & ſe ſuperflu auſsi. A ce que par nouueaux jettons, l'on aie abondance de Rozes bien qualifices, telles n'eſtans jamais les croiſſantes ſur rameaux vieils & endurcis tendans à leur fin. Sera en outre tresbon en les beſchant, les fumer quelques fois s'ils ſont en terre legere, car plantés en bon fonds, n'eſt beſoin ptendre telle peine, la fettilité du terroir leur fourniſſant aſſés de vigueur. *Entretenir.*

POVR auoir des Rozes de haſtiueau ou fort primeraines, cõuient auancer les Roziers par chaleur de fumier. Le moien eſt, qu'eſtans les Roziers plantés joignans quelque muraille au regard de Midi, & par là à l'abri de la Bize, ſoient au mois d'Octobre ou de Nouembre, deſchauſſés ptofondemẽt, & la foſſe remplie de bon fumier de cheual, meſlé parmi vn peu de bonne terre. Aprés, durant l'Hyuer tous les huit jours vne fois, ſeront arrouſés auec de l'eau tiede expreſſement eſchauffee ſur le feu, plus ſouuent, ſi le temps ſe rencontre ſec & venteux, rien du tout eſtant pluuieux & humide. Par telle adreſſe, dans l'Hyuer aurés des Rozes, pourueu que les preſeruiés des gelees, les tenans couuettes. Mais ce ſera auſſi au detriment des Roziers, qui pour tel preſſé auancement, ne pourront eſtre de longue duree: car leurs racines ſe cuiſans en la chaleur du fumier, defaillent dans peu de tẽps. Perte non beaucoup conſiderable, eu eſgard au contentement de telle gentilleſſe, & la facilité de faire accroiſtre des nouueaux Roziers, pour les ſurtoget en la place des morts. L'auancé planter des Roziers, en auance auſſi le fleurir: A telle cauſe, ſeront les Roziers enracinés, plantés vers la fin d'Aouſt ou commencemẽt de Septembre, la Lune eſtant nouuelle: leſquels logés & traittés comme deſſus, ne faudront de rendre des Rozes en Hyuer. *Faire toſt fleurir.*

TOVTES ſortes de Roziers ſe peuuent enter en eſcuſſon pour meſlanger leurs couleurs: toutesfois auec moins de peine en recouure-on de diuerſement colorés par le ſeul plant. Car en aſſemblant deux ou trois jettons de Rozier, differens en telle qualité, & là les contraignant par ſubtile vnion à s'accroiſtre enſemble, à la façon que j'ai mõſtré d'vnir les ſarmens de vigne, rapporteront auec esbahiſſement des Rozes, dont la bizarreure contenteta la veuë. Aucuns pour auoir des Roſes vertes entent des Roziers blancs ſur des Lauriers, en perceant le tronc de l'arbre, & y fourrant à trauers vn jetton de Rozier, ainſi qu'il ſera monſtré ci aprés, croians que les Roziers nourris de la ſubſtance du tronc de l'arbre, rapporteront à leurs fleurs, la couleur des fueilles de lautier. Curioſité, dont ſerés faire l'experience, *Et les enter.*

si la patience de vostre Iardinier vous en donne le moien.

Jessemins. AINSI que le Rozier, s'edifie de Iessemin, de racine & de branche, aiant aussi de commun, le non-desirer trop l'arrousement (pour l'interest des fleurs) & la felicité de seruice en berceaux, par estre ses jettons ploiables à volonté. Il y a de quatre sortes de Iessemins remarquees en la couleur des fleurs, Blanches, Iaunes, Rouges & Bleuës. A cause de la senteur, les Blancs sont les plus prisés, n'estans les autres esleués, que pour la couleur. C'est auec bonne raison, car estans mis ensemble & accompagnés du Rozier de Damas blanc, pour sa precieuse senteur, qu'en abondance il communique auec celle des Iessemins, le cabinet compoté de telles plantes, se rend magnifique. Le plus de l'entretenement des Iessemins consiste au tailler, estant necessaire les esmunder souuent, pour les descharger de la rameure superflue dont ils se reuestent: laquelle ostee, par renouuellement de Brancheage, se renouuelle aussi la grace de ces plantes.

Rosmarins. EN plusieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, le Rosmarin (appellé aussi, *Libanotis*, pour la senteur d'encens qu'il represente) vient naturellement par les deserts, & en telle abondance, que les fours à cuire pain en sont eschauffés. Là ne se doit-on trauailler à les esleuer és Iardins, ains seulement où le climat ne fauorise si auant telles plantes. Souffrent neantmoins aisément l'aer froid, mais plus gaiement viennent elles en temperé. Par bouteures ou branches, est le vrai planter du Rosmarin, par là faisant plus ject, que par racines ne par semence, emploiee au defaut des autres, & la vraie saison, l'Automne, ne se reprenans guiere bien au Printemps. C'est l'arbuste le plus agreable aux abeilles que nul autre, pour la bonté de sa fleur, qui est aussi fort primeraine, abondante, & de longue duree, dont tel bestail s'accommode tresbien. Il tient rang honorable au Iardin, emploié en bordures, en cabinets & tonnelles.

Murtes. EN païs chaud, le Murte ou Myrte vient gaiement sans nulle culture, en froid, ne peut viure qu'auec souci & peine, mais en temperé gaiement s'edifie-il. Pour la beauté de ses fueilles, il est recerché, & pour autres vtilités auec. Il pare tresbien le Iardin Bouquetier auec beaucoup de lustre. De deux principales sortes de Murte y a-il distinguees par ces mots, Noir & Blanc, pour la difference de leurs fueillages, l'vn l'aiant de vert-brun, & l'autre de vert gay, les deux gardans toute l'annee la naïueté de leurs couleurs. En la diuersité de leurs fleurs, se recognoit aussi y auoir de deux especes de Murte, l'vn la produisant blanche, l'autre jaune. De toutes lesquelles nous meublerons nostre Iardin, mais plus d'estat ferons-nous de ceste-là, que de ceste ci, pour recognoistre quelque cas de plus exquis en la fleur blanche, qu'en la jaune. Le murte, outre la faueur de l'aer, desire la terre subtile & douce, plus legere que pesante, & d'estre mignardé auec du vieux fumier & bonne culture.

Leur conduite C'EST par semence qu'on s'engeance de Murtes, quand le plant enracine & la branche defaillent: ce qui auient, lors qu'on est contraint les enuoier prendre trop loin, par s'esuenter en chemin. Encores prefere on la racine, à la branche, pour l'auancement plus grand que fait l'vne que l'autre. Estant question de se seruir de la semence, l'on la mettra en terre deux doigts de profond, le lieu au preallable dés plusieurs mois proprement

diſpoſé. Au mois de Mars & croiſſant de Lune, en eſt la droicte ſaiſon, non deuant, pour crainte des froidures: deſquelles faut preſeruer les nouueaux jettons ſortans de ces ſemences-ci, par couuertures qu'on leur tiendra au deſſus, juſqu'à ce que la peur des gelees paſſee, on les expoſe au beau temps. La difficulté du naiſtre & d'en conſeruer aprés les jettons en leur premier aage, cauſe qu'aucuns logent premierement ces ſemences-ci, dans des vazes de terre, d'où les plantes fortifiees, ſont en ſuite remuees en autre endroit: ou bien tenues és vazes, pour tant plus aiſément les preſeruer dés froidures durant leurs importunités. Eſcheant de les tranſplanter, le climat le ſouffrant, au bout deux ans de leur naiſſance, ſeront les Murtes arrachés de leur ſeminaire, ſans retardement, & incontinent plantés vn pied dans terre droitement, comme fruictiers, en eſcartant doucement leurs racines, & aprés en auoir recomblé la foſſe vniment ſur terre, le tronc ſera coupé quatre doigts par deſſus. Quant à la diſtance d'vne plante à l'autre, le naturel de l'œuure en ordonnera. Si c'eſt pour en compoſer vn cabinet, ou des bordures és allees, conuiendra les arranger, plus prés l'vn de l'autre que ſi on les vouloit eſcarter par le Iardin, qui ſera toute l'adreſſe que je vous donraiſ deſſus. Gaignerés vne couple d'annee de temps, ſi edifies les Murtes par plant enraciné ou de branche, & euiterés le hazard d'en faire leue: la graine de terre, pour ſa foibleſſe s'y eſtouffant aiſément. Et bien que le plant n'ait preſque point de racines, n'importe, pourueu qu'il s'y treuue au bout quelque peu de boſſe, par le moien de laquelle, ſe reprend facilement, en cela imitant les oliuiers. Touchant la branche, pour la faire marcoter ou enracier dans terre, conuient la cueillir és cimes des jettons des vieux Murtes, la choiſiſſant fertile & polie: puis l'aiant eſtorce & recourbee, la logerés en la foſſe, & icelle recomblee de terre & vnie au plan, le bout de la branche en reſſortira deux ou trois doigts. Par tel ordre, s'enracinera & accroiſtra-elle fort bien, moiennant que ſouuent la terre d'alentour ſoit beſchee, en temps ſec arrouſee, en Hyuer fumee auec fien menu, & touſ-jours tenue nettement par ſarcler & esherber: comme de meſme faudra prendre garde de ſi bien traitter les ſemences où l'on les aura logees, qu'aucune maligne plante ne leur nuiſe. Des Murtes ſe dreſſent des excellents cabinets au Iardin Bouquetier, à l'aide des roziers de Damas & des jeſſemins meſlés enſemble, leſquels faiſans la couuerture du cabinet & face du Septentrion, tiendrõt en abri les Murtes eſtans plantés és autres trois endroits: & ne pouuans les Murtes pour leur baſſeſſe monter guieres hautement, ſeruiront là conuenablement de muraille. Ainſi eſtant le cabinet compoſé de ceſt aſſemblage, la diuerſité de telles gentilles plantes le rendra treſplaiſant, pourueu que la diſpoſition & proportion du cabinet reſponde à la matiere: que je reſerue à l'engin du Iardinier, en attendant qu'à plus de loiſir ie vous fourniſſe de pluſieurs & diuers portraits de cabinets & treillages, pour vous repoſer & promener au Iardin, afin de vous releuer de peine touchant l'inuention.

Le fruit du Murte appellé Mirtil, ſont des baies enfermans la graine, qu'on ne retire des branches, que les gelees n'aient touché deſſus, pour leur maturité. Elles ſeruent à pluſieurs choſes de medecine: auſſi eſt vtile tout ce que le Murte produit, racines, bois, fueilles, fleurs. C'eſt la viande des grues & tourdres en certains endroits de la Prouence, que les baies

de Murte; dont tels oiſeaux s'y engraiſſent & en deuient leur chair treſagteable, à cauſe de la bonne ſenteur qu'elle en retire.

Bouis. AV defaut de murte, en païs froid l'on ſe ſert du Bouïs, pour la conformité de leurs fueilles ſymboliſans enſemble: l'aiant le Bouïs, ainſi que le murte, perpetuellement verte & liſſe, comme ſatin. Aux injures des temps reſiſte le Bouis, ſut lui n'aians aucun ou peu de pouuoir, ne froidures gelees. C'eſt pourquoi eſt-il emploié en climat Septentrional, à l'embelliſſement des Iardins, meſme à cauſe de ſa grande duree, viuant fort longuement ſans beaucoup de culture, dont les ouurages s'en rendent comme perpetuels, & touſ-jours magnifiques. Les bancs du Iardin de Gaillon preuuent ces choſes: auſſi en pluſieurs autres beaux Iardins de la France ſe voient auoir duré longues annees des beaux ouurages façonnés de Bouis: comme ſieges, bancs, baſtimens, pyramides, colônes, hommes, beſtes, que de telle matiére, tant elle eſt ploiable, l'habile Iardinier contrefait, au contentement de la veuë. Ne defaut au Bouis, que la bonne ſenteur, pour le rendre du tout bien qualifié au lieu de laquelle, l'aiãt forte, importune, & mal plaiſante, cauſant mal de teſte, eſt-il rejetté d'aucũs ſans le vouloir eſleuer au Iardin.

Où il croiſt grand. PARMI les pierres, deſerts & terroir de peu de valeur, ſans artifice croiſt le Bouïs en pluſieurs endroits de ce Roiaume, meſme en merueilleuſe grandeur, comme groſſes poultres, en certains endroits de Normandie & Picardie, qu'on tranſporte à Paris pour faire des peignes & autres choſes. Au païs de Viuarés auſſi, mais non guiere hautement, & auec telle proprieté, que ſon fonds ſe meliore tellement par la cheute de ſes fueilles, s'y pourriſſans à la longue, qu'il en demeure propre à porter beaux bleds, quand deſchargé de tels arbuſtes, bruſlés ſur le lieu, l'on le reduit en labourage. Engraiſſent auſſi les jettons de Bouïs prins en la cime des branches, toute ſorte d'arbres fruitiers, & ſpecialement les oliuiers, eſtans mis auprés des arbres, iceux au prealable deſchauſſés vn pied dans terre & d'icelle recouuerts. Car par le long temps que le Bouis, pour ſa dutté, met à ſe conſumer dans terre, tient la terre craue & eſleuee au grand profit des racines des arbres: qui aians par ce moien, libre paſſage, s'allongent à volonté, & en ſont humectees par la naturelle fraiſcheur de la matiere. Tel engraiſſement reſ-jouit, en outre, les vignes, & par ſur toutes, les muſcates, dont elles ſe rendent tres-fertiles, comme a eſté veu.

Au III. lieu chap. IV. C'EST toute l'vtilité de la fueille que cela, eſtant au reſte immangeable, generalement les beſtes abhorrans ſon extreme amertume & dutté. Mais du bois n'eſt de meſme, car il s'en façonne pluſieurs beaux ouurages meſmement de la racine, de laquelle grande trafique eſt faicte en Viuarés par les marchans Alemans, leſquels de là, preſte à mettre en œuure, la font tranſporter en leur pays. L'on arrache la plante du Bouis, & aprés auoir coupé toutes les branches, la racine eſt laiſſee tant grande qu'il eſt poſſible (pour le naturel de la choſe, ne pouuant communément exceder les deux poings d'vn homme robuſte, joints enſemble) aprés eſt eſquarrie ou arrondie comme pierre de taille, ſelon que mieux s'accorde: finalement eſt bouillie dans l'eau claire en grãd chauderon, pour la rendre propre à ouurer, preparation aeeõparable au touïr ou naiſer des chanvres & lins, à ceci neceſſaire, pour rendre la racine ſolide & lui confirmer la beauté de ſa blonde

Trafique de la racine du Bouis.

couleur & bigearre madreure. Ainsi preparee la racine du Bouïs, est appellee, *Broute*, employee en excellentes menuiseries, de marqueterie, de manches de couteau, de cueilliers, de peignes; & à autres diuerses besongnes à l'honneur de l'Alemaigne, mere des ingenieux entendemens. Du brancheage, l'on en retire les perches qu'on y treuue droites, pour seruir à l'appui des vignes: le restant employé en chauffage, à cuire du pain, des tuilles, de la chaux, & semblables choses. Escheant à vous meubler de Bouïs, faites-en planter des rejettons enracinés prins au pied des vieux, vn pied dans terre, en raion ouuerr, sans vous soucier de les engraisser aucunement veu, leur facile reprinse & accroist. Les branches s'enracinent aussi, non auec beaucoup d'auancement à cause de leur peu de mouëlle, & de la durté du bois. Parquoi, defaillant le plant cheuelu, serués vous de semence, de laquelle ferés vne pepiniere, pour de là au bout d'vn an en tirer le plant qualifié de mesme aage & grandeur, afin de le transplanter où il vous plaira. Le temps de ce mesnage est le mois d'Octobre & de Nouembre, en Lune nouuelle. Le plus curieux du gouuernement de Bouïs, est le maniment de la serpe, pour le tailler & tondre à propos & auec l'engin requis, pour lui faire tenir honnorable place au Iardin. *Comment esleuer le Bouïs*

A v rang des plantes touſ-jours verdoiantes, nous logerons le Garrobier, ainsi appellé en Prouence, par d'aucuns Silique. Pour son robuste naturel, il s'accroist en tout aer temperé & froid, bien que la Prouence soit le païs où naturellement il vient. Il est bien seant en tonnelles & cabinets, fournissant en abondance du ramage, flexible, de couleur verte & reluisante. A la beauté de ses fueilles donnent grand lustre les Garrobies, fruit de ceste plante, qui estans enfermees dans des longues gousses, comme celles de la casse ou des faziols, colorees d'incarnat cramoisi, fait tres-beau voir pendantes parmi le fueillage, dont l'artifice est rendu agreable, & d'autant plus belle representatiõ, que plus artistemẽt sera disposé le cabinet que le Garrobier couurira. Par nouueaux rejettons enracinés arrachés du pied des vieilles plantes, la Lune estant nouuelle, l'on s'engeanee des Garrobiers, les plantans à la maniere ja monstree: lesquels jettons defaillans, l'on recourra à sa semence, qu'on semera en terre bien preparee enuiron le mois de Feurier ou de Mars: non toutesfois auec asseurance de bien faire, par l'incertitude du naistre, toutesfois par bon traittement pourra-on vaincre l'infertilité de telle semence. Il n'est requis grand som au restant de son gouuernement, dont le principal, estãt reprins en terre, est l'adresse de la rameure pour la faire grimper en lieu conuenable, & d'en tondre le superflu pour la bien seance & la duree de la plante, à temps & ainsi qu'il appartient. *Garrobier.*

B i e n que la pluspart ne tienne conte du Lierre, par s'engeancer plus qu'on ne veut, si est-il neantmoins agreable à la veuë, à cause de sa belle & reluisante verdure qu'il garde, entiere, en toutes saisons. Il ne craint nefroidures, ne gelees, ne chaleurs, ne secheresses, n'humidités, n'ombrages, s'accroissant par tout où il se peut loger, auec tant d'opiniastre resolution, qu'à la longue il cause la ruine des arbres & murailles sur lesquelles il se nourrit & soustient. Tapisser auec du lierre l'interieur des murailles du Iardin, est à propos employer ceste plante: ainsi qu'ingenieusemẽt celaïe void approprié en l'allee de saint Prinas, laquelle bordee de l'autre costé *Lierre.*

(limittant ſa largeur) d'vne palliſſade de laurier, demeure, maugré le temps, touſ-jours verdoiante auec belle repreſentation. Es tonnelles, berceaux, cabinets & autres lieux couuerts s'accommode auſſi le Lierre, s'y emploiant à volonté; & y continuera ſon ſeruice, autant longuement que durera le bois que lui aurés baillé pour appui. Es Iardins de Chante-loup, en ceux de Claigni aux faux-bourgs ſainct Iaques à Paris, & en diuers autres de la France, les belles tonnelles & berceaux de Lierre y font des agreables promenoirs pour l'Eſté, tellement ombragés, que le Soleil n'y a aucune entree dedans. Le Lierre s'agraffe treſ-bien contre la muraille, & s'y maintient fermement ſans autre deſpenſe que du planter: n'eſtant requis aucun bois pour l'y retenir, ni paux ni perches, dautant que de lui-meſme s'y choiſit des ſouſtenemens aſſeurés. Et par ſemence & par plant enraciné, l'on s'engeance de Lierre, mais auec plus d'auancement, par ceſtui-ci, que par ceſtui-là. Soit ſemence ou plant, l'on le mettra en terre durant tout l'Hyuer, la Lune eſtant nouuelle. Apres par quelque petit beſchement l'auoir fait naiſtre, ou reprendre, le laiſſerés là, ſans autre ſoin pour ſon entretenement, tant il eſt robuſte & peu delicat.

Sauinier. LE Sauinier par d'aucuns *Sabina*, ſe reprend de branche, mais plus facilement de plant enraciné, & auec plus d'auancement auſſi. Vn pied dans terre, eſt il planté: deſire d'eſtre bien cultiué, quelquefois fumé, & arrouſé. De deux ſortes de Sauinier y a-il, dont la plus priſee, a le fueillage approchant de celui du cyprés, à telle cauſe appellé des Anciens, cyprés de Candie. Les deux ſont touſ-jours verdoians, ſans craindre beaucoup les froidures, dont les cabinets & berceaux ſont conuenablement façonnés.

Troeſne. LE Troeſne, appelé en Latin *Ligueſtrum*, Bois-blanc, à Lion, & à Fontainebleau, Coigneau, eſt bien-ſeant en barrieres ou palliſſades bornans les allees du Iardin, pour la verdeur de ſes fueilles, pour la fermeté de ſon bois, de lui-meſme s'appuiant ſans autre artifice, que d'en entortiller le ramage, & pour demeurer long temps en ſeruice. A faute de plant enraciné, l'on l'edifie de ſemence, par l'vn & l'autre fort facilement, voire ſe reprend-il de branche aſſés bien. Il graine tous les ans, jettant ſa ſemence dans des petites bouteilles noires à touppets, qu'il ſe cõſerue en Hyuer, leſquels meſlés parmi le vert de fueillage, augmente la grace des barrieres: auſquelles le Troeſne ſe repreſente bien, ne pouuant ſeruir ni en cabinets ni tonnelles, à cauſe qu'il ne peut monter hautement.

Arbre de Iudee. L'ARBRE de Iudee ſera mis ici, pour ſeruir & en paliſſade & en cabinet. Il eſt par d'aucuns apellé, Gueinier, par-ce, à mon auis, qu'il jette des longues gouſtes comme gueines à couſteaux, où ſa graine s'engendre. C'eſt vn arbre pluſtoſt petit que grand, de la taille du prunier, rejettant abondamment du pied. Il eſt ploiable à tout, car il ſe laiſſe manier à la trenche comme l'on veut. Sa fueille eſt aſſez large, de figure pareille à celle du Lierre, mais plus grande de la moitié, de couleur vert-gnai, pouſſe toſt aprés l'Hyuer qualités cauſans auancé & agreable ombrage. Ses fleurs colombines, reſſemblãtes à celles de fleur de peſcher, augmentent la grace de l'arbre, meſmes qu'elles naiſſent indifferemment ſur le tronc de l'arbre, auſſi bien és endroits endurcis des branches, que ſur leurs bouts & cimes, precedentes de trois ſepmaines la naiſſance de la fueille, & ſe rendent vtiles en ce qu'elles ſont man-

geables en ſalade, tenans quelque choſe de la ſaueur des capres. Il s'edifie par rejets enracinés prins és pieds des vieux arbres, à faute deſquels, ſatisfera la graine emploiee au mois de Mars ou d'Auril.

Lilac.

De ſemblable corps & ſeruice que le precedent, eſt ceſtui-ci, dit, Lilac, ſon fueillage eſt plaiſant à voir. Ses belles & grandes fleurs de couleur grix violent ſentans bon, parent longuement le jardin. Produit abondamment du pied, dont les rejettons renouuellent la plante; defaillans, ce ſera la ſemence qui ſatisfera à cela, l'emploiant au mois de Mars ou d'Auril, en terre graſſe & deliee.

Le Seringa porte la fleur blanche & petite, treſ-agreable à voir & à ſentir, vient apres celle de Lilac. Eſt de longue duree au jardin y ſeruant de plaiſant ornement. Sert commodément en paliſſade & cabinets. S'edifie de branche, auſſi de ſemence dont il eſt rendu de facile eſleuement, pourueu qu'il ſoit mis en bonne terre.

Quelles plantes bonnes pour cabinets, tonnelles &c. outre les precedentes.

Pour l'ombrage ſont emploiés aux cabinets, berceaux, tonnelles, treilles, & autres lieux couuerts du jardin de plaiſir, non ſeulement, les arbuſtes, ains toutes ſortes d'arbres fruitiers, & autres aians les branches flexibles, ſi à ce l'on ſe reſoud. Mais par laſcher la fueille en Hyuer tous les fruitiers, peu exceptés, fait les poſtpoſer aux autres qui ne ſe deſpouillent qu'à meſure de la naiſſance de la nouuelle fueille: laquelle venant pour les reueſtir, tient touſ-jours les arbres fournis de ramage. D'entre tous les fruitiers qui ſe deſpouillent, nous choiſirons, comme à ce les plus propres, les Coudriers, Ceriſiers, Meuriers, & Grenadiers: leſquels par eſtre bois de coupe rejettans facilement, ſatisferõt à voſtre intention: & pour la diuerſité de la matiere, en ſera le ſeruice agreable, ainſi que communément tel ſe repreſente-il de choſes diuerſes. Quant à la vigne, c'eſt de l'ordre commun, que d'en couurir toutes ſortes de treillages; où pour double vtilité, elle eſt bien ſeante. Des fruitiers veſtus, deux ſeulement ſe treuuent vtiles à ce ſeruice, aſſauoir l'Oliuier, & le Pin, dont la beauté de l'ombrage ſera accompagnee de la commodité du fruit. La choſe n'eſt toutesfois ſans difficulté, pour le naturel des plantes, d'elles meſmes non guiere obeiſſantes & ploiables. Touchant aux Orangers, Citroniers, & ſemblables arbres precieux ne ſe deſpouillans, n'eſt raiſonnable de les emploier en ceſt endroit, pour leur grande delicateſſe: ou ſeroit que le pays les fauoriſaſt entierement, comme en la baſſe Prouence prés de la Mer Mediterranee, où pour les parer des froidures, l'on n'eſt contraint de les tenir couuerts en Hyuer. Les plus dignes arbres de tout le general des autres, veſtus & de deſpouilles, & plus propres aux couuertures, ſont les Cyprés & Lauriers: deſquels les bonnes qualités, de couleur, de ſenteur, & d'obeiſſance, rendent les ouurages magnifiques.

Cyprés.

Le Cyprés ne ſe peut edifier que par ſemence, eſtans leurs branches inracinables, & leurs tiges vuides de rejettons: dont les vieux Cyprés meurent touſ-jours ſans heritiers, contre le commun naturel des arbres. C'eſt pourquoi, les anciens Poëtes repreſentoient leurs champs Elizeens, complantés de Cyprés, & que ceſt arbre, par les Paiens, a eſté dedié à Pluton. Auſſi ſe ſeruoient-ils de rameaux de Cyprés aux funerailles de leurs morts, deſquels ils couuroient les corps les portans au ſepulchre. Aujourd'hui void-on dans les Cloiſtres des Moines abondance de Cyprés, marque de leur Celibat. Le

Cyprés desire l'aer, plustost chaud que froid, venant aussi assés bien sous ciel temperé, pourueu qu'il soit aucunement couuert de la bize. La graine sera semee au mois de Feurier ou de Mars, la Lune estant nouuelle, en terre curieusement preparee dés l'Hyuer precedent, à la main & auec du menu fumier: afin d'estre consumé auant que la semence y soit mise auprés, cela estãt necessaire pour la faire naistre, car le voisinage du nouueau fumier, pour sa grande chaleur, la brusle. Elle sera couuerte de deux doigts de terre bien deliee, puis subtilement arrousee tous les jours, jusqu'à ce qu'elle soit leuee: car aprés, n'a besoin d'eau, qu'en temps de grand secheresse. Est necessaire de la tenir bien sarclee, à ce que les malignes herbes ne la suffoquent, sollicitant aussi par bonne culture, les racines des jettons en prouenans, à s'accroistre & fortifier. Dans trois ou quatre ans, en serõt les arbrisseaux propres à transplanter, car d'attendre d'auantage, leur reprinse seroit douteuse, ne voulans estre desracinés beaucoup auancés en aage, ains d'estre prins & maniés encores jeunes. Requierent la fosse large, pour, à l'aise, y estendre leurs racines, qu'ils jettent plus largement que profondement. Vn bon pied & quart suffira pour tout enfoncement, ou ce seroit que le lieu fut plus sec, qu'humide, auquel conuiendroit aller plus auant. Et comme la semence craint la chaleur du fumier, de mesme font les racines: parquoi, leur mettra-on auprés en les recouurant, plustost de terre nouuelle & vigoureuse, que d'autre amẽdement. Si c'est pour le faire monter en tige, comme bois de haute fustaie, auec l'ongle en seront curés les jettons croissans en bas au trõc, qu'on treuue encores tendres, (ny touchant auec le fer que le moins qu'on pourra, car cest arbre le craint) ainsi conduisant le tronc. S'en voulant seruir en palliſſades ou barrieres, en tapisseries contre les murailles, en cabinets, en berceaux, de mesme l'on le dressera, & y seront aioustés, des paux & perches, pour seruans de moule, en retenir les branches nouuelles, leur faisans prendre pli, selon que l'ouurage le requerra. N'y touchant du tout rien, le Cyprés croistra en pyramide, large en bas & poinctu en haut, auec beaucoup de grace: mais il occupe grand lieu, à cause que ses rameaux bas, s'estendent sur la terre. Incommodité qui n'empeschera pourtant de disposer des Cyprés, & par ceste ordonnance, & par les autres, à fin de tirer tout le plaisir de ces arbres.

Les masle & femelle du Cyprés se discernent facilement. Le masle, seul, porte des coques semblables à petites pommes de pin, dans lesquelles la graine est enfermee, & produit son ramage plus serré & en plus grand abondance, que la femelle. D'vne mesme semence, sortent les deux sexes, toutesfois, par grains distincts, selon le particulier naturel d'vn chacun d'iceux. Au Printemps & en l'Automne, retire-on les coques ou noix contenans la graine, qui est fort menue & petite. Sa meureté se recognoit à la couleur & pesanteur, tant plus forte estant l'vne & l'autre, que plus la graine approche de la perfection. En ces deux saisons de l'annee, treuue-on des coques sur l'arbre, toutesfois, d'inegale bonté selon la nourriture de l'arbre, qu'on recognoit aux marques susdites.

Laurier. Av contraire du Cyprés, le Laurier se perpetue par rejettons succedans les vns aux autres, si que le tige ne meurt qu'à fine force de mauuais traitement. Aux pieds des vieux Lauriers, en treuue-on abondance de jeunes,

pour faire des nouuelles Laurieres. La maniere de les esleuer est la precedente, excepté qu'il faut que la serpe jouë au Laurier, pour l'approprier au seruice qu'on desire de lui. Ainsi qu'au cyprés, remarque-on au Laurier, masle & femelle, les deux, neantmoins, gardans la beauté de leur fueillage toute l'annee, ressemblant celui de l'orenger. Auprés d'vn masle, sera plantee vne femelle pour les faire acroistre par-ensemble en perfection: ce qu'on ne pourroit esperer, les logeans par sexes separés. De mesme aussi que les Cyprés, le seul Laurier masle porte la semence: la femelle estant sterile, bien qu'elle fleurisse aussi bien que le masle, aians commune la couleur du fueillage. Ces particularités se recognoissent naifuement à Cauuisson, entre Nismes & Montpellier, où tels arbres abondent, y croissans naturellement. Le masle y est appellé, Baguier, & la femelle Laurier, ainsi discernant les sexes. Plus d'auancement font les Lauriers par semence, que par plant enraciné: pour laquelle cause estant question d'edifier la Lauriere, ne vous soucies que du semer, sans vous donner la peine du transplanter. Mais il faut se resoudre en ce commencement, du lieu où destinés les arbres pour touſjours, afin de n'estre contraint, par changement d'auis, à les remuer d'vn lieu en autre. La semence, qui sont les baies de Laurier, est mise en terre comme glands ou chastaignes, par raions, ou à la fiche, quatre doigts profond, & de pied en pied de distance. Là elles seront entretenues par bonne culture, jusqu'à ce que le plant en sortant, soit paruenu à la grosseur du pouce, pour estre transplanté, si transplanter on le veut, vrai poinct de le prendre, plus jeune & plus vieil, n'estant de si bonne esperance.

Rododendron.

VOICI vne autre sorte de Laurier, mais fort petite & basse, tenant lieu entre les arbustes. Elle porte des rozes, & pource appellee, *Rododendron*, ou *Rosage*. Fleurit à la fin de l'Esté. S'esleue de semence. Craint le froid; pour laquelle cause, & pour sa petitesse, est ceste plante nourrie dans des petites caisses ou pots de terre, dont la facilité du transport, lui pare les froidures, & à propos lui fait jouïr de la chaleur du Soleil.

Monon.

EN semblable lieu & pareille façon que le rododendron, se seme & nourrit le Monon, petit arbrisseau plaisant à la veuë, pour la couleur verte de son fueillage, & pour son fruit, qu'il produit semblable à vne petite cerise rouge, non toutesfois mangeable.

Griotier à rozes.

PARMI ces arbres de plaisir, nous logerons le Griotier à rozes. C'est vn grand arbre semblable en bois & fueilles au cerisier aigre, ne produisant aucun fruit, ains seulement des rozes incarnates presques semblables à celles des roziers communs, demeurãs en l'arbre vne grande partie du bon temps. Au Lionnois des cerisiers aigres fort tardifs, ne rendans le fruit que sur la fin de Septembre, dont les greffes portés en Prouence & en Languedoc, & là inserés sur des autres cerisiers, pour la difference des climats, ne fructifient nullement, ains seulement fleurissent, & c'est de ceste fleur susmentionnee dont la merueille n'est petite. Par enter, l'on s'engeance de telles rozes, les greffans sur des cerisiers communs, aigres ou doux. Et selon le naturel de tout cerisier, le bois se ploie tres-bien en vouçure, dont le cabinet s'en rend fort beau.

Plusieurs autres plantes bonnes en cabinets.

AVSSI en ces ouurages esleués, seruent quelques autres plantes franches & sauuages, arbustes & grandes herbes, comme Geneſt d'Espaigne,

Sureau, Groſeillet, Framboiſier, Houblon, Cheurefueil, Pommes d'Amour, de merueille, dorees, &c. que l'ingenieux Iardinier emploiera ſelon leurs proprietés.

Geneſt d'Eſpaigne.

QVANT au Geneſt d'Eſpaigne ou Gaude, la beauté de ſes fleurs jaunes le fait deſirer au Iardin de plaiſir, y eſtant propre en palliſſade. Mais parce qu'on l'eſleue principalement pour le profit, ſeruãt aux tainturiers de draps de laine, le meſnager en ſeme abondamment, comme ſera veu, où ie vous renuoie pour apprendre le moien de le faire pareroiſtre.

En ce lieu chap. 29.

Sureau.

LE Sureau pour ſa groſſe moële, s'enracine tres-facilement de branche, dont autre myſtere n'y a-il, qu'à en fourrer des baſtõs dans terre. Il demande les lieux humides. Eſtant vne fois reprins, ne lui deſtinés aucun particulier traitement, car il ſe maintiendra ſans culture, vigoureuſement longues annees. L'on le tient au jardinier principalement pour ſa fleur blãche, laquelle meſlangee auec ſon vert fueillage, dõne grace au cabinet qui en eſt couuert.

Liu 3. Lieu chap. 10.

Sa fleur eſt vtile en pluſieurs choſes, meſmes à odorer les nouueaux vins, ainſi qu'a eſté monſtré: mais au contraire, ſa forte ſenteur eſt importune, dont pluſieurs banniſſent du Iardin toute la plante.

Groſeiller.

ICI ſierra bien le Groſeiller ou Vinetier appellé auſſi Eſpine benoite, non pour couuerture, par faute de ramage, ains pour barrieres ou palliſſades, en quoi il ſe plaiſt, s'y maintenant pluſieurs annees. Le fruit qu'il produit appellé, Groſſelle, eſt appetiſſant, ſeruant en pluſieurs viandes de cuiſine, dont double vtilité tire-on de ceſte plante. S'engeance, de branche s'enracinant aiſément dans terre: mais encores de plus facile reprinſe en eſt le plant cheuelu. Le Groſeiller deſire la bonne culture, de la main, du fumier, de l'opportun arrouſement, & d'eſtre ſouuent tondu, lui roignant la ſommité de ſes jettons, pour l'arreſter de monter trop hautement. Se reprend & accroiſt treſ-bien en tout aer, car il ne craint extraordinairement, ne froidures ne chaleurs.

Framboiſier.

AV Groſeiller nous accouplerons le Framboiſier, pour la ſympathie de leurs ſeruices, ſeruans communément en palliſſades, & donnans du fruit à manger. C'eſt vn arbuſte pluſtoſt de montaigne, que de plaine; auſſi vient-il facilement en aer froid. Son fruit approche aux fraizes, & en figure, & en temps de maturité, ces deux eſtãs les premiers qui paroiſſent à la fin de Mai. Par jettons enracinés eſt le vrai moien de ſe meubler de telle plante. En l'Autõne l'on le plantera la Lune eſtant vieille. Et bien que de lui-meſme vienne és foreſts agreſtes, ſi eſt-ce qu'appriuoiſé au Iardin par bonne culture, manifeſte & en bois & en fruit, combien il ſe plaiſt d'eſtre bien cultiué & carreſé.

Aulenier.

L'AVLONIER ſymboliſe auec le Framboiſier, par eſtre arbriſſeau portant fruit reſſemblant aux Framboiſes & Fraizes, mais plus gros qu'aucunes d'elles. Il ſe plante par rejettons enracinés, és deux ſaiſons, de l'Automne & du Printemps, & s'entretient auec moderé labeur, comme auſſi vient bien en terre de paſſable bonté.

Houblon.

AVCVNE plante n'y a-il au Iardin plus aiſee à s'engeancer & à ſe maintenir, que le Houblon, lequel tiré des haies & buiſſons (où il croiſt ſans artifice) par jettons enracinés, ſe reprend tres-facilement en toute terre. Auſſi par ſemence vient-il aiſément, dont toutesfois l'on s'abſtiendra aiant commodité de plant, pour auancement d'œuure. L'Automne en eſt la vraie ſaiſon,

fon, beaucoup plus propre que le Printemps, par eſtre le Houblon fort primerain à pouſſer: ce qu'il fait dés incontinent les froidures de l'Hyuer eſtre paſſees. Sa facilité à hautement grimper, le rend propre és couuertures des berceaux & cabinets, où par eſtre flexible & aſsés abondant en fueillage, eſt ſa droicte application. Du Houblon, outre le plaiſir de la rameure pour ombrage; tire-on ce profit, que d'en manger, en la Prime-vere, les tendres cimes des jettons en diuers appareils. Sa fleur & ſa ſemence ſont auſſi vtiles à la biere: pour laquelle cauſe, és païs où telles artificielle boiſſon eſt en vſage, au defaut de la vigne, auec ſoin, eſt le Houblon eſleué & entretenu.

Cheurefueil.

En palliſſades & pour accompagner les coſtés des cabinets & berceaux s'emploiera le Cheurefueil, où il ſera bien ſeant, à cauſe de ſa bonne ſenteur & beauté de ſes fleurs, plaiſantes à voir: eſtant en outre, ſalutaire en diuerſes applications de medecine. L'on ſe pouruoit de Cheure-fueil, & par racines & par boutures, les mettant en terre à l'iſſue de l'Hyuer. Et auec fort petit labourage il s'entretient, dont peu de peine donne-il à en tirer ſeruice.

Pommes d'Amour, de Merueille & Dorees.

Les Pommes d'Amour, de Merueille, & Dorees, demandent commun terroir & traittement, comme auſſi communément ſeruent-elles à couurir cabinets & tonnelles, grimpans gaiement par deſſus, s'agraffans fermement aux appuis. La diuerſité de leur fueillage, rẽd le lieu auquel l'on les aſſemble, fort plaiſant: & de bonne grace, les gentils fruits que ces plantes produiſent, pendans parmi leur rameure. A l'iſſue de l'Hyuer les graines en ſont ſemees, ſeul moien de s'engeãcer de ces plaiſans arbuſtes, dont la delicateſſe ne ſouffre les rudes froidures: pour laquelle cauſe, ne durent-ils qu'vne ſaiſon, ſe mourans, comme les melons & concombres, à l'approche de l'Hyuer. Leurs fruits ne ſont bons à manger: ſeulement ſont-ils vtiles en la medecine, & plaiſans à manier & flairer.

Campanula.

La Campanula, ainſi ditte en Italien, & *Volubilis maior*, en Latin, ſeruira treſ-bien en ceſt endroit, couurant les cabinets, où elle grimpera hautemẽt, s'entortillant és bois & perches que lui baillerés pour appui. Elle croiſt durant trois mois continuels, fleurit tous les jours, chacun produiſant abondance de fleurs nouuelles, de couleur bleuë, de la figure & grandeur d'vn cul de verre. Iette ſa graine dans vn eſtui, de la figure & grandeur d'vn gros bouton de pourpoint. La graine eſt pointue au milieu; on la ſeme au Printemps, en terre bien cultiuee & engraiſſee.

Pois de Merueille.

Les Pois de merueille ſeront ici emploiés. Ils naiſſent dans vne veſſie de la groſſeur d'vn eſteuf, trois en chacune veſſie. Les Pois ſont noirs, aians vne marque blãche au milieu, de la figure du cœur. Son ramage monte en haut, à cela eſtant guidé. Les Pois pour ſemence, ſeront mis en terre au temps que deſſus, & là bien cultiués. Ne dure qu'vne ſaiſon non plus que les precedentes plantes.

Cartouſle.

Cest arbuſte, dit Cartouſle, porte fruict de meſme nom, ſemblable à truffes, & par d'aucuns ainſi appellé. Il eſt venu de Suiſſe, en Dauphiné, deſpuis peu de temps en çà. La plante n'en dure qu'vne annee, dont en faut venir au refaire chacune ſaiſon. Par ſemence l'on s'en engence, c'eſt à dire, par le fruict meſme, le mettant en terre au commencement du Printemps, après les grandes froidures, la Lune eſtant en decours, quatre doigts profond, deſire bonne terre, bien fumee, plus legere que peſante: l'aer moderé. Veut

estre semé au large, comme de trois en trois, ou de quatre en quatre pieds de distance l'vn de l'autre, pour donner place à ses branches de s'accroistre, & de les prouigner. De chacun Cartoufle fort vn tige, faisant plusieurs branches, s'esleuans jusques à cinq ou six pieds, si elles n'en sont retenus par prouigner. Mais pour le bien du fruit, l'on prouigne le tige auec toutes ses branches, dés qu'elles ont attaint la hauteur d'vn couple de pieds; d'icelles en laissant ressortir à l'aer, quelques doigts, pour là continuer leur iect: & icelui reprouigner, à toutes les fois qu'il s'en rend capable, continuant cela jusques au mois d'Aoust: auquel temps les jettons cessent de croistre en fleurissans, faisans des fleurs blanches, toutesfois, de nulle valeur. Le fruit naist quand & les jettons, à la fourcheure des nœufs, ainsi que glands de chesne. Il s'engrossit & meurit dans terre, d'où l'on le retire en ressortant les branches prouignees, sur la fin du mois de Septembre, lors estant paruenu en parfaite maturité. L'on le conserue tout l'Hyuer parmi du sablon delié en caue temperee; moiennant que ce soit hors du pouuoir des rats, car ils sont si friands de telle viande, qu'y pouuans attaindre, la mangent toute dans peu de temps. Aucuns ne prennent la peine de prouigner ceste plante, ains la laissent croistre & fructifier à volonté, cueillans le fruit en sa saison: mais le fruit ne se prepare si bien à l'aer, que dans terre, en cela se conformant aux vraies truffes, ausquelles les Cartoufles ressemblent en figure; non si bien en conleur, qu'elles ont plus claire que les truffes: l'escorce non rabouteuse, ains lisse & delice. Voila en quoi tels fruits different l'vn de l'autre. Quant au goust, le cuisinier les apparcille de telle sorte, que peu de diuersité y recognoit-on de l'vn à l'autte.

Mousserons.

Avx truffes, nous accouplerons les Mousserons, Potirons ou Boulets, pour cueillir en nostre Iardin ces fruits passagers & volontaires, au temps passé, estimé l'artifice, n'auoit aucun pouuoir de les contraindre de s'accroistre en lieu certain. Mais tant grande est la curiosité de l'homme, que faisant profit de tout, par accident a-il redigé en art ceste science. Le pur fumier de brebis, de lui-mesme engendre des Mousserons assés bons: mais auec de la terre, des meilleurs & plus delicats. Ce sont ceux qui estans blancs au dehors, vineux au dedans, non guiere grands, sont les plus prisés. Sera fait vn lict de quatre doigts de haut auec terte fort delice, comme celle que les taupes poussent à l'aer, & par dessus mis du fumier, de pareille hauteur; apres, de la terre, en suite du fumier, ainsi par littes faisant vne couche de deux à trois pieds de haut. La couche est finalement arrousee de la decoction de Mousserons bien choisis; c'est assauoir de l'eau où l'on aura bouilli des Mousserons, que, tiede, on jettera par dessus soir & matin. Par lequel moien, la couche produira en abondance, des Mousserons tres-bien qualifiés: non toutesfois en autre saison qu'en l'Automne & Printemps, comme propre à telle viande. Par autre artifice, l'on se fournit de Mousserons partout où l'on veut, & ce auec beaucoup de facilité: car il ne faut qu'y transplacer de la terre en laquelle ce fruit-ci croist naturellement, que choisirés selon les races qui mieux vous agreeront (y en aiant des bonnes de diuerses couleurs, comme jaunes, rouges, noirs) & l'affermir doucement sans la presser. Mais ce seta terre non emmenuisee, ains enleuee en grandes pieces, comme gazons, afin de ne destraquer la semence. Y i

ajoustant l'arrouſer auec la decoction ſuſdite, ſeruira à auancer le fruit, non qu'il y ſoit neceſſaire. Il ſemble n'eſtre ici le lieu de parler de telle matiere, veu qu'il eſt deſtiné pour les arbuſtes du Iardin Bouquetier. Mais y aiant logé la Cartouſle, auec raiſon, par eſtre arbuſte, ie l'ai voulu accompagner du Mouſſeron, pour la ſympathie de ces deux fruits: dont la prouiſion eſt agreable, pour leur vtile nouueauté, contentement accouplable auec la plaiſante odeur des belles plantes du Iardin.

Beluedere.

REVENONS aux plantes. Ceſte-ci ſe façonne en arbriſſeau, montant à la hauteur d'vn homme, auec la proportion requiſe à vn grand arbre: à laquelle beauté, eſtant jointe la plaiſante couleur verte de ſon ramage, reſſemblant à l'hyſope: lui fait tenir rang honorable au Iardin. Elle eſt venue des Indes. S'eſleue par ſemence & par racines. Craint le froid: c'eſt pourquoi on la loge en abri de la Bize regardant le Midi: ou, pour plus de ſeureté, en pots de terre ou caiſſes, la tenant à couuert durant les froidures.

Grunal.

AVSSI des Indes eſt abordee vne herbe en Hollande, dont la nouueauté & la qualité, la font rechercher. Elle ne ſe nourrit, ni dans la terre, ni dans l'eau, ni à l'aer, ains dans la maiſon ſuſpendue ſous les planchers, prés ou loin du feu comme l'on veut. En Hollande elle eſt appellee, *Grunal*, au langage du païs, qui ſignifie touſjours verdoiante. La maniere de l'eſleuer eſt d'en rompre vn jetton auec les doigts, non le couper par aucun ferrement, puis l'ennuloper de terre graſſe & argilleuſe, dans laquelle aura eſté mis de l'huile, faiſant reſſortir la cime du jetton. L'argile eſt couuerte d'vn linge, ceſt enuelopement lié auec vne cordelete, & icelle attachee au plancher le jetton regardant en bas. Là il produit des nouueaux jettons preſque plats, gros, enuiron comme le poulce, s'allongeans d'vn pied & demi. Sont touſjours verdoians, mais d'vne verdeur ſans fueilles. L'on y void continuellement nouueaux jettons qui pouſſent & croiſſent, & des vieux qui tariſſent & meurent. Ceſte herbe ne porte ne fleur ne fruit, ne graine. L'on tient ſon jus eſtre venimeux. I'ai eſtimé à propos de faire ici mention de ceſte plante, pour ſa rareté (bien qu'elle ne ſerue à noſtre Iardin) l'accouplant auec la Cartouſle & les Mouſſerons, puis que communément s'entrauaguent en quelque ſorte de noſtre matiere.

CHAPITRE XI.

Herbes pour bordures & compartimens du parterre.

TEs herbes de bonne ſenteur, propres à faire bordures, ſont les ſuiuantes & ainſi maniees. La Lauãde tient rang honorable en ceſt endroit, pour la beauté de ſes fleurs bleües, bõne ſenteur, & facile gouuernement. Elle ſe plante & par rejettons enracinés, & par bouteures ou branches, és mois de Feurier & Mars, la Lune eſtant nouuelle. Souffre la legereté du terroir, la ſechereſſe, la negligence du Iardinier: ſe plaiſt à eſtre ſouuent tondue, dont ſe rend propre à border l'étour des quarreaux du parterre, où elle dure en vigueur quelques annees, ſans par trop craindre les mauuais temps.

Lauande.

Hyſſope. En la Lune vieille de Mars, ſera ſemee l'Hyſſope, pour eſtre tranſplantee au mois ſuiuant en ſemblable poinct de Lune. Elle vient treſ-bien en terre legere, mais vigoureuſe, pourueu qu'elle ſoit expoſee au Soleil. Ne veut eſtre arrouſee, qu'en temps ſec & aride, en tout autre haiſſant l'humidité. Le tondre à la fin de l'Eſté, la fait rejetter copieuſement, la bonaſſe de l'Automne lui en donnant le loiſir: ce que plus tard ne feroit-elle, pour le deſtourbier des froidures. Encores en meſnage-on les retailleures, car les brins des ſommités coupés & ſechés, ſeruent à faire poudre pour la potagerie de l'Hyuer.

Aluine ou Abſynthe. De plant enraciné & de ſemence s'edifie l'Aluine ou Abſynthe, autrement appellé, Forr en Lune nouuelle d'Octobre, de Feurier, ou de Mars. L'on en remarque de trois principales ſortes, de Romain ou Pontique, de Marin, & de Commun. Aucune deſquelles ne requerant le terroir beaucoup fertile, s'accroiſſent en terre ſablonneuſe & pierreuſe, où auec peu de culture, l'on l'entretient treſ-bien.

Trufemande. Par bouteures ou branches ſe fournit-on de Trufemande, dite *Abrotanum fœmina*, les recourbans en terre demi pied profond, & les en faiſant reſſortir à l'aer, deux doigts. En l'vne des deux ſaiſons, & de l'Automne & du Printemps, telle qu'on voudra choiſir, cela ſe fera la Lune eſtant nouuelle: comme auſſi s'accroiſtra-elle, en telle terre que lui donnerés auec moderee culture, de la main, du fumier, & de l'eau. La Trufemande ſe jette fort en rameaux, d'vn brin s'en faiſant toſt vne groſſe touffe. Se rejouit d'eſtre tondue, dont l'on la rend treſpropre en bordures, ſa griſeaſtre couleur, telle la gardant toute l'annee, & ſes fleurs jaunes durant le Printemps, auec leur bonne odeur, la rendant recommandable.

Thym. Deux eſpeces de Thym y a-il, qu'on diſcerne à la fleur, la plus blanche eſtant la meilleure. Les deux viennent naturellement és couſtaux ſecs & arides, dont ils ont la racine fort dure. Par plant enraciné & par bouteures l'on ſe meuble de Thym. L'vn & l'autre defaillans, l'on recourra à la ſemence: laquelle miſe en terre en la Lune du mois de Feurier, ſatisfera à voſtre deſir. Le Thym ſe plante commodément en l'Automne & au Printemps, au croiſſant de la Lune, pourueu que la terre ne ſoit trop humide. Requiert la chaleur du Soleil, & d'eſtre coupé & tondu en ſaiſon. Ainſi traité, & carellé par la generale culture du Iardin, ceſte plante s'augmentera en beauté: mais elle deſcherra de ſenteur, ſes fleurs n'eſtans tant odorantes en lieu labouré, qu'en deſert. La graine de Thym eſt ſi menuë, qu'à peine la peut-on reconoiſtre parmi la fleur, qui la retient & l'accompaigne juſques à ſa parfaite meureté, dont pour ne ſe deceuoir, ſans autre recerche, la fleur ſera amaſſee lors qu'on la verra commencer à deſcheoir, & ſans ſe ſoucier d'en ſeparer la graine, tout cela enſemble ſera ſemé. Les abeilles & les connins, aiment fort la fleur du Thym, auſſi leur acquiert-elle bonté de miel, & de chair, accompaignés d'odorante ſenteur, ainſi qu'apparemment ſe remarque en diuers endroits de Languedoc, où les abeilles & les connins ſe paiſſent de Thym.

Sarriete. La Sarriete par d'aucuns appellee, Sadree, eſt fort approchante du rhym. Elle s'accroiſt aiſément aux lieux ſablonneux & maigres, parmi les cailloux des ruiſſeaux. Tirçe de là par ſes rejets, & cultiuee eu Iardin, repre-

dra tref-bien & ſe rendra bonne. Sa graine auſſi ſert en ceſt endroit ſemee au temps, où, & ainſi, comme le thym, & par aprés de meſme gouuernee

Serpoulet. Povr l'affinité du Serpoulet aux deux precedentes herbes, comme elles il eſt eſleué: auſſi communiquent-ils enſemble leur bonne ſenteur de fueille & de fleur; le ſeruice des cimes de leurs jettons à eſtre reduites en poudre pour la potagerie, où elles ſe rendent propres. De meſme donques que leſdictes plantes, le Serpoulet ſe loge en terre, & s'y conſerue. En ce qu'il deſire l'eau toute l'annee, approche plus du naturel de la ſarriete, que de celui du thym, qui ſe plaiſant és lieux ſecs, ne peut profiter és trop humides.

Fabregue. Ceste plante-ci, a quelque correſpondance en l'odorement auec les autres. Demeure neantmoins la Fabregue plus delicate, que ni le thym, ni la ſarriete, auſſi ne ſouffre-elle d'habiter ailleurs qu'en Iardin bien cultiué. L'on en ſeme la graine, & aprés en tranſplante-on les jettons, l'Hyner eſtant paſſé, touſ-jours en croiſſant de Lune. Ceſte particularité s'y treuue, qu'aimant fort l'eau, arrachee du ſeminaire, aprés miſe dans vne fiole de verre pleine d'eau, ſes racines ſe prennent dans l'eau, & s'y nourriſſent comme dans la terre: pourueu que la fiole ſoit expoſee au Soleil partie du jour, non continuellement, c'eſt aſſauoir, depuis le leuant juſqu'à midi: d'où retiree ſur le chaud du jour, de peur d'eſchauffer par trop l'eau, au detriment de la plante, la fiole ſoit laiſſee à l'aer le reſte du temps. Ainſi auec merueille, void on la Fabregue ſe nourrir en lieu ſi foible, & ſes racines s'eſcarter à volonté en l'eau, qu'à loiſir l'on remarque au trauers du verre.

Menthe. Par racines & branches, nous-nous fournirons de Menthe, lui donnant terre ſablonneuſe, toutesfois, vigoureuſe, fumee & arrouſee. On la met en terre enuiron demi pied, deuant ou aprés l'Hyuer, la Lune eſtant nouuelle. D'en ſemer la graine, ne ſe faut ſoucier, puis que la racine & la bouteure ſont de ſi facile reprinſe: ce ſera ſeulement à leur defaut, qu'on emploiera la ſemence. La Menthe ſe maintient longuement au jardin, s'y peuplant & renouuellant d'elle-meſme par rejettons, y eſtant vne fois logee. A en horreur l'attouchement du fer: parquoi n'en faut jamais cueillir les brins qu'à l'ongle, rejettant tous autres inſtrumens. Eſt de bonne odeur, telle, auec ſa couleur, ſans deſchet, ſe les conſeruans toute l'annee, maugré les froidures.

Pouliot. Le Pouliot a grand rapport auec la menthe, à cauſe de leur commun eſleuement & ſeruice. En ceci ſont contraires ces plantes, que ceſte-ci, deſire d'eſtre eſmundee & ſouuent retaillee auec couſteaux trencheans, pour la faire profiter.

Sauge. Le ſemer & le planter ſont familiers à la Sauge, venant fort bien par quel qu'il ſoit de ces deux chemins-là. Mais encores mieux par branches entorces, fichees quatre doigts dans terre les recourbans. L'Automne & le Printemps en ſont les ſaiſons, en croiſſant de Lune. Deſire d'eſtre expoſee en plein Soleil. Profite en terroir maigre & ſec, moiennant qu'on la deſcharge d'importun voiſinage, d'herbes & d'autres empeſchemens. Ne veut eſtre arrouſee qu'aux extremes ſechereſſes de l'Eſté, ni amendee, qu'auec des cendres, pour tout fumier. Le tondre pluſieurs fois l'annee, la fait reietter gaillardement: pour laquelle cauſe ne lui laiſſera-on jamais, ni les fueilles fleſtries, ni les trop vigoureuſes s'en montans en haut. Pour pluſieurs bonnes qualités, eſt recerchee la Sauge. Elle eſt tref-profitable à la ſanté, plaiſante à

la veuë, & au flair, vtile à la cuisine. Ne craint par trop les mauuais temps, dont assés longuement se maintient-elle au Iardin, saine & entiere.

Marjolaine. L'ON manie diuersement la Marjolaine. Ceux qui le mieux s'entendent à ce mesnage, aprés l'auoir esleuee par semence, la transplantent ailleurs: les autres la laissent au seminaire. C'est vne excellente plante, des plus exquises du parterre: mais pour sa grãde delicatesse, ne peut viure sous aer beaucoup froid, & encores quel qu'il soit, n'y dure-elle que quelques annees. Outre sa bien-seance, elle est vtile en plusieurs choses, voire se sert-on de tout ce qu'elle produit (sans toucher aux remedes des maladies) où elle est opportunément emploiee. Pour donner goust au pain, on l'en saupoudre, l'enuoiant au four, selon l'vsage de plusieurs lieux de l'Italie, de Naples, de la Sicile, & de Malte, là n'espargnans la graine de ceste exquise plante. La balle restante de la graine, & les tendres brins de leurs jettons, sont conuertis en poudres pour la potagerie. Et ces poudres-ci, & la graine de Marjolaine, sont meslees parmi les matieres dont certains Alemans composent leurs boissons, qu'à telle cause vont-ils prendre au Milanois, où s'en fait marchandise. Ainsi que les Iardiniers de Nismes enuoient la graine de ceste herbe, aux foires de Lion, d'où elle est distribuee par toute la France.

EN terre deliee & vigoureuse, sera semee la graine de la Marjolaine, la Lune estant nouuelle, le jour beau, & l'Hyuer du tout escoulé, pour en transplanter l'herbe au mois de Mai en semblable lieu & poinct de Lune, si toutesfois transplanter l'on la veut. Transplantee ou non, l'on la cultiuera selon son merite, c'est assauoir, auec tel soin qu'elle ne souffre du voisinage d'autre plante, ni de la secheresse, afin que gaiement elle s'accroisse. En la transplantant, elle sera mise quatre doigts dans terre, de demi en demi pied de distance, l'vne de l'autre, deux tiges joignans ensemble. Si la graine semee sort de terre inegalement, ainsi que cela auient fort souuent, l'on arrachera le superflu des lieux esquels elle se treuuera trop espesse, pour le planter és places vuides, où la semence aura rarement pousse; par ce moien, vn endroit sera reparé par l'autre. Ainsi faisant, seront suiuis les deux auis de la conduite de ceste plante: & par telle diuersité, ne pourra-on faillir d'en auoir contentement. La graine, principal reuenu de la Marjolaine, s'en retire en coupant les cimes des jettons qui la contiennent, & ce plusieurs fois chacun, à mesure qu'on apperçoit la graine semeurir: demeurant le tronc de la Marjolaine, vif en terre quelques annees, comme j'ai dit.

Basilic. LE Basilic souffre d'estre semé en l'Automne, Hyuer, & Printemps: mais auec plus d'auancement est-il esleué en ceste saison-ci, qu'en autre de l'annee, le semant en Lune nouuelle. De l'edifier par racines & bouteures, l'on ne se soucieta, cat plus seurement vient-il semé, que planté. Requiert le terroir bõ, & d'estre souuent arrousé, plustost sur le chaud du jour, qu'en la fresche ur du matin ne du soir, contre le commun naturel de toute herberie. Le couper souuent auec l'ongle le fait rejetter abondãment, voire mieux que le tondant auec le fer, duquel l'on s'abstiendra en ceste endroit. Les Anciens tiennent que la plante de Basilic enuieillie, se conuertit en serpoulet.

Auronne. L'AVRONNE, ditte menu cyprés, pour le grand rapport qu'elle a auec ceste arbre, autrement apoeilee, Garderobe, se plante par rejettons enracinés, à faute desquels suppleera la semence, la mettant en terre bien preparee:

au Printemps, la Lune estant nouuelle. Ceste herbe se petd par l'extremité des froidures & des chaleurs: pour laquelle delicatesse, lui choisit-on lieu fort temperé. Aucuns l'esleuent dans des vazes, pour facilement la preseruer des importunes froidures & chaleurs, remuans les vazes de lieu en autre, selon les occurrences. Difficulté qui rend impropre l'Auromne à seruir és bordures du parterre: ne laissant, toutesfois, d'estre bien-seante au Iardin auec plusieurs autres herbes, qui pour tout logis, n'ont que des caisses ou autres vazes.

Fenoil.

Encores qu'il n'y ait aucun Fenoil aigre, si est-ce que des deux principales especes que nous en auons, l'vn est appellé doux, à la difference de l'autre. Pour la saueur & l'odeur, le doux est le plus desirable: aussi a-il les grains plus gros, que l'autre, par là manifestant sa franchise. Tout Fenoil vient bien de plant enraciné, mais mieux de graine, la semant au Printemps, la Lune estant nouuelle. Le Fenoil desire bonne terre, & bonne culture, pour le descharger d'importun voisinage: & d'estre quelquesfois arrousé en la secheresse: moiennant lequel traittement, tost s'agrandira-il. Mais quelque diligence qu'on y mette, si ne le peut-on faire monter guieres plus hautement, que de quatre à cinq pieds. Outre le rang honorable que le Fenoil tient ici, ceste commodité en sort, que sa graine est bonne en plusieurs viandes & medecines. Et sa fueille en salade exquise, quand estant blanchie elle est tondue encores tendre. Le moien de la blanchir, est, qu'estant l'herbe du Fenoil nouuellement sortie de terre, de la semence qu'auparauant y aurés jettee, & attaint la hauteur de quatre doigts sera couuerte auec des pailles, fueillars, ou autres drogueries, sous lesquelles couuertures, à faute d'aer, l'herbe se blanchira, comme endiuies: lors coupee, se remettra à produire nouuelle herbe fournissant des salades durant l'Esté, en recouurant de jour à autre ce qu'en couperés. Vne espece de Fenoil nous est venue de Barbarie, qui excede de beaucoup la mesure susdite, car il s'allonge jusques à quatorze & quinze pieds: & ce qui augmente la merueille, est la grosseur & la legereté de son tige, l'aiant gros comme le bras d'vn homme robuste, ne pesant que tresperu: dont est rendu propre à faire bastons pour l'appui des boiteux. C'est le Fenoil sauuage de Pline, comme on le recueille de son discours.

Anis.

Il y a grande affinité entre le fenoil & l'Anis, pour leur commun seruice: aussi desirent-ils commun traictement. L'Anis donques semé en mesme temps, poinct de Lune, & terre, que le fenoil. Mais par le surpasser en delicatesse, plus curieusement que lui sera-il cultiué.

Coriandre.

Ce n'est la bonne odeur de la fueille du Coriandre, qui le fait loger au Iardin bouquetier: mais le respect de ses grains, vtile à plusieurs seruices. Car touchant ses fueilles, frottees entre les mais, puent comme punaises, chose donnãt lustre à la bonne senteur des autres herbes. Il est semé & gouuerné comme l'Anis, desquels, ensemble du fenoil, tire-on les graines en leur parfaicte maturité, ainsi communiquans leurs seruices.

Palma-Christi.

S'edifie facilement par graine, la semant en la nouuelle Lune du mois de Mars ou d'Auril. Il aime terre bien labouree, deliee, plus legere que pesante. Tient rang honorable au Iardin, ses fleurs bleuës estans de plaisant aspect. Le Palma-Christi se perpetue au lieu où vne fois l'aurés,

semé, par sa graine qu'il y laisse : dont croissent plusieurs nouuelles plantes, propres à estre remuees ailleurs.

Mãdragorre. CESTE plante desire bonne terre : se plaist à l'ombrage, & en lieu chaud, couuert de la froidure. Tel nous le lui choisirons, y semant la graine au mois de Mars ou d'Auril. La Mandragorre est bien-seãte au Iardin, pour la beauté de son ramage & de ses belles pommes, non pour sa senteur qui n'est guieres agreable. Il y a masle & femelle, ce qu'on recognoit à la diuersité de leur fueillage, & des pommes, le masle les portant plus grosses & plus hautes en couleur que la femelle.

CE sont les principales herbes du parterre, desquelles sont faites les bordures des quarreaux & compartimens du Iardin, qu'on pourra accompaigner d'autres à ce jugees propres, bien que l'vsage ne les ait encores authorisees. Mais comme l'on fait touſ-jours quelque chose de nouueau, telle curiosité ne pourroit estre que conuenablement emploiee en cest endroit, où aucune nouuelleté n'est suspecte : comme au contraire, toutes sont dangereuses de mettre en œuure, au reste de nostre Agriculture. Attendu que ce Iardin ci, ne vise qu'au plaisir, qu'on augmente par nouuelles inuentions : & le labourage des champs, principalement au profit pour lequel est plustost prejudiciable, qu'vtile de changer ses accoustumances.

APRE'S suiuent les fleurs, partie des plus exquises : dont la rareté & excellence rend le jardin magnifique. Aussi tout jardin de plaisir a esté appellé par les Anciens, Bouquetier à Fleurs, pour monstrer que d'icelles il reçoit le plus de ses ornemens & beautés. Il ne seroit possible de rediger par escrit toutes les fleurs bien-seantes au Iardin, ni la maniere de les gouuerner, pour la richesse de telle matiere, l'entendement humain n'en pouuant voir le fons. Seulement meublerons-nous nostre Bouquetier, des plantes & fleurs les plus cogneuës, en attendant plus ample cognoissance des autres, pour les loger à leur tour, comme j'ai dit. Et dés-à-present, y affranchirons nous plusieurs sortes de fleurs sauuages, naissantes par les prairies & autres lieux nõ cultiués ; à ce incités par leur beauté : lesquelles domestiquees au Iardin, sans doute y tenans rang honorable, s'y representeront tresl-bien, ainsi que sans grãde peine ne frais, en pourrés venir à l'experience.

CHAPITRE XII.

Fleurs pour le Iardin Bouquetier.

Oeillets. AVEC raison, appelle-on les Oeillets, Giroflees, pour leur senteur tenir beaucoup de celles du girofle, qui a fait croire à aucũs, cela estre venu par la vertu du girofle, & d'en pouuoir augmenter l'odeur des Oeillets, en les arrousant auec de l'eau tiede, en laquelle l'on auroit infusé de telle espicerie. Les pieds & rameaux des Oeillets sont touſ-jours verdoians, leur non-mourãte couleur seruant d'ornemẽt au jardin toute l'annee, en aucuns tẽps, ces fleurs l'embellissent autãt qu'autre plante qui soit. Les Oeillets rejettẽt abondãment, d'vn pied en sortans plusieurs, dõt l'on a du plant à suffisance. Ceste facilité cause-

ne tenir cõte de la graine des Oeillets pour semer: aussi pour sa foiblesse, est-elle mesprisee, comme de petite valeur. Ce sera donques par plant enraciné que nous-nous meublerons d'Oeillets, dont le planter est bon durant toutes les saisons de l'annee, pourueu que le temps ne soit abandonné à l'extremité de froidure, de chaleur, d'humidité, de seichereſſe: & que la Lune soit en son plein, si on desire d'auoir des gros Oeillets: auquel cas, le nombre n'en sera grand, comme par le contraire, en abondance de petites fleurs, sortirõt des pieds plantés en croissant de Lune. Requierent la meilleure terre, languissent en la moienne, ne peuuent viure en la maigre. La culture semble changer les especes des Oeillets, parce que notoirement ils s'augmentent en grandeur de fleurs, à mesure du traitement, & descheent par negligence. C'est pourquoi conuient les amignarder par engraissemens, dont le meilleur pour eux, est le fumier qui s'engẽdre de la pourriture du bois de saule, qu'on trouue dans les creux des arbres defaillans par vieillesse, que curieusement l'on recerchera, pour auoir des Oeillets, gros & odorãs. Veulẽt estre arrousés, mais moderément: le peu & le trop d'eau, leur estans prejudiciables, l'vn en l'accroist; l'autre, en l'odorement. Craignent le froid excessif, duquel estans preserués, en Hyuer mesme les fera-on florir plusieurs fois. A telle cause tient-on les Girofliers dans les caisses, qu'on transporte de lieu en autre, cercheans les Soleils & les abris, selon les saisons. A la grandeur des fleurs sert aussi & est fort cõuenable ce troisiesme moien, que de descharger la plãte des fleurons superflus, auant qu'estre espanouïs. ainsi ceux qui restẽt, se rendent tant plus remplis & odorãs, que moings à nourrir l'on en aura laissé au tige.

Se voient plusieurs especes d'Oeillets ou Giroflees. Les principales sont les Blancs, Rouges, & Meslangés, tenans ceux-ci, des deux precedentes couleurs bizarrement dispersees, chose qui leur donne grande gaieté. Aucuns appellent de Prouence, ces trois sortes-ci d'Oeillets, pour l'abondance qui en croist en icelle Prouince. les autres & plus petits, estans dits de Rosete. Quant aux Oeillets d'Inde, appellés aussi de Turquie, l'on ne les tient au Iardin que pour la couleur, qui est belle, ressemblant au velours orangé: mais tant plus laide en est la senteur, puãte, & qui pis est mal-saine, causant le haut mal; mal de teste, tres-dangereuse en temps de peste comme venimeuse: par le tesmoignage de Mr. Liebaud en sa Maison rustique. Pour lesquelles mauuaises qualités, ne lui sera donnee place en nostre Iardin, ains sans auoir esgard à sa beauté, la race en sera bannie.

Povr meslanger & changer les Oeillets, l'on les ente en escusson; en fente aussi; en ceste façon, trefrarement: & en quelque maniere que ce soit, est necessaire d'y apporter de la curiosité, pour la foiblesse de la plante. Moiẽnant lequel ordre, recouure-on des Oeillets verts, inserant sur des lauriers des jettons d'Oeillets blancs: des bleus, sur des buglosses, ou sur des troncs de cichoree, faisant l'enture vn peu dans terre. Plus facilement neantmoins que par enter les meslange-on, par l'assemblage de plusieurs jettons de diuerses especes joints & plantés ensemble, comme j'ai dit des vignes & des roziers. I'estime que de tel artifice, sont sortis les Oeillets meslangés qu'à Paris l'on appelle de Rozete, & en Prouence & Languedoc, *Piqueſſats*, tenans d'orange & du blanc, ces deux couleurs y estans distinctement exprimees.

Les Oeillets de Poëte, ſont petits, de couleur incarnate, aiãs vn peu de blanc au milieu. En la campagne treuue-on des petits Oeillets ſauuages, blancs & rouges, qui tiennent beaucoup de bonne ſenteur, en laquelle ils augmentent & encores plus en grandeur & beauté, eſtans tranſplantés & cultiués au Iardin.

Violiers. L'ON treuue plus grand nombre de Violiers de diuerſes couleurs, que d'autres fleurs qu'on ait appriuoiſé: y en aiant de Blancs, de Rouges, de Violets, de Iaunes, de Vineux. Leur reprinſe eſt treſ-aiſee en quelque part qu'on en ſeme la graine, tant peu delicate eſt ceſte plante: voire ſe plaiſt elle contre les murailles és vieilles mazures, où s'eſtant vne fois attachee, difficilement l'en peut on deſengeancer. En Lune nouuelle du mois d'Octobre ou de Nouembre, eſt le poinct d'en Eſpardre la graine en terre, & d'en tranſplanter les jettõs pour petits qu'ils ſoient, pourueu qu'on les puiſſe manier, ſi toutesfois tranſplanter on les veut; choſe non neceſſaire, car ſans ſe donner telle peine, ne laiſſent de vous ſatisfaire. Le lieu ſec agree mieux aux Violiers, que l'humide, ne ſe ſoucians de l'arrouſement qu'en l'extreme ſechereſſe. Profitent à eſtre beſchés, bien que treſaiſement ſouffrent la negligence du Iardinier. Dureut trois ou quatre annees en beauté, non guiere plus; paſſees leſquelles, s'abaſtardiſſent, s'endurciſſans leurs racines, tiges, & brancheages, comme degenerans en arbtiſſeaux, Les Violiers ſont les plantes qui d'elles-meſmes ſans artifice fleuriſſent les premiers au Printemps, bien que le climat ſoit aſſes froid. Mais eſtans en lieu temperé tendant à la chaleur, aſſis en abri de la Bize, dés l'Hyuer donnent le plaiſir de leurs fleurs, leſquelles ils gardent fort longuement, pourueu qu'on les deſtourne de greuer, leur tondant ſouuent la cime des jettons.

Muguets. C'EST vne eſpece de violier que les Muguets, de ſirables en ce, qu'eſtans beaux à voir pour leur parfaite blancheur, ils ſont auſſi de tresbonne ſenteur, la rendans treſuaue & douce, mais foible. Il ſe treuue de deux ſortes de Muguets, de grands & de petits. Se ſement & tranſplantent comme les violiers, requerans meſme terre & traitement.

Violetes de Mars. LES Violetes produiſent leurs fleurs bien toſt aprés que les premieres des violiers ont paru. Ce qu'on les appelle de Mars, vient de la France, où deuant ce mois-là n'en void-on que bien peu: mais en Languedoe & autres lieux Meridionaux, communément lors elles ont paſſé leur force, commenceans de jetter leurs fleurs, dés le mois de Ianuier. Elles viennent naturellement en lieux ineults expoſés au Soleil, & à l'ombre auſsi; en telle ſorte, toutesfois qu'és plus eſchauffés, monſtrent pluſtoſt leurs fleurs, qu'és autres. obſeruation requiſe afin d'en loger au Iardin, & en l'vn & en l'autre endroit, pour en auoir longuement. On ſeme & tranſplante les Violetiers, mais auec moins de peine s'en pouruoit-on par plant enraciné, que par graine. Prés des haies treuuera-on abondance de plant, qu'on mettra en terre en l'Automne ou au Printemps, ſelon que mieux s'accordera, & en diuers endroits du Iardin, ſoleillés & ombreux, afin qu'on ait longuement de ces fleurs. De pluſieurs couleurs de Violetes y a-il, de Blãche, de Iaune, de Vineuſe, & de Violete, ceſte-ci, comme la plus odorãte & meilleure, donnant nom aux autres, eſtans au reſte, toutes de meſme figure en fleurs & fueilles. Par le meſlãge de leurs grains ſortent des Violetes de diuerſes couleurs: auſsi par la commu-

cation de leurs jettons, les estordans au planter, ainsi les faisans ensemble reprendre, selon l'ordre ja representé. La culture exquise leur engrosit la fleur, mais leur diminue la senteur. Sur le matin deuant que le Soleil ait eschauffé la terre, est le droict poinct de cueillir les Violetes, car sur le chaud du jour, l'on ne treuue en elles que peu de senteur.

Pensees.

Les grosses & menues Pensees, outre le nom qu'elles ont de commun auec les violetes, par d'aucuns appellees, Violetes d'Automne, se ressemblent en ceci, que par mesme gouuernement on les esleue, desirans mesme terre. Ces fleurs-ci, n'ont que la beauté sans aucune senteur, en recompense de laquelle, sont elles de fort longue duree, voire jusques bien auant dans l'Hyuer; moiennant qu'on les arrouse en temps sec: ce que sans regret ferés, puis qu'il n'est à craindre l'humidité leur oster la bonne senteur, par n'en auoir aucune.

Marguerites

Elles marchent auec les precedentes fleurs, aians ceci de plus particulier, que par le seul planter l'on les esleue. Du pied des vieilles Marguerites, le nouueau plant est tiré, & ainsi enraciné est mis en terre. Ceste fleur ne sent non plus que la pensee: mais sa beauté recompense tel default, pour sa figure & diuersité de ses couleurs meslangees & distinctes, selon leurs especes. Vne sorte de Marguerites y a-il aiant la fleur large & espesse, de la quelle cinq ou six Margueritons sortent, chacun porté par sa petite queuë d'vn doigt de long, faisans tous ensemble vn beau bouquet: qui estant cõposé d'vne seule fleur, s'en rend d'autant plus desirable, que la plante est aucunement rare.

Souci.

Encores que le Souci vienne en tout terroir sans culture, si est-ce qu'estant mis en bonne terre & soigneusement labouré, change bien de visage: comme l'experience monstre ses fleurs en deuenir plus belles, grandes, & especes estant carressé, que laissé sans soin. Il y a plusieurs especes de ceste fleur, toutes l'aians laune, plus ou moins haute en couleur, auec quelque peu de bonne senteur, leurs tiges se haussans selon la diuersité de leurs races, en telles qualités discordantes de quelque peu les vnes des autres. Et notoirement en ceste-ci, que d'vne sorte de Souci se treuue le pied monter de trois à quatre pieds, produisant vne large & espesse fleur, laune, grande comme vne roze, sans nulle senteur, par d'aucuns appellee, passe-velours, à cause que ses fueilles sont veloutees. Tous lesquels Soucis, parent longuement le Iardin, gardans leurs fleurs jusques bien auant dans l'Hyuer. L'on les edifie par semence, souffrent le remuement & transplantement, comme aussi d'estre manies és saisons d'Automne & du Printemps. Le plus requis de leur culture, est le tondre souuent de leurs rameaux superflus, car ainsi deschargés, produisent gaiement leurs belles fleurs grosses & doubles.

Passe-velours.

Voici vne fleur qui ne sent du tout rien non plus que les precedentes, c'est le Passe-velours, dont la seule beauté, auec raison, la fait loger au Iardin en lieu apparent. Elle est fort belle à voir, faite en pyramide, de couleur Incarnat esclattant: & qui plus est, sechee, ne deschoit que bien peu de son lustre. qualité qui a fait ceste plante estre par d'aucuns appellee, Passe-velours immortel. Il se seme és mois de Mars & d'Auril en Lune nouuelle. Et bien que la plante monte assés hautement, comme de quatre à cinq pieds, & s'affermisse ainsi que bois, si est-ce qu'elle a fait son cours dans

vn Esté : au boût duquel, fenee, l'on en retire la graine en sa maturité, laquelle est fort menue & noire comme jaiet.

Passe-velours branchu.

C'est vne autre sorte de Passe-velours, s'eslargissant en brancheage; dont il porte l'epithete de branchu : au contraire du precedẽt, qui s'en monte droirement en vn seul tige. On l'appelle en Latin, *Amaranthus maximus*. Sa graine est menue comme celle de l'autre, mais presque blanche : aians les deux de commun la couleur rouge de leurs fleurs, la maniere & le temps de les esleuer, & la duree de leurs plantes. Voila leurs conformités & differences.

Passe-roze.

La Passe-roze, se seme au Printemps, en Lune nouuelle, & terre souple & deliee. Son tige s'esleue jusqu'à dix ou douze pieds & dauantage. Sa fleur est assés grande, de la figure d'vne cloche, faite à pans, de couleur rouge-passle, demeurant en sa beauté tout l'Esté : sans plus, lors faisant graine, se fene & dessèche, auec son tronc. Il y a aussi des passe-rozes Iaunes & blanches, plus espesses que les rozes mesmes : sont de diuerse hauteur en tige, mais semblables au grainer, dont elles s'esleuent au Iardin par commun ordre, qui est l'ensemencement.

Herbe au Soleil.

Quelque sympathie a l'Herbe au Soleil, auec la passe-roze, par monter fort hautement. C'est vne espece de *Heliotrophon*, appellee aussi *Vire soli*, dautãt que sa fleur regarde touſ-jours le Soleil, se tournant eõme lui. Communément chacun pied ne produit qu'vne fleur, mais fort grande, car elle a plus de demi pied de Diametre. Elle est ronde, platte, façonnee cõme carde de montaigne, enuironnee de fueilles jaunes hautement coloree. Au milieu de la fleur, s'engendrent ses graines, lesquelles en leur maturité, sont semblables à celles des courges, grandes, blanches, & plattes : d'où procede la semenee de ceste plante, seul moien de l'esleuer. L'on la seme au Printemps, la Lune en decours. Son tronc estant dessèché, quoi-que gros & long de douze à quinze pieds, est admirablement leger, pour n'estre que moëlle enuelopee d'vne escorce de bois solide, qui en rend le baston assés ferme, & propre à faire des appuis, comme j'ai dit du fenoil de Barbarie.

Lys.

Sevlement par racine s'edifie le Lys, icelle estant en bulbes & oignons : qu'on met en terre bien preparee & fumee au mois d'Octobre ou de Mars, la Lune estant nouuelle. Ses petits oignons se multiplient fort dans terre, d'vn en venant plusieurs pour la conseruation de la race. Le Lys demande bonne terre, bonne eusture, & frequent arrousement. Aussi est-ce plante plus aquatique que seche, comme de diuerses sortes la Nature en produit par les mareseages. C'est l'vne des plus excellentes fleurs qu'on puisse esleuer au Iardin, dont la blancheur est incomparable, & la plante propre à plusieurs seruices, qu'elle fait en la medecine. Pour lesquelles bonnes qualités, nos anciens Rois ont choisi ceste fleur, pour leurs armoiries. Son tige est esleué sur terre, trois ou quatre pieds & & dauantage : sa fleur est grande, de la figure d'vne cloche, dont les fueilles sont recourbees en hors, du milieu desquelles sortent des filamens droits & jaunes, portans chacun vne graine au bout. Comme en ceste fleur-ci, se treuuent diuerses couleurs, de mesme y remarque on diuersité d'odeurs, le blanc en rendant vne, le jaune l'autre. D'autres couleurs que de Blanche y a-il des Lys, venans d'eux-mesmes sans artifice, comme des Rouges & Violets, aucunement dissem-

blables en figure aux francs. De colorer par artifice les Lys, Pline l'a voulu enseigner, mais auec tant peu de verisimilitude, qu'il vaut mieux laisser là l'inuention, que d'essaier de s'en seruir, pour la foible esperance qu'il y a d'en tirer plaisir.

Fraizes.

BIEN que ce discours ne contienne que fleurs pour l'ornement du patterre, si ne sera-il mal à propos, pourtant, de loger en ce rang, les Fraizes: lesquelles donnans & de l'herbe verdoiante plusieurs annees, & des belles fleurs blanches bonne partie de la Primevere, auec raison, pourront-elles tenir honorable rang en cest endroit. Car les vuides du partertre comme quarrés, ronds, triangles, pentagones & semblables parties des compartimens, estans remplis de Fraizes, s'en representeront plaisans à la veuë, pour le naturel de leur herbe, se tenant touſ-jours bassement, rampant à terre, & souffrant d'estre ageancee par retailleures, ainsi qu'on desire. Et ceci est de plus, seule suffisante cause de les esleuer, que le fruict qu'en abondance elles produisent, bon, salutaire, plaisant, primerain, auant-coureur de tout autre, rend la plante recommendable. De plant enraciné l'on se pouruoid de Fraizes, non de semence, pour sa foiblesse. Mais ce plant-ci, est tant aisé à reprẽdre, qu'il n'en faut que des menus jettons aians quelques filamens subtils, pour s'en engeancer. Souffrent tout aet, bien que froid, aussi l'ombrage. C'est pourquoi naturellement sans culture, viennent-elles par les forests agrestes, parmi la touffe des arbres. Toutesfois, elles s'engrossissent à mesure du traitement: dont auient, que pour auoir des grosses Fraizes, conuient les transplanter au Iardin en lieu soleillant, & là les bien traitter par sarcler, sans souffrir les malignes herbes les importuner, & en la secheresse les arrouser: à laquelle curiosité interuenant l'exquis choix de la race, ce sera pour auoir des Fraizes du tout agreables. Ceci aussi est obseruable, qu'estans les Fraizes en païs leur agreant, gaignans terre, elles rempent au detriment du voisinage qu'elles couurent & oppriment de leur ramage. Pour auquel mal obuier, est necessaire terminer leurs limites, coupãt des jettons ce qui s'esgarera hors d'iceux, sans leur permettre passer plus outre. ainsi l'on les cõtraindra à demeurer dans leur logis, sans nuisance. Mais pour auoir des Fraizes plus grosses & en plus d'abondance que le commun, les Fraiziers en seront conduits d'vn particulier traitement: C'est, en ne leur permettant de grimper à terre, ains les coutraignant à s'esleuer en haut, se façonnans comme en petits arbrisseaux. Cela se fait en leur coupant de jour à autre, auec l'ongle, les jettons voulans grimper à terre, selon leur naturel. Pour laquelle cause, les plantes seront mises à terre par separations distinctes (non confusement) c'est assauoir, de demi en demi pied de distance l'vne de l'autre, par rengees. Dont la terre aprés cultiuee, rapportera des Fraizes excedans en grandeur, bonté, & abondance, les communes. Et en telles qualités se rendront presques admirables, si la race d'elle-mesme en est bonne: veu que par tel traitement, les du tout sauuages s'affranchissent.

Glaieul.

DICT aussi, *Iris*, s'esleue par bulbes ou racines sans filamens. L'on les met en terre aprés l'Hyuer, en lieu plus sec qu'humide, aiant esgard à la racine (où consiste le plus de sa valeur) d'où elle sort plus abondante en bonne senteur que d'aquatique. Ses fleurs bleuës sont agreables à la veuë. La plante du Glaieul demeure en terre plusieurs annees.

Herbe de la nuict. POVR l'abondance de belles fleurs sortans de ceste plante, elle sera ici enrollee. On l'appelle de la nuict, par ce que ses fleurs demeurẽt espanouïes durant la nuict, & la matinee, jusques à ce que le Soleil ait frappé dessus quelque peu, lors se resserrans comme vne bource, & se reouurans à Soleil couché. Ses fleurs sont de diuerses couleurs, y en aiant de blanches, rouges incarnadines, & jaunes; des mi-parties, & par autres portions tachetees de distinctes couleurs. La rameure de ceste plante, s'accommode en couuerture de cabinet, lequel auec plaisir, l'on contemple le matin couuert comme d'vne grande tapisserie. Et ce qui en augmente la merueille, est, que les fleurs, quoi-que diuerses en couleur, procedent toutes d'vn mesme tige, sans autre artifice que du semer de la graine au mois de Mars en croissant de Lune & terre bien fumee. A la fin de l'Esté, ceste plante commence de fleurir & continue bien auant dans l'Automne, faisant lors graine pour en renouueller la semence.

Sandalida Cretensis. CESTE petite fleur, ditte, *Sandalida Cretensis*, est agreable pour sa couleur naïfue de Sandal, d'où elle a tiré son nom. Elle jette vn petit estui quarré, longuet comme vn canon d'escritoire, dans lequel fait sa graine, qui est de la grosseur d'vn pois. On la seme au mois de Mars, en Lune & terre que dessus.

Tulipan. LE Tulipan est vne plante haute de deux à trois pieds, produisant à la cime vn gros bouton, d'où sortent des agreables fleurs; mais c'est au troisiesme an de son aage, non deuant. Il s'edifie par bulbes, comme le Lys, les mettant en terre aprés l'Hyuer, en Lune nouuelle. La premiere annee, ne jette qu'vne seule fueille, verte & grande, qui rempe à terre sans prendre le haut: la seconde annee, en produit deux: la troisiesme, trois, les fueilles auec le tronc se fenans chacun an à l'approche de l'Hyuer. Les trois fueilles naissent prés de terre, enuironnans le tige, qui s'en monte sans fueille, nud comme vn baston, jusques à la hauteur susdite. Il y a plusieurs sortes de Tulipans, discernees à la coulent de leurs fleurs, differentes les vnes des autres, les aucuns les portans blanches, autres rouges, bleuës, jaunes, orangees, violetes, voire de toutes, excepté de vertes. Ce sont les communs Tulipans, mais les singuliers & plus rares, produisent leurs fleurs teinctes de diuerses couleurs, comme celles de l'herbe de la nuict, au contraire desquelles, ces fleurs-ci s'ouurent au leuer du Soleil, & se resserrent à son coucher, demeurans espanouïes toute la journee. Chacune annee paroit en ceste plante, quelque fleur de nouuelle couleur, non sans esbahissement. Aucun Tulipan ne fait monstre de ses fleurs, que durant douze ou quinze jours de l'annee, aprés lesquels cessent de fleurir. Mais ne commenceans tous à la fois, ains les vns aprés les autres selon leurs particuliers naturels, comme s'entre-entendans, fait que le Iardin se treuue paré de ces belles fleurs, cinq ou six sepmaines continuelles, à compter de la fin de Mai. La figure de ces fleurs, est en clochete, regardant en haut vers le Soleil. Leur bien-seance pour leur figure & couleur, est tout ce qu'on requiert d'elles, car quant à la senteur, elle n'est nullement agreable. Les Tulipans craignent le trop d'humidité és racines, dont on les pose en lieu où telle importunité, n'est à craindre, enuironnans leurs racines de fumier moderément eschauffé, pour leur faire passer l'Hyuer, leurs plantes estans fenees & dessechees. Demeurent viuans

en terre, six ou sept annees, en chacune leurs racines s'augmentans en bulbes ou oignonets. comme les lys & le saffran, où l'on en prend pour la conseruation de la race.

Martagon de Costantinople.

CESTE plante produit des rares fleurs de la grandeur & figure comme celle du lys, fort recerchees pour leur excellente couleur d'orangé rouge. L'on l'edifie par graine, la semant ou Printemps, en croissant de Lune. Fait vn seul tige, droit, de la hauteur de deux à trois pieds sans aucunes branches, icelui garni dés terre, de plusieurs fueilles vertes, longuetes & pointues, se renuersans en hors, leur pointe regardant la terre. Au bout du tige fait ses fleurs, en sept ou huict boutons ou toupets, qu'elle ouure en diuers jours, de chacun desquels boutons, sort vne fleur qui dure quelques trois ou quatre jours, laquelle, fenee, laisse vn petit estui où croist la graine.

Pions.

IL y en a de simples & de doubles (ce qui est dit pour le respect des fleurs) s'edifians indifferemment par bulbes, qu'on met en terre aprés l'Hyuer. De la bulbe sort vn tuiau de matiere molle & frangible, sujet à estre cassé à peu d'occasion, dont l'on est contraint de l'appuier fermement. Il est de couleur verte, comme celle de vessie seruant aux peintres. Aiant monté demi pied sur terre, fait plusieurs branches s'eslargissans en hors, au bout desquelles jettent des gros boutons, d'où sortent les fleurs qui sont rondes & fort grandes comme enuiron d'vn tiers de pied en diametre. Ne sont que d'vne couleur, rouge, blanche, purpuree, ou autre selon le naturel de la plante y en aiant de plusieurs, comme des tulipans: non qu'aucun Pion produise fleur diuersement coloree, ains distinctement, chacune plante la sienne propre.

Anemones.

AVSSI par bulbes vient ceste plante. La bulbe au pousser fait des petites fueilles comme celles de la pimpernelle, rempans à terre en rond. De là sort le tige, montant de la hauteur d'vn pied; & à la cime portant vne belle fleur, coloree d'incarnat esclattant. Mais c'est l'Anemone double qui la produit telle, & aussi plus abondante en fueillage, que le simple, duquel la fleur composee de moins de fueilles, que du double, est communément de couleur violee ou bleuë.

Coronne Imperiale.

POVR la disposition de belles fleurs sortans de ceste plante, elle est dite, Coronne Imperiale. On l'esleue par graine, la semant au Printemps en Lune nouuelle. Le tige monte sur terre trois ou quatre pieds, garni tout le long, de fueilles longues sans aucunes branches. Vers la cime, produit huict ou neuf fleurs, portees par petits branchillons, chacune le sien, sortans tous à vne mesme hauteur du tige, l'enuironnans en rond. Les fleurs sont comme petites clochetes pendantes regardans en bas: leur couleur est de rouge passe: dans chacune y a des gouttes d'eau, attachees à l'interieur s'y tenons fermement autant que la fleur demeure en estat, qui peut estre quinze ou vingt jours, lors dessechant, que l'eau s'en est allee, ou d'elle mesme, ou qu'on l'en aura ostee. Ceci est aussi remarquable, que la fleur estant dessechee de maturité, changeant son maintien, se renuerse en haut au regard du Soleil, où la graine se meurit. La graine est dentelee, ressemblant aucunement le rouët d'vn moulin. La fleur n'a aucune senteur non plus que les precedentes. La plante de la Coronne Imperiale, ne produit aucune

fleur qu'elle n'ait atteint la quatrieſme annee. Le tronc ſe fene toutes les Automnes, en demeurans viſues les racines dans terre pluſieurs annees, eſtans preſeruees du froid. Ceſte plante ſe renouuelle par la graine cheant de maturité à terre, d'où ſort du plant à ſuffiſance, propre à tranſplanter ailleurs.

Piuoine LA Piuoine fait vne grande fleur rouge de belle repreſentation, approchant celle du tulipan. S'edifie de racine & de graine, par l'vn de ces deux moiens l'engeanceant au Iardin, la y plantant ou ſemant au Printemps. Tout ce qui eſt de ceſte plante, eſt bon en medecine, ſpecialement, la racine, comme il ſe void ci aprés au diſcours des herbes medecinales, où je l'ai enrollee entre celles du Midi.

NOVS deuons la cognoiſſance & le gouuernement de pluſieurs rares & excellentes fleurs, à M. Charles de l'Eſcluſe, qui auec ſoin exquis, en a eſleué grand nombre dans ſon Iardin de Leiden en Hollande; où il en a fait tranſporter les races des Indes, & de diuers autres païs lointains. Pour laquelle gentille dexterité, il a merité le tiltre de Pere des Fleurs, & auſsi pour ſes autres vertus, beaucoup de loüange.

CHAPITRE XIII.

Emploi des herbes & fleurs, pour Bordures & Compartimens.

EN parlant des arbuſtes, nous auons tout-d'vne-main preſques pourueu au moien de les renger conuenablement: n'y aiant autre myſtere, qu'à les conduire auec des paux & perches, pour les dreſſer en cabinets, tonnelles, berceaux, treillages & autres œuures de diuerſes façons & figures, ſelon les deſſeins qu'en aurés fait par la guide de la fantaſie, & la cõmodité des lieux. Ici ſera monſtré comme l'on ſe doit ſeruir des herbes & les emploier, aiant eſgard à leurs facultés, pour l'ornement du Parterre, afin de le rendre magnifique. ainſi qu'auec admiration, pluſieurs excellens Iardins de plaiſir ſe voient diſpoſés en ce Roiaume. Meſme ceux que le Roi fait dreſſer en ſes Roiales maiſons de Fontaine-bleau, Sainct Germain en Laïe, des Tuilleries, de Monceaux, Blois, &c. Ce ne pourroit voirement eſtre ſans merueille, que la contemplation des herbes parlans par lettres, deuiſes, chiffres, armoiries, cadrans: les geſtes des hommes & beſtes: la diſpoſition des edifices, nauires, bateaux & autres choſes contrefaites en herbes & arbuſtes auec merueilleuſe induſtrie & patience: comme de telles gentilleſſes, l'on remarque à Chante-loup, où ont eſté aſſujetis & arbuſtes & herbes. Il ne faut voiager en Italie ni ailleurs, pour voir les belles ordonnances des Iardinages, puis que noſtre France en porte le prix ſur toutes nations, pouuant d'icelle, comme d'vne docte eſchole, puiſer les enſeignemens ſur telle matiere. Et parce que telles magnifiques ajencemens, ne ſont generalement communiqués par tout ce Roiaume, ces inſtructions-ci, vous ſeruiront à diſpoſer vos Iardins comme il appartiendra, ſi eſtés en lieu où telles oculaires adreſſes defaillent.

NOTERE'S

NOTERES pour vn prealable, qu'indifferemment toutes plantes ne seruent en tous les endroits de nostre Parterre: la raison voulant que les plus grandes & esleuees, soient emploiees és lieux les plus robustes, & les petites & basses, és plus delicats. Les premiers seruiront à border les entours des quarreaux, le long des grands chemins & allees: les secondes, à façonner les Compartimens & autres menuës choses du Parterre, dont par telle proportionable disposition, le tout se presentera tres-bien, ressemblant à vn accoustrement orné de passement de grande monstre, ou à vn tableau enrichi de sa cornice, dont l'esleuement donne lustre à ce qu'elle enferme. Les Bordures seront assés hautes, pour tout grand lieu, d'vn pied & demi au plus, sur vn pied d'espesseur, encores qu'elles soient faites de la plus grossiere plante de laquelle l'on se serue en cest endroit. Elles serõt façonnees toutes d'vne mesme matiere, pour euiter la deformité procedante du meslange des plantes: s'entend en vn mesme rang & bord, car y en aiant plusieurs, pour embellissement, faudra que chacun soit fait d'vne particuliere espece, afin de ce distinguer les vns des autres. *Discours sur le desparte-ment de ces herbes.*

LES Murtes, la Lauande, le Rosmarin, la Trufemande, & le Bouïs, sont les plus propres plantes pour Bordures, & qui plus longuement durent. Et aux Compartimens simples, doubles, entre-coupés & rompus, la Marjolaine, le Thym, le Serpolet, l'Hyssope, le Pouliot, la Sauge, la Camomille, la Mente, la Violete, la Marguerite, le Basilic & autres herbes demeurans touſjours vertes & basses, comme l'Ozeille & le Persil, qui en cest endroit se laissent manier, & aussi celles qui auec ces qualités-là, ont quelques attraiantes senteurs. La Ruë y est emploiee, quoi-que de senteur forte, mais c'est pour sa facilité à se ploier à ce seruice. *Leurs noms.*

CE sont les plantes, dont de tout temps l'on s'est serui en ces beaux Iardins. Mais parce que la pluspart d'icelles defaillent tost, ne pouuans souffrir les extremes foidures, moins durans en seruice, que plus elles sont delicates, si que c'est entierement à refaire, au plus tard, dans trois ans: l'on s'est auisé, pour faire durer longuement les Compartimens du Parterre, de les dresser, ou la pluspart auec le seul Bouïs, dont la beauté de la verdure, est maugré le temps, glaces & neges, touſjours vne, telle sienne non delicatesse, lui causant grande duree, auec facile entretien. Pour laquelle cause, sans auoir esgard à sa forte & mal plaisante senteur, est le Bouïs emploié és choses plus delicates du Parterre. Et comme aiant gaigné l'auantage par dessus les autres plantes, on se sert de ceste-ci, à tout faire au Iardin. A border les allees grandes & petites, le tenant bassement ou hautement, comme où veut. On en façonne des bancs, chaires, statuës, &c. comme i'ai dit ci deuãt, par le moien de la tranche qu'il souffre, dont il est disposé à volonté. Ces herbes ci, non plus que celles des bordures, ne seront posees confusément, ains suiuant le naturel de l'œuure seront rengees par especes distinctes: afin de demeurer les Compartimens vniformes par ses costés, tant en figure qu'en couleur. Obseruant ceci, que comme religieusemẽt, le peintre tasche de faire ressembler vn costé de son escusson ou compartiment, à l'autre, de mesme fera le Iardinier en cest endroit, rengeant si bien ses herbes, qu'auec raisonnable assortiment, elles soient dispersees par tel ordre, qu'en figure, grandeur, couleur, rapportent le mesme. Pour exemple, estant vne corne, vn rouleau, vn quar- *Du Bouïs.*

té, vn rond, vn ouale, ou autre portion de compartiment de la main dextre, façonné de marjolaine & au dedans enrichi de marguerites, tout ainsi sans augmentation, diminution ne changement aucun, faut que soit de la fenestre, pour rendre nostre ouurage sans vitupere. Aussi seront les herbes posées en rengees equidistantes, & conuenablement esloignees les vnes des autres, afin d'euiter la confusion que le trop de presse, causeroit à l'œuure, s'entrecouurans: laquelle Oeuure l'on ne pourroit discerner par rengees distinctes, ainsi qu'il appartient, sans telle curiosité ains comme prairie, confusément s'vniroient les herbes ensemble. Donques, à ce poinct sera auisé, & à tenir les herbes fort basses, maistrise de cest art, pour faire voir le vuide du fons, lequel auec soin, sera maintenu nettement, sans permettre s'y loger aucune herbe maligne, le deschargeant aussi de toute autre s'escartant de son rang, à ce que, & la terre & les rangs des herbes, se puissent nettement discerner, & par là juger de l'ordonnance de l'œuure. Et à ce que telles distinctions se voient auec plus de contentement, y sont aioustees des terres de diuerses couleurs, dont l'on couure le fonds de l'entre-deux des rengees des herbes, ausquelles, par ce moien est donné grand lustre, ressemblant tout le compartiment du parterre, à vn tableau d'exquise peinture, sorti de la main d'vn bon maistre. Les terres de couleur, seront choisies propres à tel seruice, non toutesfois de maligne nature, afin de n'offenser les herbes. Il se treuue de terre naturellement rouge: aussi de jaune, de blanche, n'aiãs autres mauuaises qualités que l'infertilité: laquelle en cest endroit est vtile, parce que ne produisant aucun herbage, le Parterre en demeure net, au soulagement du Iardinier. Touchant la couleur noire, elle se fera auec de l'ardoise brisee. De la verte ne vous souciés, attendu que les herbes du Parterre n'estans d'autre couleur, n'ont besoin de tel voisinage, ains de celui dont la diuersité les fait discerner. Ceci est notable, qu'estant question de regarder de loin les Compartimens, pour l'assiete du Iardin, conuient faire les rengees d'iceux, plus loin l'vne de l'autre, qu'estant prés: au contraire, plus l'on les approchera, que plus prochaine en sera la veuë, pour la bien seance: s'appetissant la chose regardee, à mesure de l'esloignement, par la raison de Perspectiue. Par icelle mesme raison, s'entrecouurent les rengees des herbes du Compartiment, quand on les regarde du plan du Iardin, se promenant par les allees: parce que la veuë estant basse, est occupee par les premieres rengees d'herbe qu'elle rencontre, qui ne permettent d'aller jusques aux autres. Pour laquelle cause, est à souhaiter les Iardins estre regardés de haut en bas, soit ou des bastimens prochains, ou des terrasses rehaussees à l'entour du Parterre. Ainsi que par artifice le Roi a fait faire aux Tuilleries, en sa belle allee de meuriers. Et à sainct Germain en Laïe aussi, où la Nature a beaucoup fourni du sien, par l'assiete du lieu, du tout fauorable.

Faut tenir les herbes basses, & le fons net.

La colorer.

Consideration sur la disposition des Cõpartimens, la veue.

L'ESPESSEVR des rengs, non plus que la distance de l'vn à l'autre, ne se peuuent bonnement limiter, cela dependant du lieu, qui requiert les Cõpartimens à lui proportionnés selon la grandeur ou petitesse. Lequel article bien entendu, causera aux Compartimés celle grace tant recerchee pour tous ouurages, procedante de la raisonnable disposition. Aucuns, au milieu & aux angles des Compartimens plantent des arbrisseaux sursaillans en haut, en quoi ils se trompent, car cuidans donner grace au Compartiment,

ils en obfuſquent le luſtre par telles couuertures. Si toutesfois l'on y en deſire, y ſeront plantés les arbres les moins fueilleuz, & dont le tige monte hautement & droitement: comme le cyprés, par deſſus tout autre à ce ſeruice eſtant le plus propre, & conuenablement eſt poſé pour eſguille au centre d'vn cadran dreſſé en herbage au Parterre marquant les heures. Au lieu des arbres pourra-on appliquer quelques rares antiquités, Statuës, Colomnes, Pyramides, Obeliſques & ſemblables pieces de marbre, jaſpe, porphire & d'autres precieuſes matieres de diuerſes couleurs dont la richeſſe rend le Iardin tres-magnifique. Ces choſes eſtans contrefaites en herbe, ſeront auſſi de fort belle monſtre, decorãt le lieu auec la loüange du Iardinier. En ſuite, ſera beſongné auec ſemblables conſiderations, où l'homme d'entendement pouruoira par ſon bon ſens, prenant auis de l'œuure meſme, ſelon les occurrẽces. car auſſi c'eſt à lui à qui telle beſongne s'adreſſe, non aux ignorans & groſſiers du vulgaire. Et dautant que peu ſe treuuent de Iardiniers auoir en leur ceruelle les inuentions des exquis Compartimens, & autres precieuſes diſpoſitions pour le decoremẽt du Iardin de plaiſir, ains proceder du ſçauoir des hommes entendus en la pourtraiture: ce ſera de là d'où nos Iardiniers prendront leurs deſſeins, en quoi ils acquerront tant plus de loüange, que mieux les ſçauront mettre en œuure.

Portraits de Jardinages.

Et à ce que le Iardinier, n'aille rechercher loin, des deſſeins pour ſes Parterres, j'ai mis ici quelque nombre de Compartimens de diuerſes façons: d'entre leſquels, y en a de ceux que le Roi a fait faire à Sainct Germain en Laïe, & en ſes nouueaux Iardins des Tuilleries, & de Fontaine-bleau, au dreſſer deſquels M. Claude Molet, Iardinier de ſa Majeſté, a fait preuue de ſa dexterité. Aucuns de ces pourtraits, contiennent des Iardins entiers, autres, des portions: comme carrés, bordures, & ſemblables, que l'habile Iardinier emploiera auec jugement, ſelon ſon lieu, l'ajeanceant par les ſuſdites adreſſes, dont il prendra des portions comme il verra à faire. Le moien eſt, de rapporter la choſe du petit au grand. Prendra curieuſement ſes meſures, gardant de ſe deceuoir: & ſans ſe haſter, ne lui ſuffira de meſurer vne fois ſon œuure, ains y retournera pluſieurs. Dont s'inſtruiſant lui-meſmes, auec les obſeruations ſuiuantes, dreſſera ſes Compartimens au contentement de ſon Maiſtre, & à ſon honneur.

Moïẽ de dreſſer les Compartimens.

Resolv donques que ſoiés de l'ordonnance de vos Compartimens & autres diſpoſitions, & le Parterre au parauant tres-bien vni & mis au niueau, & proprement ageancé & engraiſſé, ſi que la terre ſoit deuenue facile à gouuerner & fertile, les traceres à la maniere ſuiuãte. Premierement tendrés des cordeaux fort roidement (dont, & des fiches de fer ou de bois dur & ſolide, ſerés abondamment pourueu) le long des grands chemins & allees leſquelles ferés tant larges & longues qu'il vous plaira. Aprés, diuiſerés l'entre-deux des allees par portions égales, en quarrés parfaits, triangles, pentagones, exagones, heptagones, octogones, & en autres telles figures que voudrés, les enfermans auec des cordeaux, pour dans icelles, loger les Compartimens. Telles portions ne ſeront toutes de meſme ſorte, ains de pluſieurs: toutesfois compatibles les vnes les autres, pour le plaiſir de la diuerſité, dont les Compartimens s'en rendent agreables. Toutes ces figures-là, ſouffrent la ligne droite en leurs extremités: les corps

desquelles seront diuisés par mesmes lignes, pour treuuer les centres, sur lesquels l'on fera les ronds, ovales, & autres lignes curues conuenables à l'ouurage. Au quarré parfait, cela se represente mieux qu'és autres figutes: car tendant deux cordeaux en ligne diagonale, d'vn angle à l'autre, là où s'entre-croiseront, là sera le centre qui vous seruira pour tracer vn grand rond dans le quarré, si rond desirés faire vostre Compartiment. Aussi par mesme adresse, facilement diuiserés les portions requises pour les ouurages qu'autés en main, selon la guide des pourtraits: rapportant les mesures du petit au grand, comme j'ai dit, par la toise raccourcie, par le pied, par la cane, par le pam, par l'aune, & par autres mesures diuerses à l'vsage des païs. Les centres demeureront marqués auec des fiches qu'on affermira dans terre: & seront aussi les cordeaux laissés tẽdus, jusqu'à ce que les herbes soient toutes plantees, pour seruir de guide asseuree, autrement ostant par impatience & auant le terme, ces marques-là, seroit-on en danger de se confondre en ouurant, par faute de conduite. autre tant asseuree ne pouuant estre, que la susdite.

Plãter les herbes à la fiche.

IOIGNANT les cordeaux, seront plantees les herbes, les fourrans dans terre auec la fiche, à l'imitation des vignes: ce qu'ainsi se fait fort nettement, comme l'on desire. Mais aucuns treuuent plus profitable d'ouurir la terre auec la serfouëte, pour l'aisance d'arranger à volõté les herbes dans le raion, soient-elles enracinees ou non: cela se pouuant faire, sans contrainte en esargissans leurs racines, ou en estordans & recourbans les branches, pour les faire reprendre: touresfois, ne s'accommodent jamais si bien en ceste façon-ci, que par la precedente. Ne pouuant cest ouurage souffrir delaiement aucun, ains est necessaire, l'acheuer, suiure pied à pied, le commencer, de peur de des-former l'entreprinse: sans auoir esgard au particulier naturel de chacune herbe, toutes ensemble seront plantees à vne venue sans nullement sejourner, par ce moien hastant les tardiues, & retardant les hastiues. Le temps de mettre la main à ces Compartimens-ci, pour les planter, sera prins & dans l'Automne & dans le Printemps, selon que le pays est sec ou humide, plus s'auanceant en cestui-ci, qu'en cestui-là, la terre estant bien disposee, ce que s'accordant auec la douceur de la saison, rendra tres-asseuree la reprinse des herbes. Comme j'ai monstré, la pluspart des herbes dont se façonnent les Compartimens, souffrent le planter par bouteures, bien-que par racines elles viennent asseurément: mais dautant qu'en est endroit, pour la delicatesse de l'œuure, les branches sont plus conuenables que les herbes entieres, mieux qu'elles se laissans arranger, & qu'on n'a à douter de leur reprinse, sera les preposer aux herbes enracinees: jointe ceste raison, que plus facilement treuue-on des bouteures ou branches, la grande quantité requise, que des herbes entieres, saines, d'esgale grandeur, telles que de neccessité conuient les auoir.

Naturel du Bouïs.

LE Bouïs ne se pouuant reprendre par bouteures qu'à grande difficulté, fait qu'on ne l'emploie au Iardin, que par racines, pour laquelle cause, est-on contraint d'aller par les Bouyssieres cercher du petit plant enraciné, & tel le loger au lieu destiné: mesmes est-il mis en terre à la fiche quoiqu'auec racines, sans estre contraint d'ouurir la terre à la serfouëtte, à tout

laquelle, le Parterre ne se dresse jamais si bien qu'à la fiche, comme a esté dit. N'aiant moien d'auoir du plant enraciné de Bouïs tel que desirés, conuiendra en faire vne pepiniere: semant des grains de Bouïs au mois de Feurier ou de Mars, d'où sortira du plant en abondance tel que desirerés.

Touchant les semences.

QVANT aux semences, l'on ne s'en doit seruir qu'és endroits les plus subtils & delicats, & où les herbes ja parcreuës ne se peuuent bien accommoder: comme en lettres, chiffres, deuises, armoiries, & autres mignardises, où la graine se loge ainsi qu'on veut, la fourrant dans les fossetes qu'aurés creusées en terre plaine, souple, & deliee, & en sa superficie, tracé ce que vous aura pleu, aprés reüni si bien le plan, y remettant la terre que monticule ne valon aucun n'y restent. Ces traces se feront auec quelques instrumens de fer, ou de bois dur, à ce appropriés, desquels escrirés sur la terre, en y profondant vn doigt: ou en y imprimant ce que voudrés, auec des grandes lettres de bois seruans de moule; qu'en pressant enfoncerés dans terre. Ainsi des chifres, ainsi des armoiries, & autres subtilités, dont receurés contentement, si tels moules ont passé par bonne main, & que le Iardinier tres-curieusement, ensemence toutes les parties de ses traces, sans obmettre angle ne recoin aucun. Plustost y mettra-il trop de semence, que peu: à la charge qu'estant leuee, aussi tost, il en arrache le superflu, pour, librement, laisser accroistre le restant sans estouffer par trop de presse. Comme au contraire, y laissera des jettons à suffisance, sans s'oublier à l'arracher: afin que par rarité, l'œuure ne se treuue desliee & des-jointe, par cõsequent, imparfaite. Pour prendre ses mesures, sera le Iardinier pourueu de perches longues & droites, de bois leger, afin de les manier facilement, auec lesquelles il prendra ses distances, longueurs, largeurs & autres portions: ensemble aura-il des minces chaines de fer, pour tracer les ronds grands & petits, qu'il marquera és endroits conuenables: lesquelles chaines, sont à tel seruice meilleures de telle matiere, que de cordage, ne de boiaux, demeurans touſ-jours en vn estat sans s'allonger ne raccourcir, par humidité, ne secheresse, ne par trop ou peu tirer & tendre, comme font toutes autres matieres, à l'interest des mesures.

Comment se-ront couppees les herbes quand on les plante.

LES herbes ainsi disposees, & chaussees de terre, le plus vniment que faire se pourra, seront de mesme couppees justement quelques deux doigts sur de la terre, pour là s'accroistre par-ensemble. Elles seront cultiuees fort soigneusement, sans souffrir qu'aucune herbe estrangere se fourre parmi, ni aprés d'elles, les sarclant souuent auec toute cutiosité, sans pardonner à aucune plante s'escartant hors de son rang, par ainsi paroistra le vuide & fons de la terre, comme est requis, & y ajoustant l'embellissement des terres de couleur, dont j'ai parlé, le Compartiment s'en representera tres-agreable à la veuë. Seront aussi arrousées les herbes, sans qu'elles endurent la soif, autrement elles dessecheroient, mesme la premiere annee de leur plantement. La commodité ne sera petite, si l'eau y decoule par raions faits aux bords des rengs des herbes, ou sans y en faire aucun, arrouser le Compartiment comme prairie vnie.

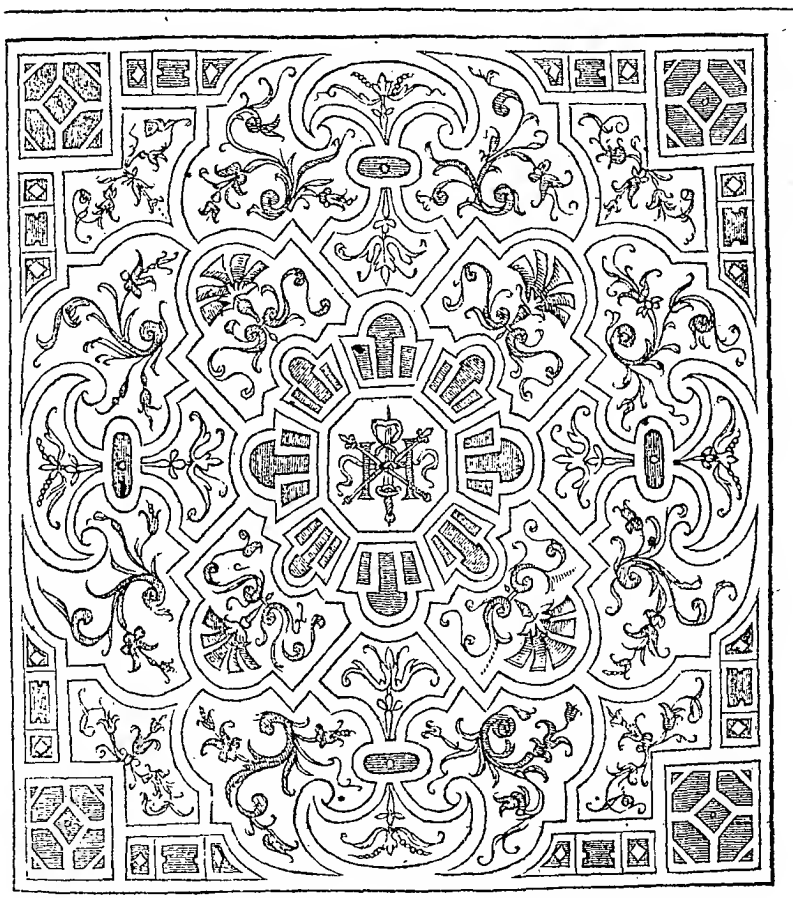
Les faut arrouser.

Du temps des herbes.

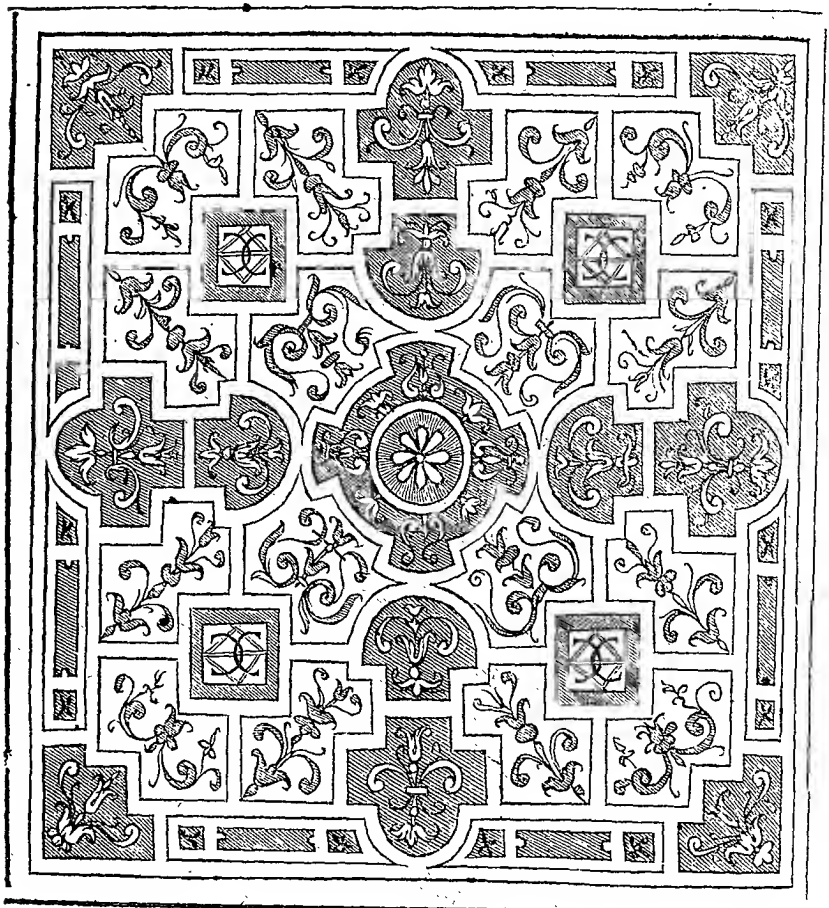
LE restant de la culture des Compartimens & de leurs bourdures, des deuises, chiffres, armoiries, passemens, guirlandes & semblables delicatesses, ne consiste qu'au tondre & roigner des herbes, lesquelles il conuient

tenir touſ-jours en meſme eſtat, c'eſt aſſauoir, baſſement, paſſee que ſoit la premiere annee qui leur eſt donnee pour reprinſe. Pour tondre les bordures, paſſemens, & autres parties eſtans en ligne droite, conuient retendre le cordeau joignant l'endroit qu'on voudra roigner, & là juſtement auec des grands cizeaux emmanchés de bois, coupper des herbes, tout ce qui excedera la ligne. Quant aux ronds, & autres lignes curues, corps elleués, figures, & ſemblables gentilleſſes, plus difficilement y ouure on, parce que c'eſt le ſeul œil qui gouuerne celà: en quoi faut qu'interuienne la dexterité du Iardinier, refaçonnant la beſongne, comme de nouueau, à toutes les fois qu'il y mettra la main; autrement, la beauté de l'ouurage ſe perdroit. Le temps de ce roignement, n'eſt reſtraint à autre terme, qu'à la ſerenité du ciel, eſtant defendu toucher aux herbes en temps de pluie, de chaleur, & de froidure, de peur de les faire mourir, ou du moins, par langueur, leur faire perdre le luſtre, toutesfois, le Printemps en eſt la meilleure ſaiſon. Ce ſera donc qu'on tondra ces gentilleſſes, quand les herbes ſur-hauſſeront leurs limites, les tenans touſ-jours baſſes & quarrees par le deſſus & és coſtés, joignans la terre pour maintenir leur bien-ſeance.

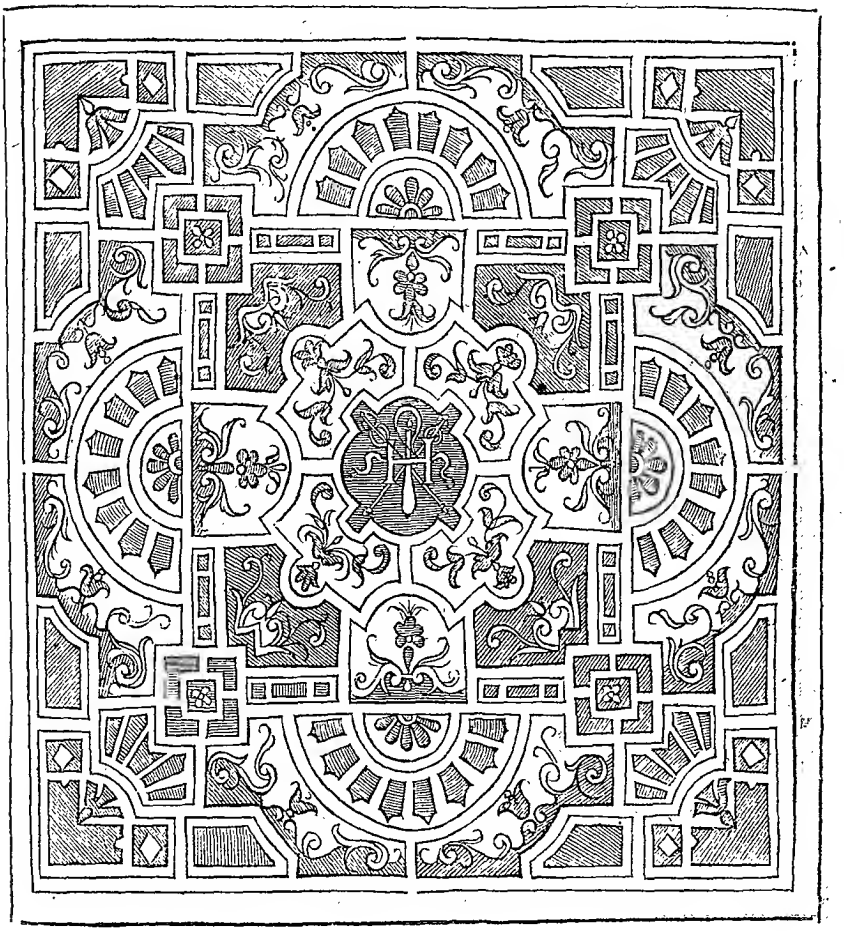
C'EST VN COMPARTIMENT DE CEVX DES NOVVEAVX IARDINS DV ROI AVX Tuilleries faisant vn carreau, dont les vuides sont remplis d'enrichissemens, au centre duquel est vne deuise du Roi.



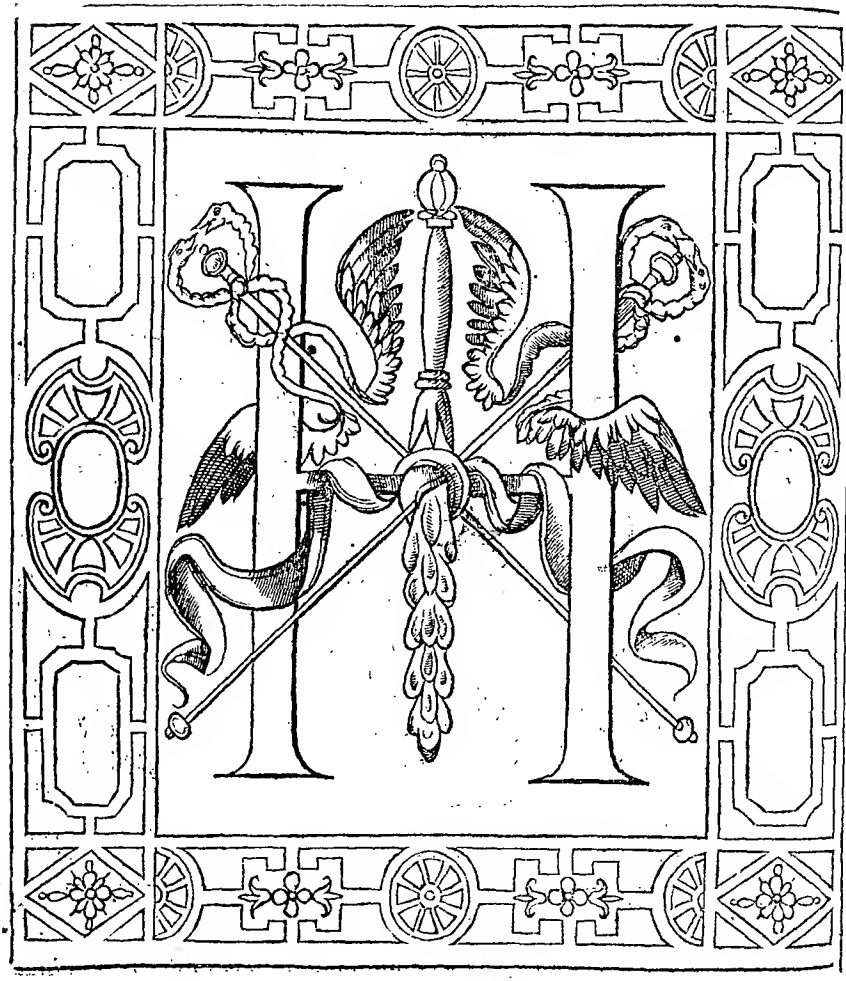
CE COMPARTIMENT-CI, ENRICHI EN SES VVIDES, EST AVSSI VN CARREAV des Iardins des Tuilleries.



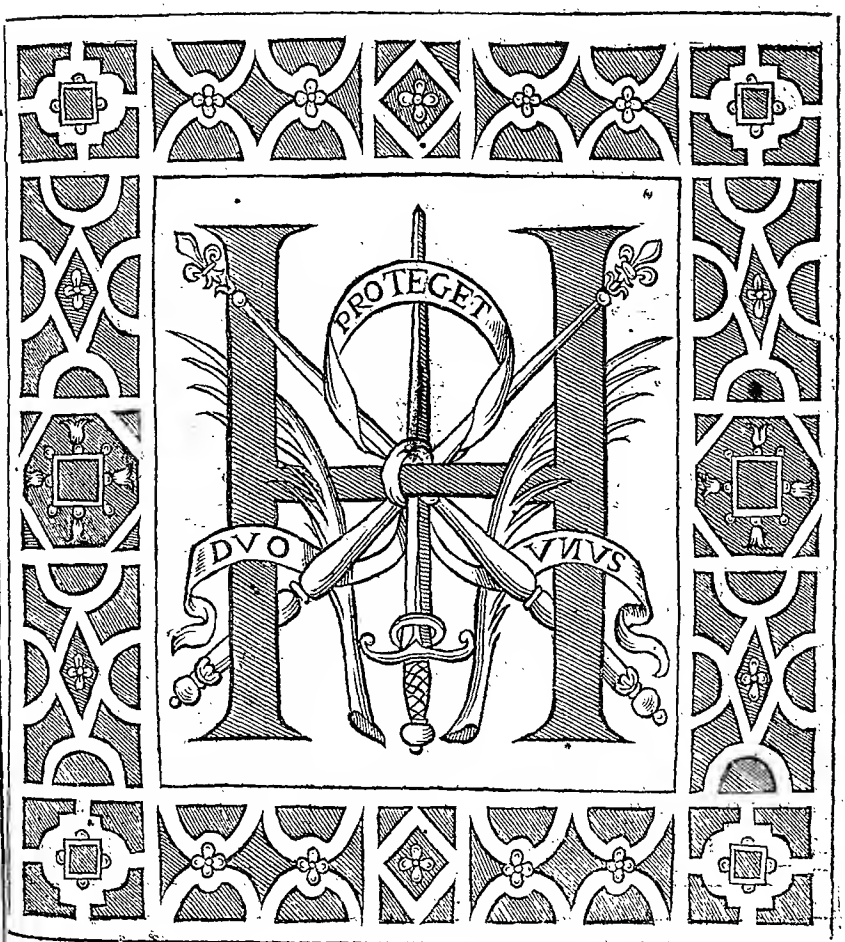
DE MESME CESTVI-CI EST DES COMPARTIMENS DES TVILLERIES ENRICHI en ſes vuïdes comme les precedents, portant en ſon centre vne deuiſe du Roi.



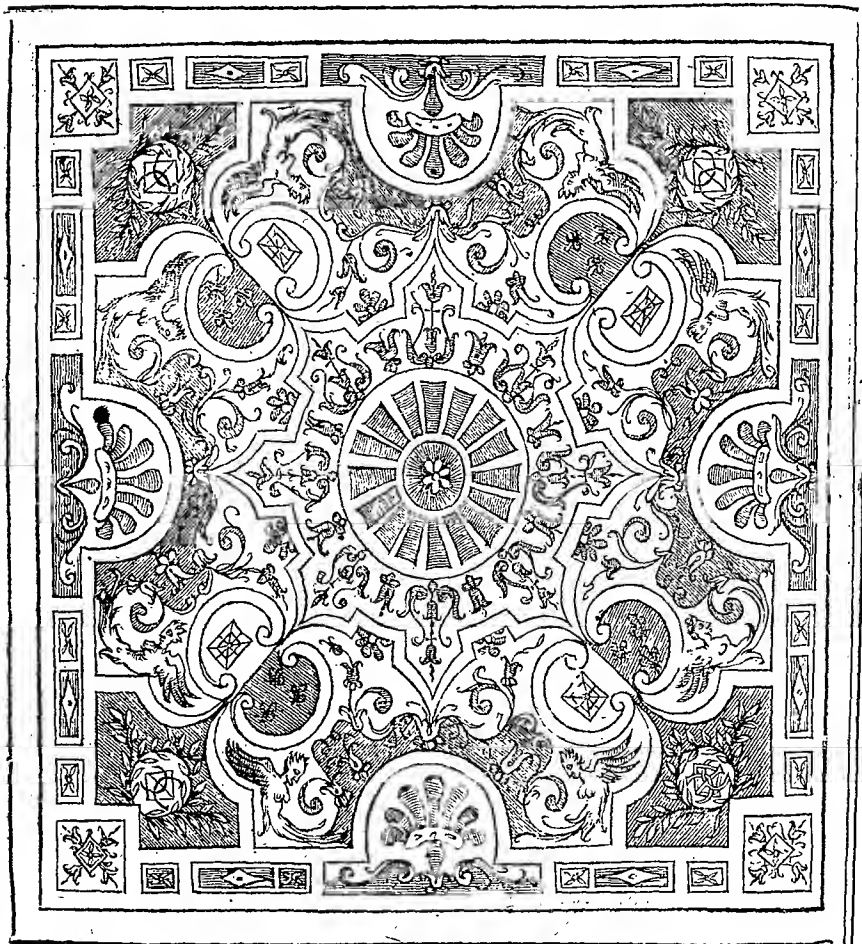
LA MESME DEVISE DV ROY, MAIS EN GRAND VOLVME ESTANT DANS VN CARRE, és Iardins de Sainct Germain en Laïe, auec ses bordures de Compartimens qui seruiront à diuers jardinages.



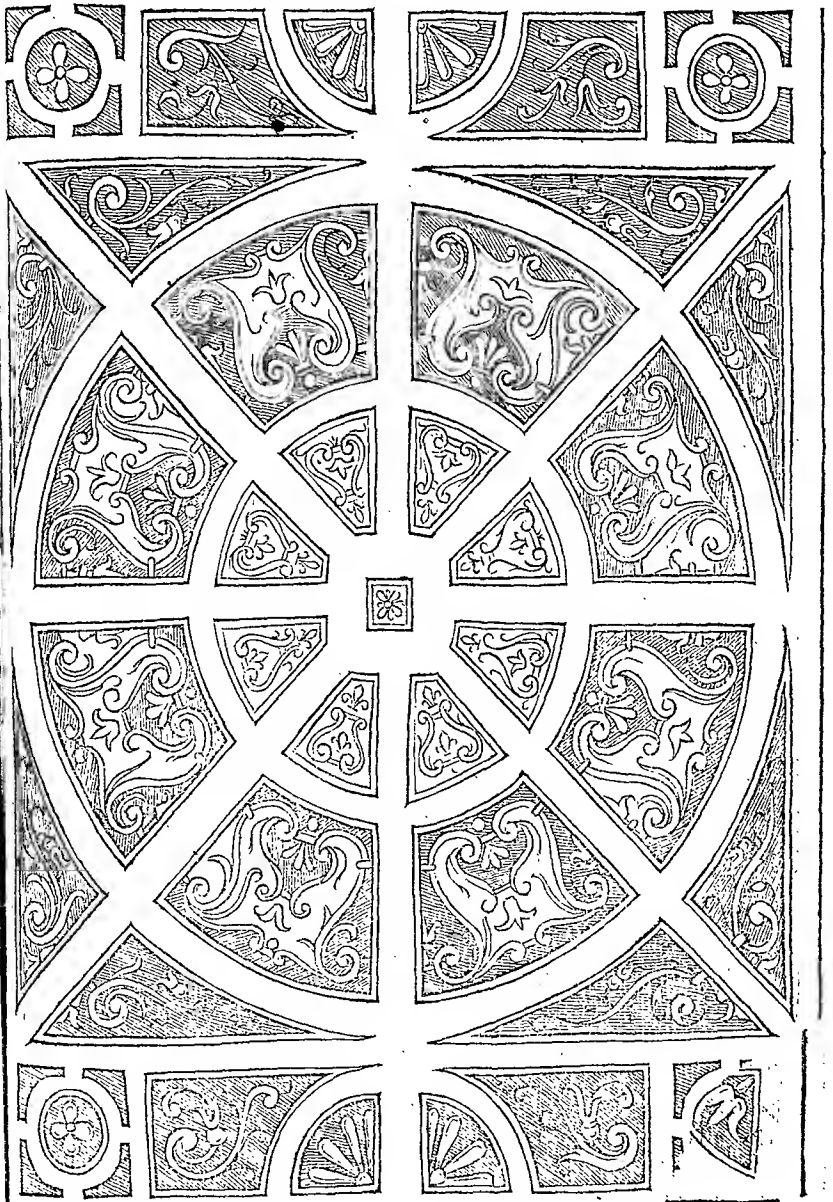
AVTRE DEVISE DV ROI, ESTANT EN VN CARRÉ DES IARDINS DE SAINCT Germain en Laïe. Dont les bordures faites en Compartiment rompu, seruiront à diuers Iardins.



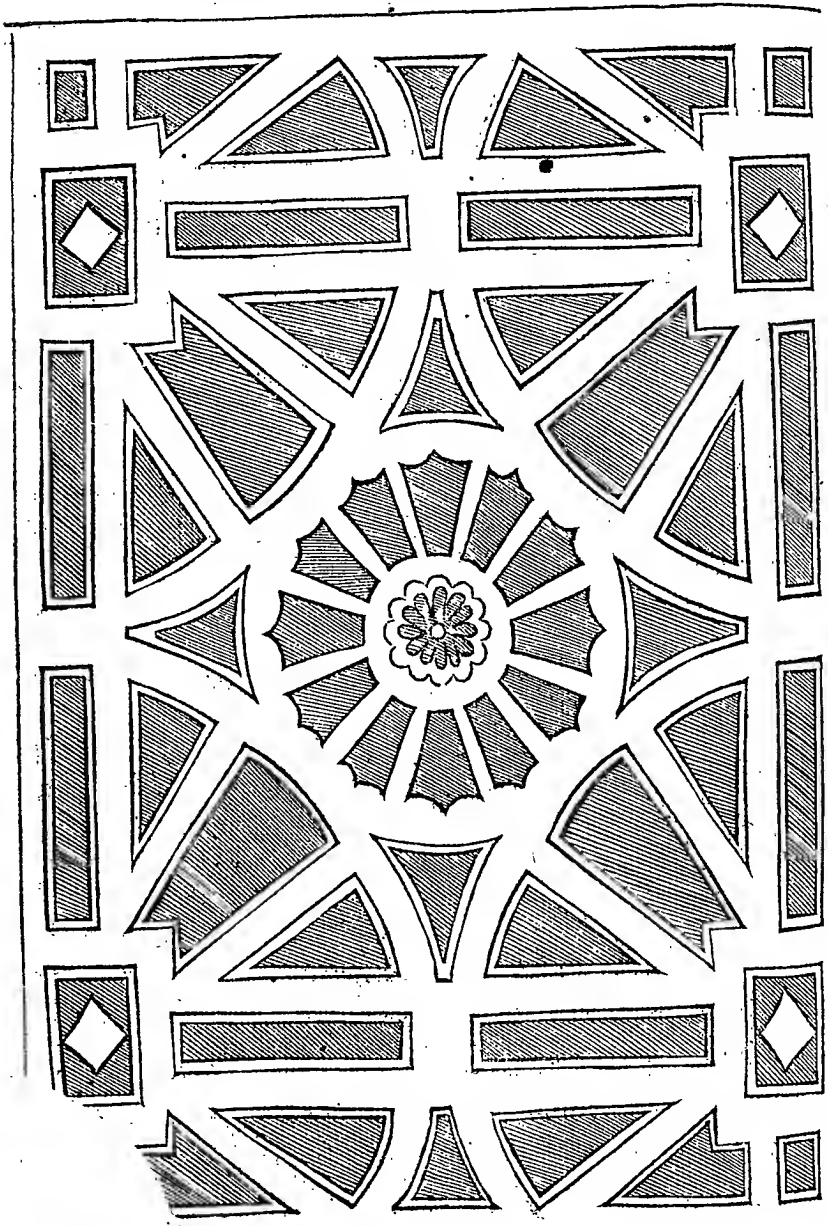
C'EST VN COMPARTIMENT DE CEVX QVI SONT AV IARDIN-NEVF DES TVILleries, rempli d'enrichissemens, mesmes aux quatre coins des armoiries de France & de Nauarre.



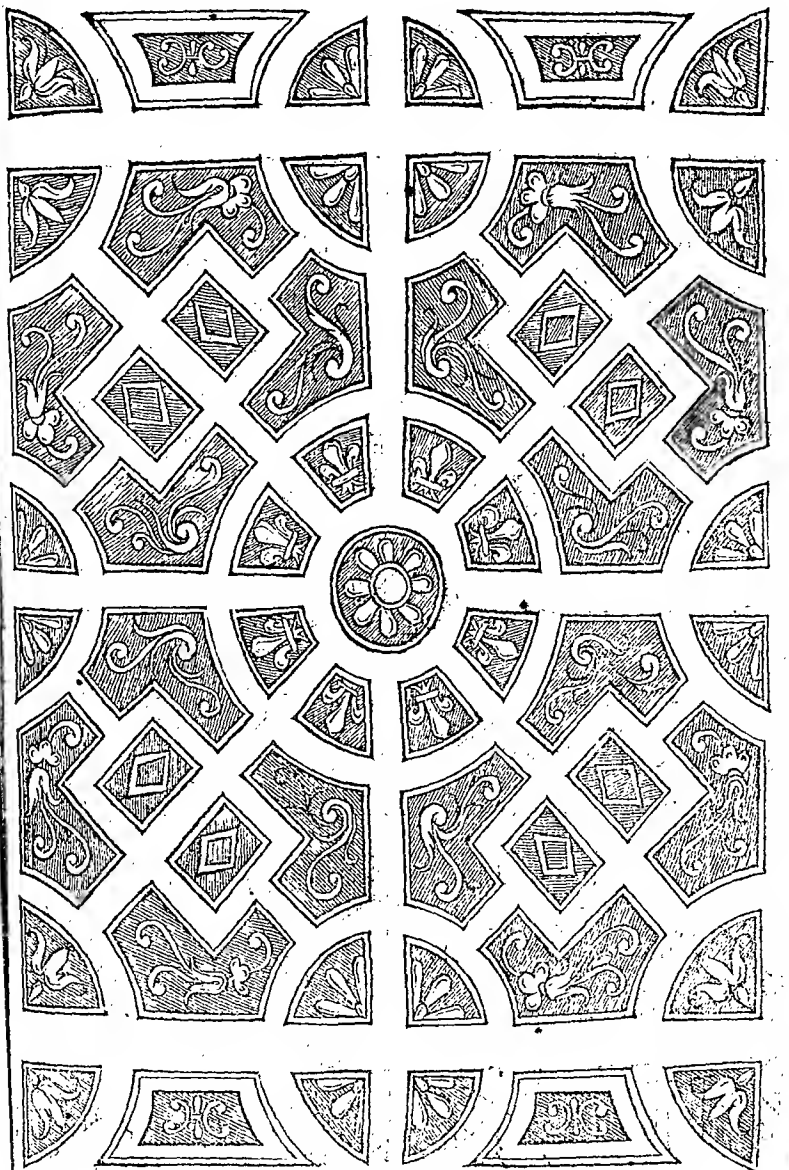
CE ROND EST A SAINCT GERMAIN EN LAIE ENRICHI en son interieur. Il est accompagné és deux bouts, de bordures, qui rendent la planche longue: dont l'on pourra tirer l'adresse de faire vn Iardin entier, aiant des allees droites, des costés droits, des diagonales, & des curues.



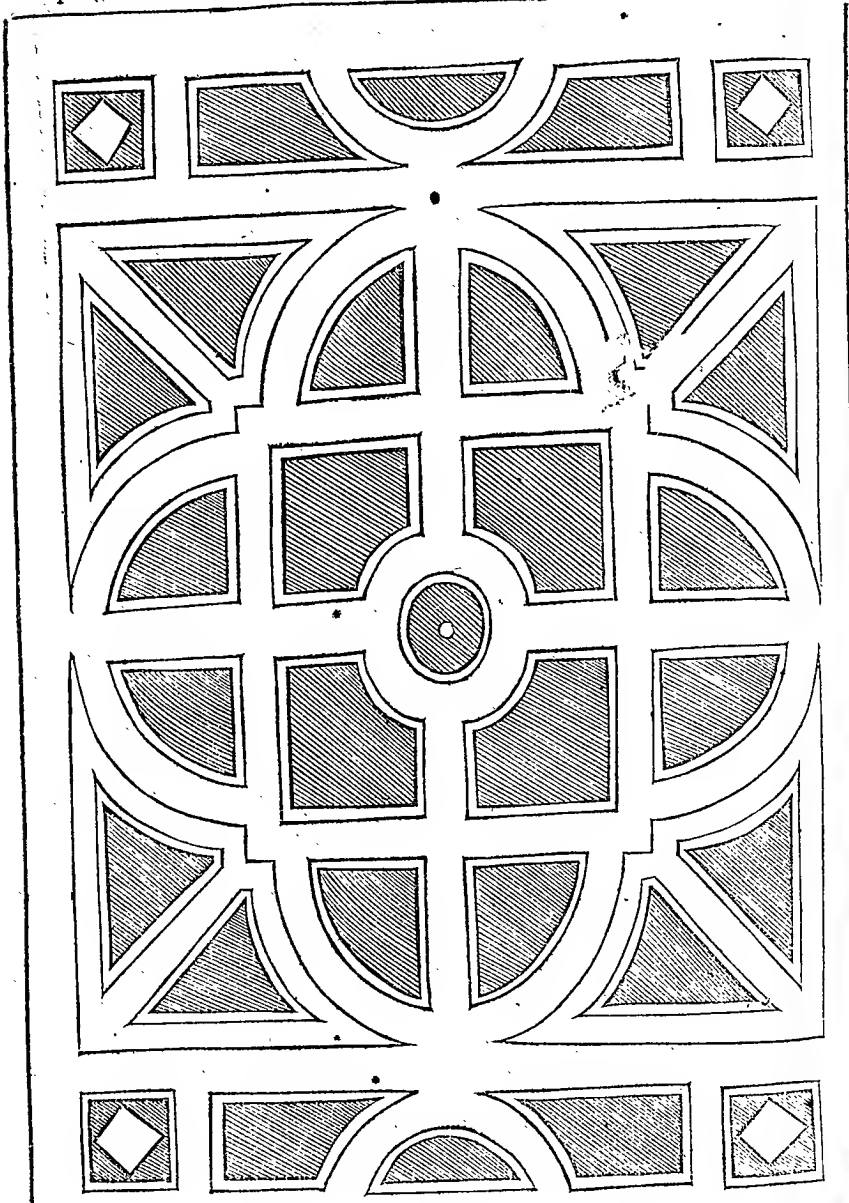
CE COMPARTIMENT-CI, EST A FONTAINEBLEAV, Il y a des allees droites & curues : & auec des bordures és deux costés, s'en pourra dresser vn jardin entier, plus long que large.



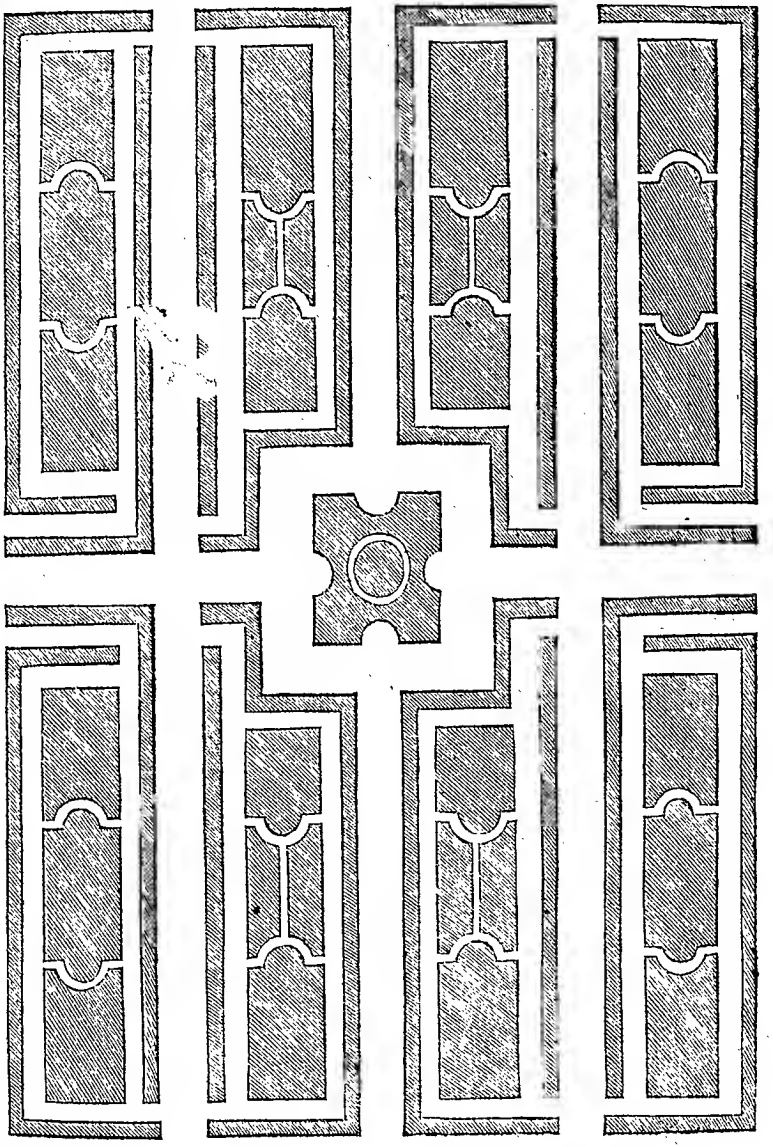
CE COMPARTIMENT MESLE' DE ROND ET DE carré, enrichi en l'interieur, fait vn bar-long: dont se dressera vn jardin entier, aiant trois allees en sa longueur, & cinq en sa largeur, y comprenant celles des extremités.



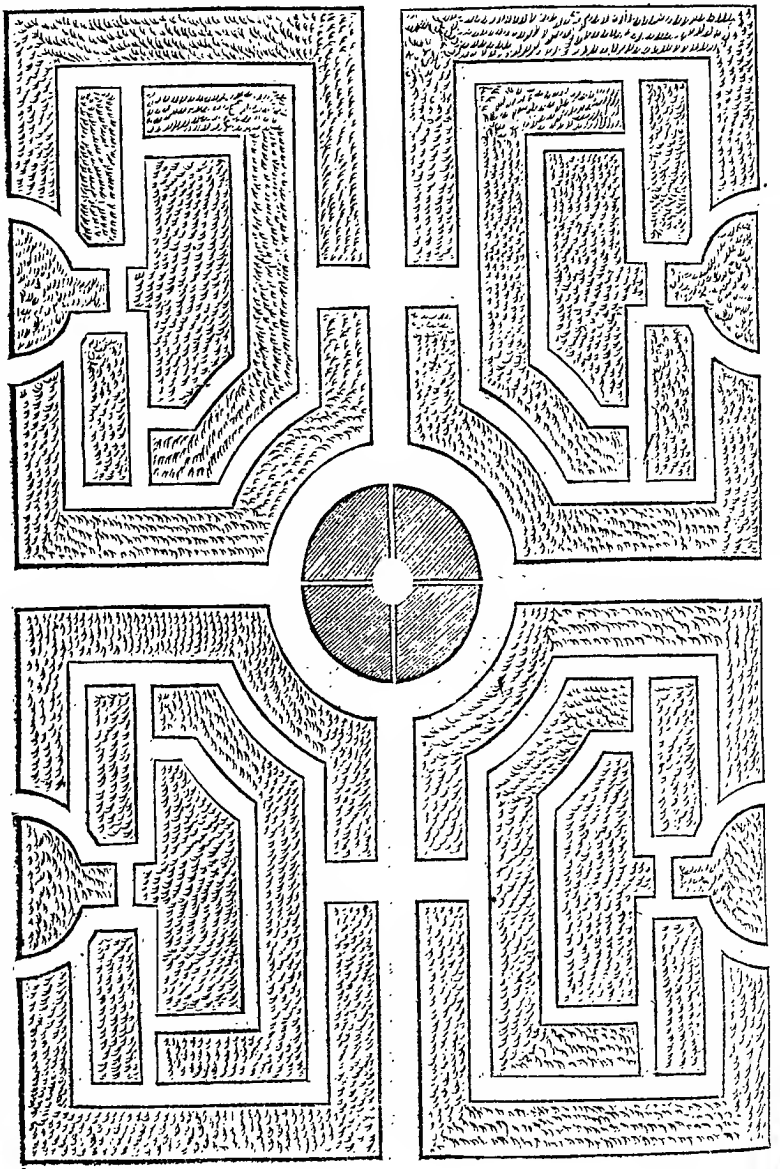
CE COMPARTIMENT CARRE', AVEC LES BORDVRES des deux costés, se conuertit en bar-long : dont sera dressé vn Iardin entier, & estans vuides ses parties, & icelles assés au large, seruiront à y mettre de la potagerie de mesnage : laquelle bordee d'herbes de bonne senteur, toutes ensemble cultiuees de mesme main, rendront le jardin de profitable beauté.



CE COMPARTIMENT EST VN BAR-LONG POVVANT SERVIR pour Iardin entier : voire & pour potager, parce que ſes vuides ſont capables, à cauſe de leur largeur, de recevoir des herbes de meſnage qui ſeront bordees de celles de plaiſir, dont toutes enſemble ſe rendront de plaiſante vtilité. Auſſi s'y peut dreſſer au milieu vn petit jardin Medecinal carré, dont le modelle ſe treuuera ci aprés.



DE CE COMPARTIMENT BAR-LONG, SE POVRRA DRESSER VN IARDIN ENTIER: ET COMME LE PRECEDENT, SERVIRA EN potagerie pour la capacité de ſes vuides, que pour ornement, l'on bordera auec herbes de plaiſir. De meſme ſon milieu, à y eſleuer vn petit Iardin Medecinal, mais rond, à la maniere ci aprés monſtree.



CE SONT LES ORNEMENS DV IARDIN DE plaiſir, deſtinés au contentement de la veuë. Recreent auſſi l'eſprit, les precieuſes & douces ſenteurs, procedantes d'vne infinité d'herbes & de fleurs qu'on y eſleue. Auquel delectable labeur, l'homme d'entendement s'emploie de grande affection pour ſoulagement en ſes ſerieuſes affaires. Et comme la bonne muſique ne ſaoule l'aureille de ceux qui l'aiment, ains, ceſſant, la laiſſe affamee: auſſi le plaiſir qu'on prend à voir & odorer les herbes & fleurs de belle repreſentation & de bonne ſenteur, n'eſt jamais parfait. Dont auient, que c'eſt touſiours à recommencer, que le jardin à fleurs, où à toute heure l'on treuue de la beſongne, ſoit ou pour y ajouſter de nouuelles plantes, ſoit ou à ajeãcer & entretenir les vieilles. De meſmes en eſt-il du Iardin Medecinal, où le plaiſir n'eſt petit, d'y voir infinité de plantes de diuerſes ſortes & proprietés, qu'on eſleue & entretient auec continuelle ſolicitude. Mais comme le Bouquetier a pour premier but, le plaiſir; le Medecinal viſe principalement au profit & à la neceſſité, pour le ſoulagement de nos infirmités. Neant-moins, ont-ils de commun ces deux jardins-ci, & le plaiſir & le profit: dont la maiſon ſe treuuera de tant mieux accommodee, qu'auec plus d'affectionnee curioſité, l'on s'emploiera à ce plaiſant meſnage.

CHAPITRE XIV.

Le Iardin Medecinal & son ordonnance.

ENTRE les beautés du meſnage, les plantes & herbes medecinales paroiſſent, tenans honorable rang au Iardin; à l'honneur du noble pere-de-famille, qui ajouſte au viure des hommes, le moien de les maintenir en ſanté & deliurer de maladie. Telle vertueuſe affection, eſt profitable au public, d'autant que par icelle, nous ſont domeſtiquees des ſimples & herbes eſtrangeres, rares & exquiſes de grande vtilité & ſeruice, incogneuës à nos Anceſtres. Pluſieurs Princes & Republiques, ont dreſsé des Iardins Medecinaux, auec grandes deſpences, pour mettre en euidence, à l'vtilité commune, des profitables remedes. A Florence, Piſe, Padouë, Gennes, & en autres diuers endroits de l'Italie, & ailleurs, ſe voient des beaux Iardins Medecinaux dreſſés auec beaucoup de frés, au contentement de tous ceux qui les voient: & encores plus, de ceux qui oportunément ont eſté ſecourus des profitables remedes qu'ils produiſent. Deſquelles choſes, eſtant incité noſtre pere-de-famillle, ſe dreſſera vn Iardin medecinal, afin que ſa maiſon ne ſoit deſpourueuë d'aucune commodité, recouurable en ſa terre & en ſon aer.

LA matiere de ce Iardin-ci eſt tant riche, qu'il eſt impoſſible de la repreſenter entierement, à cauſe de l'infinie quantité de ſemences, racines, herbes, arbuſtes dont il eſt compoſé: n'eſtant meſmes entré en la cognoiſſance de l'homme, tout ce qui le peut rendre recommendable. Parce que de jour à autre, paroiſſent des nouuelles plantes eſtrangeres, voire des domeſtiques (incogneues par nous le temps paſsé) pour y eſtre logees. De tous leſquels vtiles ornemens, noſtre pere-de-famille ne ſe peinera d'ajencer ſon jardin Medecinal, puis que les plus doctes & curieux perſonnages, n'ont penetré au fons de ceſt abyſme, eſtans continuellement en telle perquiſition. Ains ſe contentera de dreſſer vn Iardin, où ſoient eſleuees les plantes Medecinales, qu'auec moderés ſoin & deſpence, il pourra recouurer & entretenir: à ce qu'au beſoin, il les treuue aſſemblees, comme dans vn magazin, & qu'à l'occurrẽce des maladies, de lui & des ſiens, la mere-de-famille les emploie, en attendant plus de ſecours du docte Medeciñ en la neceſſité: à l'exemple de pluſieurs Dames & Damoiſelles, qui auec beaucoup de loüange, ont la cognoiſſance des vertus des herbes & ſimples, dont elles ſecourent oportunément leurs familles & les pauures. Et telle prouiſion, ſera treuuee à propos par le Medecin, quand arriué à la maiſon des champs, ſon apoticaire n'aura la peine d'aller loin, cercher les ſimples par la campaigne, ains ne fera que les cueillir au Iardin, pour ſes remedes.

ET à ce que noſtre Iardin medecinal ſoit diſpoſé comme il appartient, pour receuoir & nourrir le grand nombre de plantes requis à ſa fourniture, de tant de ſortes, diuerſes en qualités & naturels, eſt neceſſaire d'en preparer le fonds, par tel ordre, que toutes s'y maintiennent ſans contrainte. Cela depend des facultés du ciel & de la terre, leſquelles appropriees au naturel

des plantes, toutes ensemble s'y reprendront & accroistront tresbien, auec contentement: voire & esbahissement, pour l'assemblage de tant de plantes viuans ensemble, comme en vnion, bien-que de diuers & extrauagans naturels. Mais dautant qu'au rencontre du lieu dont est question, gist la difficulté (tresrarement s'en treuuant aucun du tout ainsi qualifié) est de besoin, tel le se preparer & dresser par artifice, suppleãt au defaut de la situatiõ. Chose faisable, auec moiens dignes de telle entrepriser. Le lieu du tout plat, tel que communément est le Iardinage, non plus le pendant, ne peuuent satisfaire à ce dessein: parce que n'estant leur situation que d'vne seule sorte, platte ou pendante, ne peuuent receuoir conuenablement, plantes, que d'vn seul naturel, au lieu de plusieurs, dont nous auons besoin. Lesquelles plantes, estans de diuers & differẽs naturels, cõme a esté dit, pour elles nous dresserons vn parterre de diuers & differẽts aspects; & le composerons aussi de matiere tant diuerse, que chacune plante y treuuera sa particuliere assiete: à ce qu'aians le Ciel & la Terre fauorables, toutes s'y puissent commodément loger & nourrir.

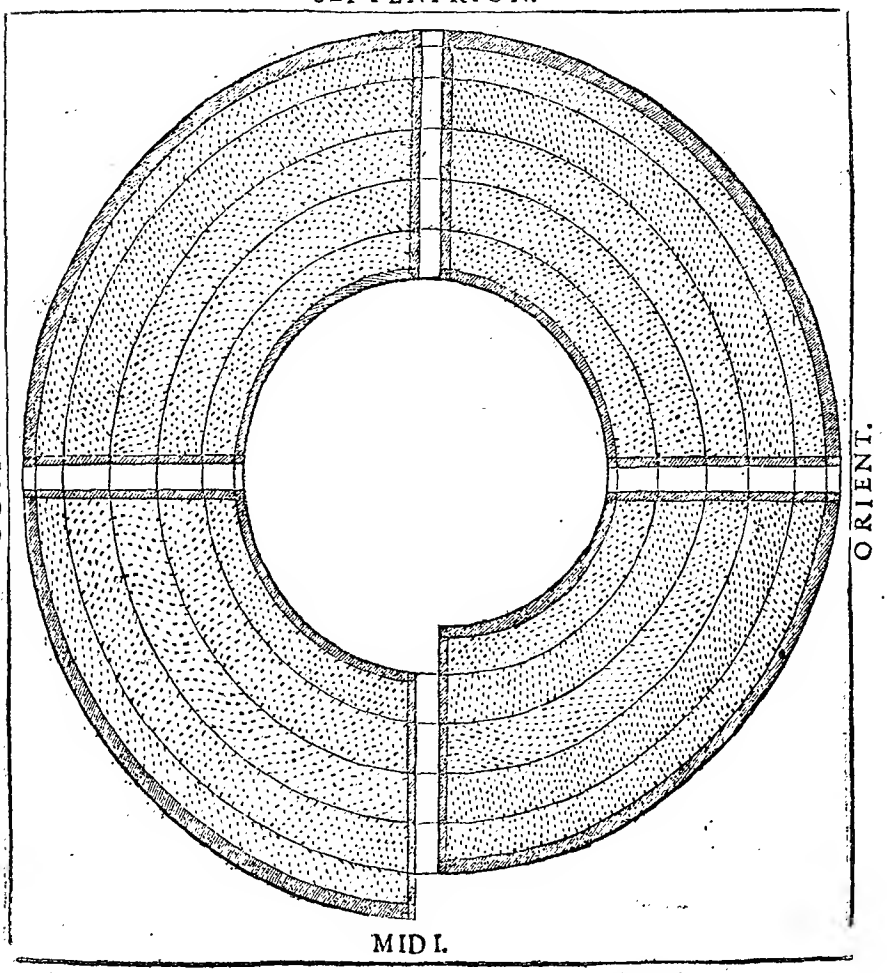
OR pour dresser tel Iardin ainsi qu'il appartient, afin de le rendre capable de receuoir & nourrir toutes sortes de plantes medecinales, domestiques & estrãgeres; & qu'à telles cõmodités, soiẽt ajoustés les beaux promenoirs, il est necessaire d'y faire grande despense, laquelle les seuls Princes & grands-Seigneurs entreprendront; non nostre pere-de-famille, qui se dressera vn petit Iardin medecinal: duquel il prendra ici le modelle, rapportant la chose du petit au grand, & racourcissant le dessein selon la capacité de son lieu, & la despense qu'il y voudra emploier. Le seruice que je doi aux grands, me fait vn peu sortir hors des limites de mon intention, qui n'est que mesnage, pour representer quel pourra estre le Iardin medecinal, dont j'enten parler. L'artifice en sera vne Montaignete releuee de terre portee, laquelle composee d'argile & de sablon, engraissee par fumiers, sera appropriee aux plantes qu'on y voudra loger, chacune selon son particulier naturel: de mesme touchant le solage, puis que le releuement de la montaignete, fournit les quatre aspects du Ciel, desquels aurés à choisir. Ainsi en la Montaignete se treuuera tout ce qu'on desire en cest endroit, assauoir, fonds du tout propre pour chacune plante: à ce expressement & sans subjection accommodé: & aer, chaud, froid, remperé, selon les quatre parties du Ciel, esquels la Montaignete diuersement regardera par son releuement. Les plantes chaudes seront posees à l'aspect du Midi, à l'abri de la Bize, pour lesquelles mieux garentir des froidures, en seront parees en Hyuer, par couuertures qui auec beaucoup d'aisance y seront dressees. Les froides, à celui du Septentrion. Les temperees, de l'Orient & Occident. Les humides, en lieu arrousé par le moien de la fontaine sourdant au coupeau de la montaignete, dont l'eau se deschargera où en sera le besoin. Les seches, en lieu sec, laissé sans arrousement. C'est le principal projet.

POVR en particulariser le dessein, dirai que la Montaignete sera ronde, de la grandeur en diametre & hauteur, comme l'on voudra, au sommet de laquelle, on montera, en la tournoiant dehors par vn grand chemin semblable à celui qu'on remarque paint, en la tour de Babel: & qu'encore l'on void, à celle du far d'Alexandrie d'Egypte, basti au port dans la mer. Entre

les antiquités de Nismes, y a vne mazure qu'on appelle, *Tourrémagne*, qui semble auoir esté bastie à la maniere susdicte. Le grand chemin sera large de quinze pieds, l'on en prendra quatre pour les jardinets, où seront logees les herbes joignans le terrain: resteront vnze pieds de passage & promenoir. Les jardinets demeureront justement à niueau, afin d'y loger & nourrir cõmodément les plantes, & ce par le moien de certains petits murs dont ils seront enuironnés, de deux costés, qui en retiendront la terre, le chemin restant en sa douce pente. La Montaignete sera toute de terrain, sans aucun bastiment, si on veut. Mais le jardin ne s'en rendra desi bon seruice, ne si plaisant, que si l'on enuironne le chemin, d'vne muraille, laquelle retenant la terre, le jardin demeurera en son entier, sans deschet, maugré les pluies & gelees. Si le bastiment y est ajousté, l'on espargnera au bas de la Montaignete, vn grand cabinet rond, vouté pour y estre au frés en Esté, qui sera esclairé par quatre lucarnes, qu'on fera à trauers du terrain pour y prendre jour. On entrera dans ce cabinet, par quatre allees equidistamment posees, qui auront leurs portes à la plus basse muraille, au rés de chaussee.

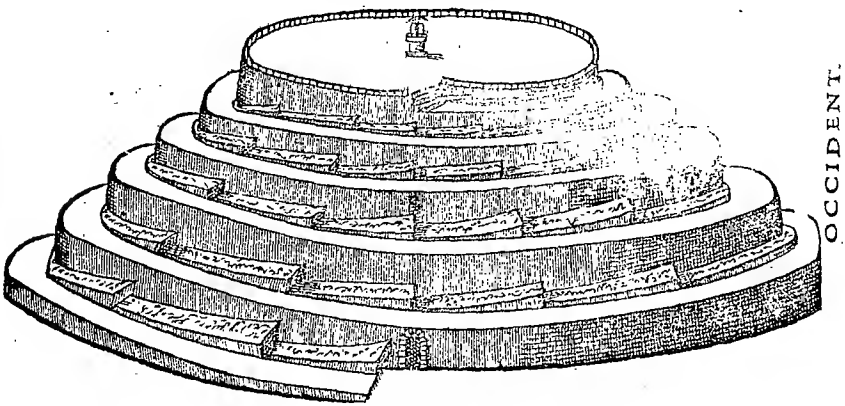
Quarree. VOICI vne autre ordonnance de jardin medecinal. Il est quarré, fait à plusieurs chemins & replats, montant des vns aux autres par escaliers, estans aux angles, faisans les replats ensemble, comme vn Theatre, dont les degrés s'excedans les vns les autres, rendent le jardin de tres-belle representation. Il peut estre dressé sans bastiment, auec le seul terrain, non toutesfois si bien qu'en y ajoustant de la maçonnerie, laquelle donnera à l'edifice, & lustre & moien de grand seruice. Et parce qu'il est tres-difficile, de representer ces jardins-ci, par le seul discours: j'ai dressé des pourtraits de l'vn & de l'autre, mesurés selon ce que j'ai estimé tels jardins se pouuoir raisonnablement faire. J'ai dressé le plan & le corps releué d'vn chacun desdits jardins, par où se voient des particularités de tels edifices, autant que l'art le peut permettre.

ICHNOGRAPHIE OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL ROND, CONTENANT EN DIAMETRE, QVARANTE-CINQ TOISES. LA PLACE vuïde du milieu, en laquelle l'on entre par quatre allees poſees aux quatre diuers aſpects du Ciel, eſt de vingt toiſes, où ſe fera vn cabinet rond, porté par des pilaſtres, ou ſans iceux, ſi on le prend petit, en cela n'y aiant aucune ſujection; reſtent douze toiſes & demie de chacun coſté, faiſans les deux, vingt-cinq toiſes pour le terrain & logis des herbes; ſur lequel l'on monte, tournoiant en voulte l'entour de la Montagnete, de la main gauche à la droite, juſques au ſommet; où ſe treuue la place ronde, de ladite meſure de vingt toiſes. Les chemins ſont de quinze pieds de large, dont les quatre prins pour les Iardinets, reſtent vnze de paſſage & promenoir, comme a eſté dit.



LE CORPS DE CE IARDIN-CI, EST RELEVÉ EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECTIVE. IL MONTE IVSQVES A LA HAVTEVR de six toises, par six retours de la Montaignete, dont le chemin l'enuironnant est porté par vne muraille comme banc, haute de six pieds. L'espesseur de la muraille ne diminue aucunement le chemin, parce qu'on marche sur icelle, dont le chemin reste de vnze pieds pour l'allee, joignant lequel les Iardinets de quatre pieds de large sont dressés pour les herbes, comme a esté dit. Le chemin en tournoiant en rond la Montaignete, porte finalement à la place ronde estant au sommet d'icelle. Elle est enuironnee de parabandes & accoudoirs sur des balustres qui toutesfois ne se peuuent discerner à cause de la petitesse du pourtrait. Au milieu de la place sourd la fontaine, pour les arrousemens des herbes, qui desirent l'eau.

SEPTENTRION.



ORIENT.

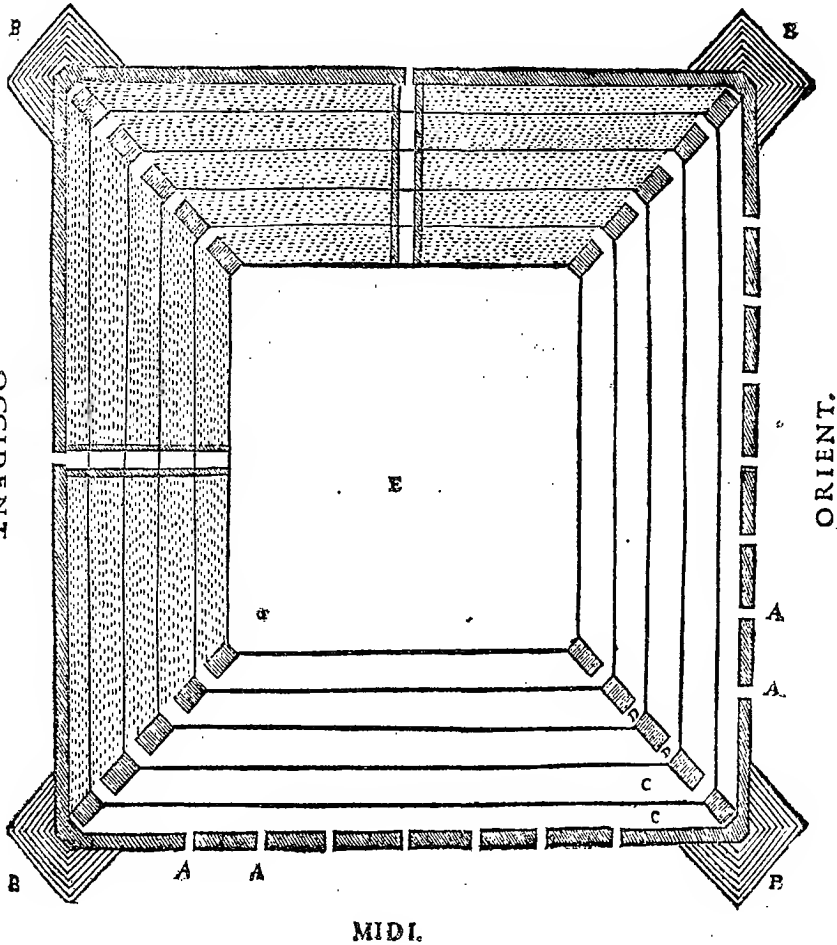
OCCIDENT.

MIDI.

ICHNOGRAPHIE, OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL CARRÉ CONTENANT EN CHACVNE FACE, CINQVANTE TOISES outre les quatre perrons, vn à chacun angle, seruans de premiere montee, qui saillent en hors, quatre toises. L'interieur est vuide par le bas, pour seruir à tenir en Hyuer, des Orangers & autres arbres precieux. Il est vouté, & les voutes portees par des pilliers equidistamment posés selon la disposition de l'Architecte, & naturel de l'œuure, pour laquelle cause & de peur de confusion, je ne les ai marqués ici. Et à ce que les arbres soient là conserués plus chaudement, vne grande partie de tel vuide, assauoir, les deux du Septentrion & Occident, seront remplies de terre, comme il se void au dessein par les picoteures. On

y entre par quatorze portes, ſept eſtans à l'aſpect du Midi, les autres à celui de l'Orient marquees, A. par icelles tirans les arbres à l'aer aprés les froidures. Il y a deux allees au trauers du terrain, pour iſſuë vers le Septentrion & Occident, dont les portes ſont tenuës cloſes en Hyuer. Les perrons marqués, B. ſeruent de montee au premier replat marqué, C. lequel & les autres auſſi, ont chacun de largeur quinze pieds, dont les quatre ſeruent de lardiners pour loger les herbes joignans les murailles; les onze reſtans, ſont donnés pour promenoir enuironnans le corps du Iardin à niueau, ſans nulle pente. Deſquels replats ou allees, il y en a cinq, montans de l'vn à l'autre par des eſcaliers aux angles, marqués, D. Le dernier replat porte à la place carree, qui eſt au deſſus de la montaignete, icelle place eſtant de vingt cinq toiſes en tous ſens: au milieu de laquelle y a vne fontaine pour arrouſer les herbes du Iardin, aians beſoin d'eau. La place pourra eſtre complantee de pins, ou ſapins, ou d'autres arbres de montaigne.

SEPTENTRION.



MIDI.

C'EST LE CORPS DV IARDIN MEDECINAL CARRÉ, RELEVÉ EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECtiue. Il contient comme cinq eſtages, qui ſont les chemins enuironnans la montagnete, ſouſtenus par des murailles, chacune haute de huict pieds; hors-mis la premiere au rés de chauſſée où ſont les portes, és faces d'Orient & de Midi, qui eſt de trois toiſes: toutes les murailles enſemble montans à neuf toiſes quatre pieds. Les chemins ſe diminuent en longueur, à meſure qu'on les poſe les vns ſur les autres; le premier eſtant plus long que le ſecond; ceſtui-ci, que le troiſieſme, ainſi des autres: & ce par degrés, dont tout le corps du Iardin, ſemble eſtre en Theatre. Les chemins & promenoirs, comme eſt dict en l'ichnographie, ſont à niueau ſans aucune pente: leur largeur eſt d'onze pieds, marchant ſur le bout & eſpeſſeur des murailles, & les Iardins longs joignans icelles murailles, ont quatre pieds en largeur: de meſme que les precedents du Iardin rond. Les degrés des perrons, & ceux d'vn chemin à l'autre, eſtans aux angles, ſe remarquent aſſés au pourtraict, auſſi la place vuide qui eſt au deſſus de la Montagnete, auec ſes accoudoirs & fontaine, ſans autre deſcription. Touchant l'interieur vontoïé pour logis à Orangers, & à ſemblables arbres precieux, il ſera à deux eſtages, la grande hauteur de la Montagnete, donnant telles commodités. Pour laquelle cauſe ſeront faites deux voutes, l'vne ſur l'autre, portees par des pilliers, à la maniere ditte. En la plus haute voute, on entrera par des portes qui ſeront au troiſieſme replat ou promenoir, és aſpects ſuſdits, d'Orient & de Midi, où les Orangers & telles autres plantes, ſeront poſees au bon-temps, dont le Theatre ſera enuironné auec belle repreſentation. Pluſieurs petits cabinets, pourront eſtre eſpargnés dans l'eſpeſſeur du terrain ſur chacun replat, eſquels les fontaines deconleront en pluſieurs ſortes auec beaucoup de plaiſir, ſelon les diuerſes inuentions des gens d'entendement.

CHAPITRE XV.

La fourniture du Iardin Medecinal.

C'Est voirement ouurage de Grands, que le dreſſer des Iardins Medecinaux, ainſi projettés; pour la deſpenſe neceſſaire à leur fabrique. Neantmoins ſe pourra-elle rendre moderee, en raccourciſſant le deſſein, le meſurant au petit pied à la proportion des moiens, comme j'aidit. A telle entrepriſe, ſeruira d'oculaire adreſſe le Iardin Medecinal, qui par commãdement du Roi, a eſté dreſſé de nouueau à Montpelier, par M. Richier de Beleual, Medecin du Roi & profeſſeur Anatomique & Botanique en l'Vniuerſité de ladite ville, lequel il a heureuſement mis en ſi bon eſtat, qu'aiant auec frés moderés, accommodé le lieu à tel vſage, diuers en ſa ſituation, il l'a finalement rempli de ſimples & herbes Medecinales de toutes ſortes, domeſtiques & eſtrangeres, recerchees & prés & loin, & en ſi grande abondance, que ſa docte curioſité, & grande diligence, meritent beaucoup de loüange, pour le profit qui en reuient au public.

Apres auoir dreſſé le logis, conuient le meubler. Les meubles de noſtre Iardin Medecinal, ſeront les Simples & herbes Medecinales, telles que ci-aprés je les ai enrollees, qu'on peut aiſément recouurer. Laiſſant place au Iardin, pour y loger celles qui de jour à autre, pourront venir de nouueau à noſtre cognoiſſance, des pais loingtains, rares & exquiſes, & autres ſeruans à noſtre intention. Ie les ai diſtinguees ſelon leurs naturels, à ce que ſans cõfuſion toutes ſoiẽt bien logees chacune auec ſa ſemblable en l'aſpect du Ciel qu'elle deſire. I'ai auſſi noté le moien de les eſleuer: de meſme les proprietés & vertus de chacune plante, eſcrites au texte, ſans les vouloir marquer par annotation au marge, afin d'euiter telle importune reditte. Au diſcours deſquelles herbes, y a grande matiere de remercier Dieu, du ſoin qu'il a des hommes: pour la conſeruation de la vie deſquels, & pour les deliurer de maladie, il leur a donné infinies herbes & plantes, dont les admirables vertus rauiſſent l'entendement humain.

Angelique, tel nom a eſté donné à ceſte plante, à cauſe des vertus qu'elle a contre les venims. S'en treuue de deux ſortes, l'vne ſauuage, l'autre domeſtique. La ſauuage croiſt par les lieux moites; & la domeſtique, ſe ſeme deuant & aprés l'Hyuer, en Iardin eultiué & arrouſé en la ſechereſſe. Ceſte herbe contrarie à toutes infections. Eſt tres-vtile en temps de peſte, tenant en la bouche de ſa racine: & à ce que cela ſoit agreablement, on la confit auec ſuccre, au ſec, corrigeant par ce moien, la ſauuagine de ſon gouſt. Guerit les morſures des ſerpens & chiens enragés. Fait cracher les humeurs ſuperflues nettoiant l'eſtomach. L'eau qui en eſt diſtillee, ſert aux choſes ſuſdites, & à tenir la perſonne joieuſement. Ses fueilles appliquees au front, chaſſent le mal de teſte. ORIENT.

Valeriane, ſe delecte en bonne terre bien labourée & fumee, auſſi arrouſee. L'on s'en engeance plus facilement par plant enraciné, que par

ORIENT. ſemence, laquelle ſera emploiee, defaillant le plant. Le Printemps & l'Automne en ſont les ſaiſons: moiennant lequel traictement, s'en montera hautement en tige, comme l'on deſire en ceſte plante. Eſt propre contre la douleur de coſté: à prouoquer les vrines, & les fleurs des femmes. Le gouſt de ceſte herbe, eſt agreable aux chats, la mangeans auec appetit.

PAIN-DE-POVRCEAV, ceſte herbe eſt ainſi ditte, parce que les pourceaux ſe paiſſent de ſes racines, les fouïllans dans terre auec affection, pour le gouſt qui leur en agree. En Latin eſt diuerſement nommee, *Rapum*, *Tuber*, *Vmbiculus terræ*. Elle demande terre graſſe, & humide, bien labouree, afin de nourrir ſes groſſes racines, reſſemblans à la raue. La grande chaleur nuit à ceſte plante, c'eſt pourquoi elle cerche les ombrages, & perd ſes fueilles au mois d'Aouſt. Le jus de ceſte herbe, ſert contre la colique: contre l'hydropiſie: purge le cerueau: laſche le ventre: eſclaircit la veuë: ouure les hemorroïdes: arreſte le ſiege laſche & pendant: deſopile le foie & la rate. Son eau eſt bonne contre les venims & poiſons: contre le flux de ſang. Sa racine trempee en huile rozat, & icelui inſtillé dans l'oreille en petite quantité, guerit la ſurdité: & auſſi les vlceres vieilles & des oreilles & des autres parties du corps. La decoction de ſa racine beuë, prouoque les mois aux femmes: oſte taches du viſage cauſees par le Soleil: fait reuenir le poil és lieux pellés de la teſte.

QVEVE-DE-CHEVAL a prins ce nom à cauſe que ſon herbe reſſemble aucunement le poil de la queuë d'vn cheual. Aucuns nomment ceſte herbe, *Aſpreſla*, pour ſa grande eſpreté & rudeſſe du manier, dont les ouuriers imagers, peigners, & autres faiſans choſes delicates, ſe ſeruent pour polir leur ouurage l'en frottant. Il y en a de deux eſpeces, l'vne plus grande que l'autre. Toutes deux demandent terre graſſe & mareſcageuſe, ſans ſe ſoucier de culture. Son jus mis dans le nés, eſtanche le ſang qui en ſort: de meſme fait des menſtrues des femmes, mis en peſſaire. Sa decoction faite en eau ou vin, guerit la diſſenterie: prouoque l'vrine. Ses fueilles broiees, appliquees ſur les plaies, les conſolide tres-bien. Son herbe & ſa racine, ſoulagent ceux qui ſont trauaillés de la toux.

ARGENTINE, les fueilles de ceſte herbe, ſont comme argentees en leur renuers, d'où eſt venu le nom de la plante. Elle ſouffre plus aiſément la negligence du Iardinier, que la maigreur de la terre: pour laquelle cauſe, ſe loge naturellement és prés herbus, gras & humides, d'où la plante ſe retirera au Printemps, pour la loger au jardin Medecinal. Sa decoction prinſe par la bouche, ſert contre la diſſenterie: à rompre la pierre: à guerir les vlceres eſtans dans le corps. Et ſon eau, à nettoier la face & les mains.

DENT-DE-CHIEN, en Latin, *Gramen*, l'appellation prinſe à *Gradiendo*, dautant que ceſte plante, pour ſa fecondité, auance touſ-jours comme en marchant, prenant racine par tous ſes nœuds ſeulement en touchant terre. Ne vient qu'en bon fonds, bien cultiué: mais auſſi y eſtant vne fois logee, l'on ne l'en peut deſ-engeancer, les bons jardins & vignobles en eſtans importunés. La decoction de ſes racines bouïllies en eau rafraiſchit les febricitans: chaſſe la vermine des enfans: deſopile: fait vriner: rompt le calcul.

SOPHIA ou *Talictrum* en Grec *Thalictiçũ* s'eſleue en terre ſeche auec peu

de culture, par semence ou plant enraciné. Sa graine puluerisee prinse en vin est singuliere contre toutes euacuations desordonnees de sang, soit du nés, de la bouche, ou d'ailleurs, mesmes contre la dissenterie. Lasche le ventre. Fait porter gaiement les enfans aux femmes. ORIENT.

PISSE-EN-LICT, autrement, Oeil-de-beuf, pour la ressemblance que ses fleurs ont auec l'œil de tel animal: ressemblent aussi à celles de la Camomille, mais sont plus grandes. Ceste herbe, croist d'elle-mesme à l'entour des maisons. S'edifie par semence, & par plant enraciné, au Printemps ou en l'Automne. Les fleurs de ceste plante, prinses en bruuage, sont bonnes contre la jaunisse. En cataplasme, resoluent les durtés. La decoction de ses fueilles en eau, beuë, fait vriner. Le mesme font bouillies en huile, appliquees chaudement sur le petit ventre.

NVMILAIRE, d'elle-mesme s'engeance en lieu bas & aquatique, sans aucune culture. Neantmoins l'on la transplantera par rejettons enracinés & par semence auec, comme viendra mieux à propos. Ceste herbe est ainsi appellee, à raison que ses fueilles ressemblét à deniers en Latin dits, *Nummi*. L'eau qui en est distillee est singuliere pour retirer le boiau au ventre: aux dissenteries: aux vomissemens de sang: aux fleurs de femmes, à ces maux estans propres sa decoction & la poudre de ses fueilles & racines dessechees. Les fueilles & fleurs broiees, dessechent & resserrent aussi, conglutinans & consolidans toutes vlceres.

BOVILLON-BLANC, la terre sablonneuse & pierreuse, est celle où ceste herbe se delecte le plus, bien qu'elle s'esleue assés facilement en autre endroit. De plusieurs sortes de Bouillon y-a-il, qu'on esleue par graine la semant au Printemps. Les racines de ceste herbe, pilees & beuës auec du vin, arrestent le flux de ventre. La decoction de toute la plante, sert contre la vieille toux: sparmes: douleurs de dents: venims. L'eau qui est distillee de ses fleurs, oste la goutte-roze de la face: gratelles: marques de bruslure. Ses fleurs appliquees sur les hemorroïdes auec jaune d'œuf, les arrestent. Le jus de l'herbe & des fleurs, exprimé, appliqué sur les verrues, les esteint & fait perdre: chasse la fievre quarte.

CENTAVREE, ceste herbe a prins son nom de Chyron Centaure, qui en fut gueri de la blesseure qu'il auoit receuë en vn pied, par vne flesche empoisonnee qui lui tumba dessus, maniant les armes de Herculés son hoste. Elle est aussi appellee, fiel de terre, pour sa grande amertume. Ne viét qu'auec beaucoup de culture & bon traitement, requerant d'estre logee en terre bien fertile. Et par semence & par plant enraciné, l'esleuerés, ainsi qu'il viendra mieux à propos. Ceste herbe freschement cueillie, pilee & appliquee sur grandes plaies, les referme, & toutes vieilles vlceres en sont consolidees. Sa poudre a vertu d'amollir vieilles durtés, & guerir malignes vlceres. Sa decoction est bonne aux rheumes & fluxions. Prouoque les fleurs des femmes: fait sortir du ventre, l'enfant mort: purge les humeurs phlegmatiques causans la sciatique: fait vriner: eselaircit la veuë: tue les vers: profite aux paralysies & conuulsions.

SANICLE, l'on s'engeance de ceste herbe, par graine, la semãt au Printemps: demande bonne terre & bonne culture. Restreint la dissenterie, & le crachement de sang: consolide les plaies.

ORIENT. MILLE-FVEILLE, s'accroiſt gaiement en bon fonds, plus humide que ſec, non cultiué, comme prairie, d'où l'on en tire la plante, pour la loger au Iardin aprés les froidures. A cauſe de l'abondance de ſes petites fueilles, qui ſont ſans nombre, elle eſt ainſi nommee: & par les Grecs, *Stratiotes*, c'eſt à dire, Militaire, à cauſe qu'elle guerit toutes plaies faites par le fer: donques eſtant fort vtile en vne armee. Ceſte herbe reioint auec beaucoup d'efficace les nerfs des beufs, couppés par la charruë en labourant. Eſt bonne cõtre la diſſenterie: contre toute exceſſiue euacuation de ſang, du nés, de la bouche, des menſtrues des femmes: guerit la chaude-piſſe aux hommes, & les fleurs blanches aux femmes. Auenant qu'on l'enſerue pour eſtencher le ſang fluant du nés, l'herbe ſera fourree dans le nés, le trone couppé prés de la racine, le premier: & deſirant le prouoquer, ce ſera par le contraire, car la pointe de l'herbe ſera là emploiee. La diuerſe application d'icelle produiſant effets diuers. La poudre de ceſte herbe deſſechee, eſt tresbonne contre la vieille toux.

REPRINSE ou Orpin. Ceſte herbe eſt auſſi appelle, *Telephium*, & *Braſſula maior & minor*. Elle croiſt facilement par tout où l'on deſire la loger, juſques aux fentes & creuaſſes des murailles, mais vient plus grande prés des eaux, qu'en lieu ſec & aride. La donques nous la logerons au Printemps par ſemence, à faute de plante. Arreſte le flux de ſang: conſolide les plaies, meſme les vleeres interieures. Elle eſt auſſi vn ſouuerain & ſingulier remede, pour ceux qui ſont tourmentés de hergne ou deſcente de boiau.

CHARDON-NOSTRE-DAME, ou Chardon-argentin, ou Eſpine-blanche, eſt appellé en Latin, *Bedegarie*. Il demande bonne & graſſe terre. Par ſemence l'on l'eſleue au Iardin, la jettant en terre au Printemps. Sa decoction eſt bonne contre la douleur des dents; contre mal d'eſtomach: crachement de ſang: colique paſſion; mal & flux de ventre.

CRESPINETE, eſpece de Renouee ditte, *Polygonon*, croiſt par tout lieu non cultiué, toutesfois mieux en terre humide, que ſeche, y eſtant planté par racine, & apres entretenu par labourage. Profite à ceux qui crachent le ſang: qui difficilement vrinent & goute à goute: qui ont flux de ventre: qui ont douleur d'oreille, gueriſſant leurs vleeres, & deſſechãt la matiere boüeuſe qui s'y engendre. Auſsi eſt bonne ceſte herbe, contre les influxions & inflammatious: la diſſenterie & autres euacuations deſordonnees.

CONSIRE, ou grande Conſoulde, eſt plante de terroir humide. Tel nous le choiſirons, l'y ſemant au Printemps, par faute de plant enraciné. Par d'aucuns eſt appellee, Paſquete, dautant que communément elle fleurit vers Paſques. Suiuant l'etymologie de ſon nom, ceſte herbe a vertu de conſolider les plaies. En cataplaſme appaiſe la douleur des gouttes. La poudre de ſa racine, remet le boiau aualé des enfans, & appaiſe leur flux de ventre.

ELATINE ou Veluote, croiſt communément parmi les bleds, eſtant grande quand l'on les moiſſonne. Aucuns eſtiment que ce ſoit le concombre ſauuage, dont le ſuc eſt par les Grecs appellé *Elaterion*. Nous en prendrons là du plant, & le logerons en noſtre Iardin, en l'Automne ou au Printemps. Ceſte herbe eſt ſinguliere à guerir les bleſſeures faites en tranchant, s'en ſeruans heureuſement les moiſſonneurs, quand ils ſe bleſſent auec leurs

faucilles qui l'ont miſe en reputation, ainſi que par accident pluſieurs bel- ORIENT.
les ſciences ont eſté miſes en euidence. L'eau qu'on en diſtille, eſt ſinguliere pour eſteindre routes rongnes, gratelles, dartres, voire le cancer des mammelles des femmes. Guerit les yeux larmoians & les eſclaircit. Arreſte les flux de ventre: vomiſſemens: deſſeche l'eau des hydropiſies: guerit les fievres tierces & quartes. Reſtraint les fleurs des femmes, & tous autres flux de ſang: & eſt propre à oſter la noirceur de la langue des trauaillés de fievre continue, eſtant lauee d'icelle eau.

HIEBLE eſt eſpece de Sureau, en Latin appellee, *Ebulus*. Ceſte herbe a fleur preſque ſemblable à celle du Sureau, mais plus tradiue. Elle s'engeance preſque par tout, toutesfois mieux en terre graſſe qu'en maigre: & facilement par bouteures & rejettons ſans nulles racines. Elle purge la colere & le flegme, cuite & mangee en potage comme chous ou bettes. La poudre de ſa graine auſſi prinſe auec vin a beaucoup d'efficace: & encores plus l'huile de ladite graine. Sa racine cuite en vin & mangee auec les viandes ſecourt les hydropiques: ramollit & ouure le conduit de la matrice. La decoction de l'herbe appaiſe les douleurs de la goutte & de la verolle.

MERCVRIALE maſle & femelle, demande terre bien cultiuee, & ſe plaiſt és vignobles, où toutesfois elle nuit beaucoup, donnant au vin ſenteur deſagreable, pour laquelle cauſe, les bons meſnagers taſchent de s'en deſengeancer auec pareille affection, comme ils deſirent l'eſleuer au jardin medecinal, l'oſtant d'où elle importune, pour la mettre, où elle ſert. Sa decoction purge la cholere & ſuperfluités: laſche le ventre, emploiee principalement en clyſtere. Le jus de ceſte herbe fait perdre les verrues: aide à la conception: prouoque les mois des femmes: & les deliure de l'arriere-fais.

CHAVSSETRAPE ou *Colcitrapa*, autrement *Carduus ſtellatus*, eſt plante peu delicate, venant ſans culture és lieux aſpres. Par racine & par ſemence l'on s'en engeance auec facilité, au Printemps & en l'Automne. La principale vertu de ceſte plante, conſiſte à la graine, laquelle pulueriſee, beuë en vin, fait vriner & ſortir la grauelle: & ce auec violence juſques au ſang, ſi l'on n'eſt moderé à ſon vſage. Meſme operation fait la decoction de telle graine, mais doucement ſans importunité.

PLANTAIN, il y en a de trois eſpeces, à fueilles rondes & longues plus ou moins les vnes que les autres, & toutes de ſi facile eſleuement, que par tout où voudrés les ferés croiſtre, & par plante & par ſemence. Ceſte herbe eſt propre contre la fievre tierce: contre la bruſlure: & à reſtraindre le ſang fluant par le nés, ſe ſeruant & des racines & des fueilles de ceſte plante, ſeparément & meſlees.

DICTAM, eſt plante de terroir ſec & aride: en tel choiſi l'on la logera & par plante & par ſemence, ainſi que mieux s'accordera, ſoit au Printemps ſoit en l'Automne. Ceſte herbe auec ſa racine, eſt bonne contre la peſte & autres venins: nettoie les reins & la grauelle: prouoque l'vrine, & les mois des femmes: fait ſortir l'enfant mort & l'arriere-fais: tue les vers des enfans.

BOVRCE-A-PASTEVR, eſt herbe peu delicate, car ſans nul ſoin, elle s'engeance par tout, juſques ſur les murailles. Sa decoction emploiee en clyſtere, ſert pour arreſter le flux diſſenterique, appaiſe les crachemens

Bain faict de ceſte herbe, retient le flux exceſsif des mois des femmes. Son jus eſt vtile à la gueriſon des vlceres és aureilles : arreſte le ſang coulant du nés. Sa ſeule herbe portee à la main a auſsi ſemblable proprieté, tant eſt-elle efficacienſe en ceſt endroit.

CHEVEVX-DE-VENVS, d'autant que ceſte herbe embellit les cheueux ; parce que les Anciens peignoient leur Deeſſe Venus auec belle cheuelure, ce mot de, *Venus*, y eſt ajouſté. Elle eſt appellee en Latin *Adiantum*, *Calliſtricum*, *Polytricum*, & autrement, mais les Apoticaires ne la nomment que, *Capilli-Veneris*. Ceſte herbe croiſt joignant les fontaines, en païs plus chaud que froid. Auprés donques de la fontaine, nous logerons ceſte exquiſe & plaiſante plante, en lieu couuert du Soleil, non toutesfois expoſé au froid ni au vent, és trous & murailles de la fontaine, comme eſtant ce, ſon plus agreable logis, à cauſe de la fraiſcheur de l'eau, qu'elle attire à ſoi. Par plant enraciné eſt le ſeul moien de s'en engeancer, ne faiſant aucune graine. Ceſte herbe eſt fort recerchee pour l'abondance de ſes vertus. Elle eſt emploiee aux apozemes purgatifs. Elle briſe la pierre, & la grauelle, fait vriner. Eſt bonne contre les morſures des beſtes venimeuſes. Prouoque les fleurs des femmes. Eſtanche le flux de ſang coulant du nés. Remplit les places vuides de poil. Guerit la tigne : conſume les lendes qui viennent en la teſte, & ce auec lexiue faite de ſon herbe. Sa decoction beüe eſt ſouueraine pour conforter les aſthmatiques : ceux auſsi qui ont la jauniſſe.

Les Simples de l'Occident.

OCCIDENT

ARENOVEE, ainſi ditte à cauſe de ſes branches aians pluſieurs nœuds prés à prés l'vn de l'autre, en Grec, *Polygonon*. Il y en a de trois eſpeces, dont l'vne eſt appellee, Creſpinete. Ceſte herbe abõde en brancheage, mais fort debile dont il traine par terre. Eſt de facile eſleuement, car ſoit ou de plant enraciné, ou de branche, ou de graine, & en quelle ſaiſon Printemps ou Automne ſe reprend treſ-bien : vient auſsi en toute terre, mieux toutesfois en humide qu'en ſeche, & s'entretiẽt auec peu de culture. La vertu de ceſte herbe eſt d'arreſter le flux des menſtrues des femmes, celui des diſſenteries, du nés, de la la bouche & autres deſordonnees euacuations de ſang. Eſt de grande efficacee contre les vlceres des aureilles, les deſſechant : contre les plaies recentes & ſeigneuſes : contre le venim : contre l'ardeur d'eſtomach : contre la retention d'vrine.

SCABIEVSE demande lieu non cultiué, plus ſabloneux qu'argilleux, plus humide que ſec. Eſtant logee au Iardin en endroit approchant à ſon naturel, y profitera tresbien, bien qu'en lieu ombreux. Ce ſera par ſemence ou par plaut enraciné, ainſi que mieux viendra à propos, qu'on s'en engencera, & entretiendra auec peu de culture. Le Printemps eſt la ſaiſon de la mettre en terre, où elle dure pluſieurs annees, pourueu qu'en cueillant le tige pour s'en ſeruir à diſtiller & à autres vſages, l'on n'en arrache les racines (comme aucuns mal-auiſés font) ains les laiſſe dans terre pour rejetter de nouueau. Tout ce qui eſt en ceſte plãte, eſt profitable : ſa racine, ſes tronçons, ſes fueilles, ſes fleurs, ſon jus, ſon eau, ſa decoction. L'eau diſtillee de toute la plante, beuë auec theriaque, eſt ſalutaire contre tous venins, deſchargeant l'eſtomach. Seule chaſſe la fievre dés ſon commencement. Le jus a meſme

vertu

vertu, voire jusques à chasser la peste. Ausi la conserue de ses fleurs faite au succre. Liniment faict auec jus de Scabieuse & beurre frais, est bon contre les gratelles, dartres, lentilles, & autres maux s'attachans au cuir. Poudre de la racine de ceste herbe, se garde long temps, laquelle vtilement l'on emploie au defaut du jus & de l'eau. OCCIDENT

AIGREMOINE, est appellee *Eupatorium*, d'Eupator Roi, qui premier la mit en reputation : & parce ausi, que le foie est nommé, *Hepar*, auquel ceste herbe sert de singulier remede. Ceste plante se delecte en bon fonds, non sec ni trop humide, ni trop exposé au Soleil. Et par semẽce, & par plant enraciné, facilement l'on s'en engeance au Printemps & en l'Automne. Sa decoction est bonne contre la dissenterie: morsure de serpens: contre la gratelle & demangeson : desopile le foie : tue les vers : guerit les cheuaux poussifs : & la toux des brebis. Guerit efficacieusement & auec promptitude admirable, les meurtrisseures des yeux, appliquant l'herbe & le jus sur le coup, là auec vne bande la retenant pour quelque peu de temps. Sa racine appaise le mal des dents, seulement la tenant entre les dents douloureuses. Sa graine beuë en vin rouge, sert à la guerison de la dissenterie. Et l'eau distillee de toute la plante, racine & fueille, à celle des maladies susdites.

FVMETERRE, en Latin, *Fumaria*, parce que son jus fait pleurer les yeux comme la fumee. Elle est semee en bonne & grasse terre au Printemps, desire la bonne culture & l'arrousement en la secheresse. Par le seul frotter les yeux de ceste herbe, la veuë en est esclaircie. Sa decoction purge la cholere, par les vrines : desopile le foie : nettoie les humeurs adustes : est bonne contre la grauelle.

FOVGERE, vient en terre sablonneuse, toutesfois humide. Il y a masle & femelle. Ne fleurit ne graine, contre la commune creance du vulgaire ignorant, qui tient ceste herbe fleurir & grainer la veille de la sainct-Iean d'Esté. Par plant est le seul moien de s'en engeancer. Sa decoction est bonne contre la vermine : sert aux femmes à enfanter, & à prouoquer leurs mois. La poudre de ceste herbe, dessesche les plaies.

MOVRRON desire bonne & grasse terre, humide, non seche. En ceste plante se voient masle & femelle, qu'on distingue par la couleur de leurs fleurs; le masle les portans incarnates, & la femelle bleues. Par semence l'on s'en engeance, mais plustost par racines, dont l'on treuue en abondance par les prairies. Comme diuerses en sont les fleurs, ausi diuerses proprietés a ceste herbe. Les inflammations & obscurité des yeux, ausi les inflammations des parties honteuses, sont gueries par le Mourron à fleurs rouges; lequel fait aualer le boiau du fondement quand on l'en frotte: cõme par le contraire, icelui boiau est retenu par le Mourron à fleurs azurees; qui en outre, tue les cirons des mains, & en guerit la gratelle, quand on laue les mains de l'eau où telle herbe aura bouilli.

SERPENTAIRE. Il y en a de deux sortes, l'vne grande, l'autre petite. Ceste herbe a esté ainsi appellee à cause du serpent qu'elle represente en sa figure, le sommet de la plante semblant la teste d'vn serpent, & son tige moucheté & tascheté de rouge & de jaune, lui en marque presque la couleur. Deux autres causes lui donnent ausi tel nom : l'vne, que ceste plante sort de terre au Printemps, & se recache en l'Automne, comme fait le ser-

Occident pent. Que les ſerpens fuient celui qui porte ceſte herbe, & que ſon ſuc donné à boire, eſt ſingulier remede contre la morſure des ſerpens. Ceſte plante demande bonne terre & humide, ne ſe logeant jamais en mauuaiſe & ſeche. Semblable lieu lui appreſterons-nous au Iardin, l'y plantant ou ſemant, ſelon la commodité qu'aurons de plant ou de ſemence. Ses racines ſont bonnes contre la courte haleine, & toux difficiles: contre les vlceres malings. La decoction de ſes fueilles, arreſte les fleurs des femmes. Leur ſuc eſclaircit la veuë, & fait fondre les verrues; & le fruict, les chancres. Les fueilles de ceſte plante, preſeruent les fourmages de corruption, quand l'on les en enuelope.

Gleteron ou Glouteron, dict auſſi Bardane & *Perſonata* en Languedoc, Lampourde, vient facilement de racine & de ſemence en terre ſeche & maigre, ſans beaucoup ſe ſoucier de culture. Contre les flegmes pourris & crachement de ſang, eſt bonne la graine de ceſte herbe, beuë en vin ou potage: appaiſe les douleurs des joinrures cauſees de coup: rompt le calcul: arreſte la diſſenterie. Sa fueille broiee & appliquee ſur vieux vlceres, les guerit & auſſi oſte le venim procedant de morſure de chien enragé, de ſerpent, & d'autres beſtes malignes. Et y ajouſtant la graine & les racines, le tout appliqué ſur les eſcroüelles, y ſert de bon remede.

Scrophvlaire, a prins ce nom des Eſcroüelles, nommees Scrophules, qu'elle guerit. Eſt herbe de terre humide & mareſcageuſe, ne pouuant viure en ſeche. Tel lieu donques nous lui preparerons, & dont le fonds ſera fertile; l'y ſemant au mois de Mars, ſi n'auons la commodité de plant enraciné. Sa principale vertu, eſt de guerir les eſcroüelles, comme a eſté dit, les frottant d'vn vnguent qui ſe fait des racines de ceſte herbe.

Arreste-boevf, herbe cogneuë des laboureurs, par eux ainſi premierement appellee, pour l'empeſchement que ſes racines lui donnent en labourant, juſques à arreſter ſes bœufs. Elle eſt des Grecs ditte *Ononis*, à cauſe que les aſnes, appellés *Onos*, en ladite langue, ſe veautrent agreablement ſur ſes racines. Vient en toute terre, mais non rant fort en maigre & ſeche, qu'en graſſe & humide, deſirant auſſi le frequent labourage. Par racines l'on s'en engeancera au Printemps ou en l'Automne. L'eſcorce de ſa racine nettoie la grauelle, rompt la pierre, prouoque l'vrine. La decoction de ſa racine oſte les douleurs des dents: auance les mois des femmes; deſopile la rate & le foie. L'eau qui eſt diſtilee de ceſte herbe auec ſa racine, ſert à tous ces remedes-là, & treſ-opportunément durant l'annee defaillans les herbes.

Piloselle, ſe plaiſt en terre ſablonneuſe & ſeche, & de n'eſtre beaucoup cultiuee. Là donques nous la logerons, & ainſi la traiterons; mais ce ſera pluſtoſt par plant enraciné que nous nous en engeancerons, que par ſemẽce; & au Printẽps qu'en l'Autõne. Ceſte herbe ſert à guerir la diſſenterie, & le flux de la matrice: auſſi à conſolider les plaies. Elle conſtipe tellement les beſtes à laine qui en mangent, que le plus ſouuent elles en meurent. Le jus de ceſte herbe eſt emploié à la compoſition d'vne trempe pour eſpees & couſteaux, ſi excellente, que les inſtrumens qui en ſont preparés, coupent le fer comme bois, tant il eſt efficacieux.

Absinte Romain où Pontique, Marin & Vulgaire, eſt dict auſſi

Aluine pour sa grande amertume, comme celle de l'Aloés : aussi, Fort, c'est à dire, fort amere, ainsi distingué & appellé. Le païs de Xainctonge est remarqué pour la production de telle plante, où elle croist en perfection de bonté. Ceste herbe veut terre de moienne fertilité, plus sablonneuse qu'argilleuse. Se seme & se replante assés facilement en la Primevere, & demeure au Iardin plusieurs annees en estat, sans ressemer. Elle est souueraine pour conforter l'estomach appliquee dessus, l'aiant au preallable vn peu amortie sur vne tuille eschauffee. L'vsage du vin où la vertu de ceste plante aura esté infuse, est de mesme efficacc. Sert aussi contre le venim de manuaises viandes & corrompues, comme champignons, poissons, chairs, fruits mal qualifiés. Sa graine tue les vers dans le corps des enfans, & des grands auec : specialement celle de Xaintonge, comme dict est, à telle cause appellee aussi, la mort aux vers, & des Apoticaires, *Semen contra*; voulans dire, *contra vermes*, pour l'excellente vertu qu'elle a contre la vermine. La conserue qui se fait des tendrons de ceste plante auec du sucre, est merueilleusement bonne contre la vieille hydropisie. L'onguent qui en est composé guerit les nouuelles plaies & les vlceres de la teste. La decoction de son herbe, prouoque l'vrine & les mois des femmes. Son jus guerit le venim de la piqueure du scorpion, du serpent, de la museraigne : son parfum, le mal des aureilles. Occident

QVINTE-FVEILLE, ce nom procede des cinq fueilles que ceste herbe porte en chacune queüe. Elle croist en tous lieux, mieux toutesfois, en terre de passable bonté & humide, qu'en trop maigre & seche. Là nous l'esleuerons par plant enraciné, plustost que par semence, au Printemps ou en l'Automne. Sa decoction bouillie jusqu'à la consomption du tiers, tenue en la bouche, appaise la douleur des dents : arreste les vlceres pourris de la bouche, & les aspretés du gosier : guerit le haut-mal : arreste le flux de sang dissenterique : est bonne contre la poison & aer pestilent : contre la jaunisse, & opilation du foie.

EVFRAIZE, vient de racine, plus facilement & plus seurement que de semence : se plaist en terre legere & humide non exposee au Soleil. Elle est aussi appellee, Luminete, pour estre sa vertu d'illuminer & esclaircir les yeux. Aussi sont-ce ses principales vtilités, que de chasser l'obscurité & esbloüissement de la veue : à cela estant fort propre la poudre de son herbe dessechee. En outre, ceste herbe conferme la memoire.

ESCLAIRE, en Latin, *Chelidonium*. Ce nom d'Esclaire est donné à ceste herbe, à cause que d'icelle les Arondelles gueriſſent leurs petits de l'esborgnement, selon la commune creance. Elle demande d'estre semee vers la fin de l'Hyuer; & sortie de terre, son tige estre coupé rés de terre, aprés couuert d'vne tuile, pour contraindre ses racines à se renforcer : moiennant cela, demeurera en bon estat quelques annees, pourueu qu'elle soit en terre de moienne bonté, non trop exposee au Soleil. De deux Esclaires y a il petite & grande; ceste-là aussi ditte herbe aux escroüelles, pour estre propre à la gueriſon de tel mal. La grande esclaire est singuliere pour la veüe, pour la conforter, pour esclaircir, pour la retenir. ostant la taie des yeux & autres empeschemens. Gueriſt les dartres, les gratelles, les vlceres : la teigne des petits enfans : la jauniſſe : appaise les douleurs de la matrice.

OCCIDENT. Son jus instillé dans les dents caues, les fait tumber. La petite Esclaire, guerit les hemorroïdes : les chancres : les porreaux : les scirres.

BISTORTE ou Serpentaire masle, se plaist en l'ombre & en l'humidité, en terre plus grasse que maigre. Il y en a de deux sortes, grande & petite, ces deux aians les racines entortillees, d'où est venu leur nom. En tel lieu donques nous la planterons ou semerons, selon que mieux viẽdra à propos. Ceste herbe est bonne aux plaies : à la dissenterie : à restreindre le vomissement bilieux : à retenir le flux d'vrine : & celui de sang d'vne plaie : contre les venims, mesme contre la peste : contre les vers des petits enfans : contre la douleur des dents.

HERBE AVX POVILLEVX, en Latin *Staphisagria*, veut estre en bonne terre cultiuee & arrousee, non trop soleillee, le moderé ombrage lui agreant. On la seme au Printemps ; la graine s'en recueille au commencement de Iuillet. Outre la vertu que ceste herbe a de chasser les poux, d'où elle a tiré son nom ; elle guerit les gratelles : les dents douloureuses : arreste le rheume des gẽciues : & mise parmi les accoustremens, empesche les poux de s'y arrester aucunement.

HERBE AVX PVLCES, ditte *Psillum* en Latin, sera semee au Printemps, en bonne terre, bien cultiuee, fumee, & arrousee au besoin ; sans lequel traittement ne pouuant profiter. Son herbe espandue par la chambre, en chasse les pulces, son nom manifestant telle proprieté. Appliquee sur le front, appaise la douleur de teste, & celle des yeux de mesme emploiee sur iceux ; mais auec beaucoup plus d'efficace, l'eau qui en est distillee mise dans les yeux en petite quantité.

HERBE AVX TIGNEVX, *Petasites* en Latin, nous en prendrons le plant és lieux ombreux, frés & aquatiques, où elle croist naturellement pour la planter, au Printemps ou en l'Automne. Est bonne contre la peste : contre les suffocations de la matrice : contre les trenchees de ventre : vlceres malings : la vermine des enfans : difficulté de respirer & d'vriner : & la retention des menstrues. La poudre de ses fueilles dessechees, beuë auec du vin, prouoque efficacieusement la sueur, pour chasser tout venim & poison.

PERVENCHE, nous logerons ceste herbe en bonne & grasse terre, non seche ne trop exposee à la chaleur du Soleil, car c'est le lieu qu'elle demande. Ce sera au Printemps, par semence, defaillant le plant enraciné. Est bonne contre la dissenterie & autre flux de ventre : à arrester le sang coulant par le nés & par la bouche : à guerir les douleurs de la matrice : à appaiser celles des dents : est salutaire contre les venims.

SENESSON, garde sa fueille verte presque toute l'annee, fleurit plusieurs fois, croist facilement en tous lieux, mesmes és vieilles murailles, sans nul soin ; pour lequel naturel, nous en prendrons le plant, l'esleuerons & entretiendrons auec peu de peine. Ceste herbe ouure les hemorroïdes, & les menstrues retenues : guerit les enflеures & amas d'humeurs. Est bonne contre la grauelle & difficulté d'vriner.

BACINET ; comme il y a de six à sept especes de ceste herbe, aussi lui sont donnés plusieurs noms. En François est appellee Pied-de-courbin, Pied-de-coq, Pas-de-loup, Flammete. En Grec, *Batrachium*. En Latin,

Ranunculus. Selon ſes diuerſes eſpeces, diuerſes en ſont les couleurs de leurs fleurs, les vnes jaunes, les autres rougeaſtres. S'accordent neantmoins toutes en ceci, que d'aimer communément l'humidité, & d'attirer à elles les grenouilles, où ces beſtes ſe retraïent agreablement. Moins toutesfois deſire l'eau que nulle autre, celle qui porte double fleur, non beaucoup jaune, ains rougeaſtre. Pour eſleuer ceſte herbe au Iardin, nous en diſtinguerons les eſpeces, à ce que ſans confuſion les puiſſions toutes loger diſtinctement & à toutes donner bonne terre. Là donques aprés les froidures de l'Hyuer nous les planterons. Ceſte herbe eſt bonne contre la peſte: contre les fievres, tierce & quarte: contre les verrues: porreaux larges & ronds: les mules des talons. Sert de cauſtique vlcerant efficacieuſement juſques au bruſler, ainſi que mal'heureuſemẽt les gueux s'en ſeruent pour vlcerer leurs bras & jambes, ſe contrefaiſans malades. La poudre de ſa racine, ſeche, fait eſternuer: guerit le mal des dents, les mettant en pieces.

CHEVRE-FVEILLE, en Latin *Caprifolium*, croiſt par tout où l'on veut: ſon naturel eſt, neantmoins, de ſe loger prés des haïes & buiſſons pour s'y agraffer. De là nous-nous pouruoirrons de plant pour le mettre au Iardin, au Printemps ou en l'Automne, lui donnant quartier ſelon qu'il le deſire. Ceſte herbe deſopile la rate: reſoult la laſſeté: prouoque l'vrine. Sert à ceux qui ne peuuent auoir leur haleine qu'auec difficulté.

LIERRE-TERRESTRE ditte en Latin, *Hedera terreſtris*, vient de ſoi-meſme parmi les buiſſons, ſans culture. Ceſte herbe a les fueilles ſemblables au lierre, vn peu moindres & plus deliees, rempe à terre ſans beaucoup s'eſleuer. Auec peu de peine, nous la planterons & eſleuerons au Iardin, ſa non-delicateſſe le permettant. Le baume qui eſt faict des fueilles de ce Lierre, eſt excellent pour coupeures & plaies recentes, pour toutes cicatrices, eſcorcheures, vlceres malings, bruſlures. En clyſtere, guerit les coliques. Ses fueilles cuites en vinaigre & mangees en ſalade, deſopilent la rate. Son jus le prenant par le nés guerit la puanteur & la defluxion d'icelui, & celle de l'aureille, purge auſſi le cerueau. Sa gomme tue les poux, & oſte le poil.

PAS-D'ASNE, *Tuſſilago & Farfaria*, en Latin, auſſi eſt ceſte herbe ditte, *Vngula Cabalina*. Croiſt en lieu aquatique és palus. Tel logis lui ferons-nous au Iardin, où nous la tranſplanterõs au Printemps, ou en l'Automne. Conforte le poulmon: eſt bonne contre la peſte: contre la toux: la difficulté d'halainer: principalement c'eſt le parfum receu par la bouche auec vn entonnoir, qui effectue tels remedes.

LYSIMACHIE, a prins ſon nom du Roi Lyſimachus ſon inuenteur. Elle eſt auſſi appellee, *Salicaria*, pour la reſſemblance de ſes fueilles, à celles du ſaux. L'on la nomme en François Corneolle ou Chaſſe-boſſe. Elle s'enjeance és ſauſaies prés des riuieres. Le Printemps ou l'Automne ſont les ſaiſons de la planter: defaillant le plant nous-nous ſeruirons de la graine pour l'eſleuer. Ceſte herbe eſt bonne pour les diſſenteries, crachement de ſang, contre le flux de ſang, du nés, des menſtrues des femmes, arreſte auſſi le ſang des plaies. La poudre de ceſte herbe, deſſechee, ſert aux remedes ſuſdits, & à guerir les eſcorcheures, meſmes celles des pieds faites par ſouliers mal aiſés.

BARBE-DE-CHEVRE, pour la reſſemblance que les fleurs de ceſte herbe ont à la barbe de ceſt animal, la plante eſt ainſi appellee: on la dit auſsi *Vlmaria*, à cauſe que ſes fueilles reſſemblent celles de l'orme. Elle ſe plaiſt és vallees ombreuſes, plus humides que ſeches, d'où en tirerons le plant pour l'appriuoiſer au lardin. Sa decoction purge & eſmunde le flegme, gros & eſpés; eſt ſalutaire au mal caducq. La poudre de ſes racines & fueilles, gueriſſent le flux de ventre, & de ſang. L'eau diſtillee de ceſte herbe, beuë, ſert aux plaïes interieures & exterieures.

Les Simples du Septentrion.

SEPTENTRION. GENTIANE de Gentius Roi d'Illyrie qui premier la mit en reputation. Eſt herbe de montaigne, ſouffre l'ombrage, aime l'humidité. Ses fueilles ſont preſque rouges, ſortãs prés de ſes racines. Elle s'edifie, & par ſemence & par plant enracinè: flcurit & graine dans l'Eſté; ne ſe ſoucie pas beaucoup de culture, bien que plus grande vient-elle eſtant labouree, que laiſſee en friche. Eſt bonne contre les fievres: contre les vers. Sert à faire collyres pour les yeux malades d'inflammation. Sa raeine eſt bonne contre la peſte: contre la morſure des beſtes venimeuſes: contre la douleur d'eſtomaeh, & de foie, prinſe auec de l'eau en bruuage. Aide à l'enfantement.

CABARET, en Latin, *Aſarum*, ne vient ſi bien ne ſi toſt par ſemence, que par plant enracinè, à faute duquel, l'on ſe ſeruira de la ſemence. Ne deſire ni la culture ni l'arrouſement: fleurit és deux ſaiſons de l'annee, Printemps & Automne, & en ceſte-ci, en recueille-on la graine pour ſemer. Sa fueille ſert à faire dormir: à guerir les enfleures que les femmes de nouueau accouchees, ont aux mammelles: la douleur de reſte: les inflammations & rougeur des yeux: les fiſtules du conduict du nés: la goutte ſciatique. Et ſa racine, à prouoquer l'vrine: les menſtrues des femmes: aux hydropiques: à chaſſer les fievres tierce & quarte: à la difficulté de reſpirer & d'vriner.

VERGE-D'OR, s'edifie par ſemence au Printemps, en terre graſſe & bien eultiuee, & lieu ombreux. Ceſte herbe eſt propre à la diſſenterie: fait vriner: comminue le calcul: conglutine les vlceres & fiſtules.

MORS-DV-DIABLE. Les Apoticaires la nomment en Latin, *Morſus diaboli*. Parce que la racine de ceſte herbe eſt tronquee, de telle ſorte qu'on diroit en auoir eſté prins vn morceau auec les dents, ce nom lui a eſté donné: eroiant le vulgaire ſuperſtitieux, que c'eſt le diable qui l'a fait, qui, enuieux du bien que ceſte plante cauſe au genre humain, le ſecourant en diuerſes maladies, y a laiſſé les marques de ſon venim. Ceſte herbe demande terre de moienne valeur, plus humide que ſeche, où l'on la ſemera defaillant le plant au Printemps pluſtoſt qu'en l'Automne. Eſt bonne contre les douleurs de l'amarri: contre les tumeurs peſtilentes: contre la vermine des petits enfans: pour diſſoudre le ſang figé & grumelé.

BETOINE, nommee en Latin, *Betonica*, de ceux qui les premiers l'ont treuuee, nommés, *Vetones*, peuple d'Eſpaigne Se ſeme à faute de plant, mais veut bonne terre, moite & ombragee, non trop expoſee en plein Soleil, où s'entretient à petit ſoin. Ceſte herbe eſt fort recerchee pour l'abondance de ſes vertus. Appliquee en cataplaſme eſt bonne contre les morſures des beſtes venimeuſes: guerit les plaies de la teſte, & autres vlceres ca-

ues & chancreuſes : fait ſuppurer les foruncles. Sa decoction faicte en vin blanc, prouoque l'vrine: rompt le calcul: appaiſe les douleurs de reins: celles de la matrice. En apozeme, purge le poulmon & le foie. Auſſi eſt ſalutaire ceſte herbe à la digeſtion: contre le haut-mal: le crachement de ſang: l'hydropiſie: le venim & poiſon, y ſeruant de ſingulier preſeruatif. Sa racine fait vomir les flegmes, deſchargeant l'eſtomach. SEPTENTRION.

SEAV-DE-SALOMON, autrement dit, *Polygonatum*, ſe loge en lieu haut, loin d'humidité, en terre toutesfois de paſſable bonté, où à faute de plant, ſera emploiee la graine. Les meurtriſſures, les lentilles du viſage, auſſi les taches & macules du haſle du Soleil, ſont gueries par la racine ou jus de ceſte herbe. L'eau qui en eſt diſtillee, eſt propre à tel ſeruice, & à nettoier la face.

SCOLOPENDRE, appellee auſsi Langue-de-cerf, s'eſleue ſeulement par plant enraciné; ne fait ne fleur ne ſemence, non pas meſme tige eſleué hors de terre, car ſes fueilles ſortent immediatement de ſes racines, leſquelles conuient arracher pour eſtre tranſplantees. Nous la planterons au mois de Mars ou d'Auril, en terre ſablonneuſe, toutesfois humide: deſirant ceſte herbe, eſtre ſouuent arrouſee, preſques autre ſoin ne lui eſtant requis pour ſon entretien. Elle guerit l'opilation & enflure de la rate: auſsi ſoulage ceux qui ſont tourmentés de fievre quarte.

LANGVE-DE-CHIEN, deſire la terre ſablonneuſe & legere, & ſe contente de peu de culture, ſans ſe ſoucier de beaucoup d'arouſement. Eſt de grande efficace pour la gueriſon des hemorroïdes: des bruſlures: des feux volages: vieilles plaies, appliquant ceſte herbe, auec ſon jus, ſur les lieux dolents: comme auſsi appaiſe les douleurs & inflammations des membres.

LANGVE-DE-SERPENT, ceſte herbe reſſemble aſſés bien la langue de tel animal, dont elle a tiré ce nom. Ne ſe loge jamais qu'en bonne terre, graſſe & humide; ſe plaiſt à la culture & à l'arrouſement: mais comment qu'on la manie, ſi ne peut-elle endurer les chaleurs de l'Eſté, à l'approche deſquelles elle defaut & ſe perd. Par plant enraciné, nous l'edifierons au Iardin, au commencement de la Primevere. Ceſte herbe a beaucoup de vertu à reſoudre les tumeurs: à guerir les bruſlures, vlceres & plaies malignes, & inflammations: & arreſter les defluxions des yeux.

GERMANDREE-D'EAV ou Chamarras, aime lieu plus froid que chaud, plus humide que ſec, & gras que maigre. A cauſe de la ſenteur des eaux ſortant des fueilles broiees de ceſte plante, elle eſt appellee des Grecs *Scordion*, des Latins *Trixagro paluſtris*. Fleurit au mois de Iuin & de Iuillet, mais de telle ſorte, qu'il ſemble que ſes fleurs ne durent qu'vn jour, dautant qu'à meſure que les vnes s'en vont, les autres viennent, ainſi alternatiuement paroiſſans & ſe cachans, ſur-naiſſans les vnes aux autres. Par plant enraciné l'on s'en engeance, au mois de Feurier ou de Mars. Contre toutes poiſons eſt bonne ceſte herbe, meſme contre la peſte. contre la diſſenterie. Prouoque l'vrine & les fleurs des femmes: purge les vlceres: reſtreint les excroiſſances de la chair: rechauffe les membres refroidis.

TOVRMENTILLE, ainſi ditte de ce qu'elle appaiſe le tourment des dents: en Latin on l'appelle, *Septifolium*, à cauſe du nombre de ſes fueilles.

SEPTENTRION. Se loge en lieu aquatique & ombrageux, toutesfois, elle choisit bonne & forte terre. Par semence, à faute de plant, la logerons au Iardin, au Printẽps, ou en l'Automne. Ceste herbe sert aux difficultés d'vriner: aux vieilles fistules: fesiste aux venims: appaise les dissenteries: crachement de sang: les mẽstrues des femmes. Soulage les maladies de rage & de colere. Guerit le mal des dents. Est singuliere contre la peste.

CAMPANE ou Aulnee, en Latin, *Enula-Campana*, se plante par rejettons enracinés, & ce au mois de Feurier ou de Mars, fort largement l'vn de l'autre, pour donner place à son herbe, de s'estendre en largeur & hauteur selon son naturel. Est bonne à la colique passion: à l'estomach: à la difficulté d'haleine: aux conuulsions: palmes: enfleures: aux sciatiques: à faire cracher. La decoction de sa racine rejouit: prouoque l'vrine: & les fleurs des femmes.

CVRAGE s'esleue mieux & plustost plantee de racine, que par semence, & en terroir humide, qu'en sec. En Latin s'appelle, *Persicaria*, à cause que ses fueilles ressemblent aucunement celles du pescher. Elles ont vne tache noire en l'vn des costés. En vnguent, est propre pour les plaies, mesme pour celles du fondement: en clystere, pour la dissenterie. Toutes sortes de blessures des bestes bouuines & cheualines, sans fractiõ des os, sont gueries par le lauement de la decoction de ceste herbe. Mais auec plus d'efficace, l'herbe mesme cause ces remedes, appliquee sur les plaies, l'aiãt au prealable froixee entre les mains. Sa fueille arreste le sang fluant du nés, la tenant au plat de la main la tache la joignant. Au contraire, renuersee de l'autre costé, prouoque le sang: ainsi, auec merueille, void-on en ceste herbe, deux effects diuers, par la diuerse application. Le jus de ceste plante, chasse les punaises des chalits, & tuë les vers des blessures. Les chairs de mouton, de bœuf, & de veau, se conseruent freſches plus que de leur naturel quelques jours, par la vertu de ceste herbe, en estans enuelopees.

PIED-DE-LION ne peut viure qu'en bonne terre, grasse & humide, plus argilleuse que sablonneuse. Là donques nous la logerons par semence, à faute de plant enracíné, au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe est singuliere, pour la grande vertu qu'elle a de reünir, & guerir toutes hergnes & rompures de petits enfans: comme aussi profite merueilleusement à toutes plaies, les lauans de sa decoction. Vn linge trempé dans icelle decoction & appliqué sur les mammelles des femmes qui les ont lasches & molles, les endurcit & affermit.

GREMIL, autrement dit herbe aux perles, & en Latin, *Milium solis*, & *Litospermon*, se plaist en terroir sec & aëré, où il viẽt de lui-mesme: mais auec plus d'auancement, estant semé & cultiué au Iardin. Ce sera par semence que l'edifierons, la jettant en terre au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe prouoque l'vrine: rompt la pierre en la vessie: est bonne contre la chaude-pisse: donne grande aide aux femmes qui sont en trauail d'enfant.

CHARDON-A-CENT-TESTES, en Latin, *Eryngium*, vient és lieux aspres & non-cultiués. De là nous en tirerons la graine en Esté, & la semerons au Iardin, au Printemps ou en l'Automne. Sert contre la colique: la grauelle: la difficulté d'vriner: l'indisposition des reins: contre la morsure des bestes venimeuses, & venim de poison: la retention des menstrues. L'eau

qui en eſt diſtillee, eſt bonne contre les fievres quotidiane & quarte : contre l'infection de la verole, confortant le foie.

PEVCEDANE, appellé, *Feniculus porcinus*, en Latin ; vient mieux en lieu ombragé que ſoleillé : tel nous lui choiſirons, pour le planter au Printemps ou en l'Autõne, comme viendra mieux à propos, ne s'arreſtãt à la ſemence qu'à faute de plãt enraciné. Le ſuc de ceſte herbe ſert à la gueriſon de la douleur des nerfs : des maladies du poulmon : des reins, & de la poitrine, engendrees d'humeurs groſſes & viſqueuſes. Donne allegeance aux durtés de la ratele : à toutes paſſions de nerfs : aux douleurs des dents. Parfums faits de ſa racine, recreent les femmes tourmentees de la ſuffocation de l'amarri.

GRATERON, dit auſſi Rieble & Aſpertule, à cauſe que par ſon aſpreté, elle s'attache aux habillemens de ceux qui l'approchent. Ceſte plante ſe loge en terre preſque deſerte, n'aiant beſoin de culture. Auec doncques peu de peine la logerons-nous : ſeulement en ſemerons la graine au Printemps. Les fueilles de ceſte plante, broiees ſur la piqueure des ſerpens & des araignees, en chaſſent le venin, pourueu auſſi qu'on boiue auec du vin de la ſemẽce pulueriſee de ceſte herbe. Son jus guerit les douleurs des aureilles. L'eau diſtillee de ceſte plante, eſt ſinguliere cõtre la pleureſie & autre mal de coſté.

PARIETAIRE, auec beaucoup de facilité vient ceſte herbe, car elle croiſt ſur les murailles ſans nul ſoin, d'où elle a prins le nom. On l'appelle auſſi, *Perdicum*, d'autant que les perdris en mangent volontiers : *Helxine*, parce qu'elle a rude ſemence, s'attachant aux habits. Par ſemence nous la logerons au jardin, en lieu le plus approchãt de ſon naturel : ce ſera au Printemps pluſtoſt qu'en l'Automne, pour tant plus aſſeurément la faire reprendre, que moins aura à craindre l'importunité de l'Hyuer. Ceſte herbe eſt bonne pour ouurir les hemorroïdes, broiee & appliquee en cataplaſme. Auſſi pour retenir le boiau aualé : appaiſer la colique : les gouttes. Reſoult les apoſtumes de la pierre, appaiſant ſes douleurs.

Les Simples du Midy. MIDI.

CHARDON-BENIT eſt ſemé en bonne & graſſe terre, au mois d'Auril ou de May, la Lune eſtant nouuelle : deſire la culture & l'arrouſement : fait graine au mois d'Aouſt, ou bien au commencement de Septembre, pluſtoſt ou pluſtard ſelon le pays. Pluſieurs vertus a ceſte plante. La decoction de ſon herbe appaiſe la colique, & la douleur des reins : tue les vers des enfans. Sert à deſopiler : à faire vriner : à briſer la pierre : à guerir les vlceres du poulmõ. L'eau qui eſt diſtillee ſert contre toutes ſortes de fievres. Sa graine prinſe du poids d'vn eſcu auec du vin blãc, conforte la memoire.

VERVAINE, de deux ſexes y en a-il, le maſle a le tige plus haut, que la femelle. Tous deux veulent eſtre plantés par racine, ſe rendans tant plus beaux, que mieux cultiués ils ſont, & tant meilleur en eſt le fons. On la plãte par racine, au Printemps & en l'Automne. Ceſte herbe a eſté en grande reputation entre les Anciens Romains, l'appellans ſacree. L'Autel de leur Dieu Iupiter, en eſtoit baloïé auant que d'y ſacrifier. Les ambaſſadeurs vers les ennemis, en eſtoient coronés. Leurs maiſons particulieres purgees, tant ces pauures Payens eſtoient ſubjets à ſuperſtitions. D'eux les ſorciers modernes, ont apprins à ſe ſeruir de ceſte herbe en leurs enchantemens, com-

MIDI. me eſcholiers de meſme maiſtre. Satan ennemi du gẽre humain, ainſi qu'on dit. Ceſte herbe appaiſe la douleur des dents, & les affermit: guerit les vlceres de la bouche: le mal de teſte, y affermit les cheueux, les gardant d'en tumber. Eſt bonne contre les fievres tierce & quarte: contre la colique & grauelle beuë en decoction, laquelle ſoulage ceux qui commmencent d'eſtre ladres, & les trauaillés du haut-mal. Si l'on s'en ſert en bain auec fumeterre, eau & vinaigre, ſert contre grateles, dartres, feu volant.

MAVVES & GVIMAVVES, pour leur vertu amoliſſante, ſont ainſi appellees des Grecs & des Latins. De pluſieurs eſpeces y en a-il, plus haut mõtans les tiges des vnes que des autres, comme auſſi diuerſes en ſont leurs fueilles. Les Mauues, qui croiſſent d'elles-meſmes en campagne, ne ſont non plus toutes d'vne ſorte, ains ſe diuiſent en deux, les vnes trainans à terre, les autres montans en haut, comme arbriſſeaux. Demandent bon fonds. L'on les eſleue au jardin, par ſemence, la mettant en terre au mois d'Aouſt, puis en tranſplantant ſes jettons, comme chous, vers l'iſſuë de l'Automne, afin que la proximité de l'Hyuer les arreſte de croiſtre trop hautement, les plus baſſes plantes eſtans celles qu'on deſire le plus, pour en faire engroſſir les racines, ou conſiſte beaucoup de leur vertu. La blancheur auſſi eſt-ſirable en ceſte herbe, la Mauue blanche particulierement ditte Guimauue, eſtant fort priſee. De toutes leſquelles eſpeces, tire-on beaucoup d'vtilité, ſelon leurs diuerſes facultés. Tout ce qui eſt en elles eſt bon; car & racines, & troncs, & fueilles, ſeruent à pluſieurs remedes. A faire vriner: à amollir le ventre: à empeſcher les inflammations: à oſter les durtés de la matrice: à guerir les piqueures des mouſches à miel & gueſpes, meſmes à les empeſcher de nuire, ſe frottant les mains de leur jus: à preſeruer la perſonne du venin de la morſure de mauuaiſes beſtes. La racine de la Mauue blanche, eſt ſinguliere pour nettoier les dents, les en frottant auec vn tronçon d'icelle à ce accommodé.

VERONIQVE, maſle & femelle, different en ce, que le maſle a la fleur tendante à la couleur rouge, & la femelle, à la jaune; les deux ont l'herbe rampant à terre, plus verte d'aiant la femelle, qûe le maſle. Ceſte herbe ſe ſeme au Printemps, en bonne terre, bien cultiuee, où pour ſes excellentes vertus, la conſeruerõs cherement. Elle eſt bonne contre la Ladrerie: vn Roy de France en ayant eſté anciennemẽt gueri, ainſi que pluſieurs l'ont eſcrit. Cõtre les bleſſeures du loup, telle proprieté deſcouuerte par vn veneur d'vn Roi de France, qui vid vn cerf s'eſchappant des dents d'vn loup, bleſsé, aller mãger de la Veronique, & s'y veautrer deſſus. Contre toutes autres bleſſeures. Eſt ſouueraine en clyſteres, pour la diſſenterie: en bruuage, pour les fievres peſtilentes, & vlceres des poulmons.

SAXIFRAGE, de deux ſortes y en a-il, grãde & petite, diuerſes auſſi ſont à la fleur; car l'vne l'a jaune, l'autre blanche. Ils ſe ſement par certains grains venans prés des racines de la plante. Ce ſera au mois de Mars, en terre legere & ſeche, ſans ſe ſoucier de lui dõner grãde culture, aiant aſsés de peu de ſoin. La vertu de ceſte herbe eſt de rompre la pierre: de prouoquer l'vrine, & le flux meſtrual des femmes: de jetter hors de l'eſtomach, les groſſes humeurs.

PIVOINE, en Latin, *Peonia*, de Peon ſon inuenteur. Elle vient naturellement en terroir ſec & aride, chaud, & expoſé au Soleil. L'on s'en engean-

ce par graine & par plant, ſans grande culture. La Gorce petite villete près Ville-neufue de Berc, païs de Viuarés en Languedoc, abõde en telle plante, dont le meilleur conſiſte en ſa racine: de là les marchands l'enuoient aux foires de Lion, pour la fourniture de toute la France. Eſt bonne contre la jauniſſe: contre le haut-mal: la douleur des reins, & de la veſſie. Sert de bon remede aux morſures & piqueures venimeuſes; & au recouurement de la parole preſque perduë. La racine pendue au col des petits enfans, chaſſe le venin, eſtant auſſi ſalutaire pour leurs dents, s'en frottans les genciues. MIDI.

HERBE-AV-TVRC, appellee auſſi Hermole, aime terre ſablonneuſe & ſeche: par ſemence ou par plant enraciné, l'on s'en engeance, comme mieux vient à propos, ſans grande culture, pour ſa non-delicateſſe. La vertu de ceſte herbe, eſt, de prouoquer l'vrine retenue; & de comminuer le calcul, beuuant la poudre d'icelle herbe, auec potage ou vin blanc.

BRANCHE-VRSINE, en Latin *Acanthus*. Des Antiques Architectes eſt venue la couſtume d'entailler les fueilles de Brãche-vrſine és chapiteaux des Colomnes Corinthiennes, pour laquelle cauſe, a eſté ceſte herbe anciennement appellee par les Romains, *Marmoralia*, dautant que communément les colomnes eſtoient de marbre. On la ſeme au mois de Mars ou d'Auril, en lardin bien cultiué & arrouſé, lui donnant terre plus ſablonneuſe qu'argileuſe. Ses racines & fueilles ſeruent à faire vriner: à arreſter le flux de ventre. Aidant aux hydropiques. Sont bonnes aux extorſions ne nerfs.

ARISTOLOCHIE de deux ſortes, longue & ronde, deſire bonne terre, l'aer plus chaud que froid. L'on la ſeme au Printemps. Eſt bonne à la courte haleine: à faire cracher: à purger les poulmons: aux conuulſions: ſpaſmes: douleur de coſtés: à nettoier les plaies: les genciues: les dents: à prouoquer l'vrine. A pluſieurs maladies des femmes ſert auſſi ceſte plante, à eſmouuoir leurs mois: à pouſſer l'arriere-faix, l'enfant mort, & à nettoier la matrice de toutes ſuperfluités.

MILLE-PERTVIS, en Latin, *Perforata*, ainſi appellee ceſte herbe, parce que regardant ſes fueilles à la lueur du Soleil, ſemblent eſtre percees de pluſieurs petits trous. On la ſeme au Printemps, en terre legere & pierreuſe. Sa graine puluerisee & beuë en vin blanc, guerit la fievre tierce: ſoulage ceux qui ſont tourmentés de goutte ſciatique. La ſeule poudre miſe ſur les vlceres, pourris & humides, les guerit. La decoction de toute l'herbe, prouoque l'vrine, & les fleurs des femmes.

PIED-DE-VEAV, autrement, *Iarrum*, ou *Arum*, en Latin ſe loge communément en bonne terre, plus humide que ſeche. Ceſte herbe paroiſt des premieres aprés l'Hyuer, eſtans lors ſes larges fueilles, viãde ſecourable aux pourceaux: fleurit en Iuin, ſes graines emmoncelees & enuelopees d'vne pellicule, comme millet de Turquie, à leur maturité eſtans jaunes, comme ſaffran. Se ſeme au mois de Mars. Ceſte herbe eſt bonne contre les gouttes podagres: à chaſſer les phlegmes: eſmeut l'vrine & les fleurs des femmes. Le ſuc guerit toutes ſortes d'vlceres, meſmes les brebis bleſſées & eſcorchees du loup, ou par autre euenement. Les fueilles cuites en vin & huile, ſeruent à la gueriſon des bruſſures: profitent és membres diſloqués: aux hemorroïdes auſſi. Sa decoction, à la reſpiration, gueriſſant la vieille toux. Ses racines empeſent le linge. A tel vſage eſtans emploiees par les villageoiſes.

MIDI. de pluſieurs endroits de la Normandie, auec non guiere moins de blanche delicateſſe, que les Damoiſelles font leur ſubtil empois. Aprés auoir raclé les racines, les eſcachent & bouillent, puis la decoction paſſee à trauers d'vn linge, en cuiſant ſur le feu, eſt eſpeſſie à ſuffiſance. En Eſté, elles font prouiſion pour l'Hyuer de telles racines, les raclans, comme naueaux, tronçonnans, & enfilans ainſi que patinoſtres, afin de les faire ſecher, & par ce moien les garder longuement ſans corruption.

IVE-ATRITIQVE, nous planterons ceſte herbe en l'Automne, en terre ſablonneuſe, pierreuſe, & ſeche. Elle guerit la goutte ſciatique: fait vriner: prouoque les mois des femmes: aide à l'enfantement.

BVGLE, ceſte herbe eſt des Latins appellee, *Conſolida-petra*, à cauſe qu'elle croiſt facilement en lieu pierreux & ſec. Deſire d'eſtre plantee par racine, non ſemee, & de n'eſtre beaucoup cultiuee. Tout ce qui eſt en ceſte plante eſt propre pour conſolider plaies, tant interieures qu'exterieures, de telle vertu, aiant prins ſon nom Latin.

CARLINE, ce nom vient du Roy Charles-magne, parce que de ceſte herbe, ſon exercite fut gueri de la peſte, qui le trauailloit fort. Le terroir ſec & pierreux, expoſé en plein Soleil, eſt ſon vrai pays. Là nous la ſemerons au Printemps, à faute de plant enraciné. La poudre de ceſte herbe, deſſeche les plaies: chaſſe la peſte. Eſt bonne contre la retention d'vrine: contre les conuulſions. Fortifie le cœur en cataplaſme. Son herbe trempee en vin-aigre, profite à la goutte ſciatique, appliquee ſur la partie dolente.

FRANXINELLE, ceſte plante veut eſtre logee en terroir gras, à l'abri de la Bize, par plant enraciné, au Printemps: la ſemence s'emploiera au defaut du plant: là elle ſera diligémẽt cultiuee, & arrouſee au beſoin. Elle eſt auſſi appellee, Dictame baſtard. Sa vertu eſt, de faire vriner: de rõpre la pierre: de prouoquer les menſtruës des femmes: de faire ſortir l'enfant mort & l'arriere-faix: de tuer les vers des petits enfans.

GERMENDREE de deux ſortes, l'vne ditte d'eau & *Scordion*, l'autre *Chamadrys*, ou Petit-Cheſne, à cauſe de la ſemblance de ſes fueilles à celles du cheſne. Vient en païs ſec & pierreux, en aer plus chaud que froid, expoſé au Soleil, pluſtoſt de plant enraciné, que de ſemence. Ce ſera au Printẽps ou en l'Autõne, cõme mieux s'accordera. La Germendree eſt bõne contre la peſte, cotre la fievre tierce: la jauniſſe: la morſure des ſerpens: la vieille roux: la diſſenterie: difficulté d'vriner: l'epilepſie: douleurs de teſte, autres maladies du cerueau. Guerit les conuulſions: le mal de coſté: la podagre: les grandes plaies: eſchaufe les entrailles: prouoque les vrines & les fleurs des femmes.

NICOTIANE, ceſte herbe a tiré ſon nom de maiſtre Ian Nicot, natif de Niſmes en Languedoc, jadis ambaſſadeur en Portugal pour le Roi Henri ſecõd: aiant fait venir ceſte rare plante des Indes en Portugal, l'enuoia aprés en France, où elle s'eſt naturaliſee, & pour ſes excellentes vertus, eſt ſoigneuſement conſeruee par les Iardins, y tenant reng honorable. On tient que c'eſt le Petum des Americains. Il y en a de deux ſexes, maſle & femelle: le maſle aiant grãdes fueilles, & la femelle petites, au reſpect de celles du maſle. Eſtant originaire de païs chaud, eſt neceſſaire de la loger à l'aſpect du Soleil de Midi, aiant en dos vne muraille pour abri, & la couurir en Hyuer de quelque legere couuerture, afin de lui parer le froid. L'on la ſeme en terre bien

déliee & engraiſſee, & ce aprés l'Hyuer, au mois de Mars ou d'Auril, puis les jettons en prouenans, doucement arrachés, ſont tranſplantés en lieu conuenable: où moiennant bonne culture, & conuenable arrouſement, auec requiſe couuerture, la plante ſe renforce, & dure pluſieurs annees, chacune faiſant de la graine pour en reſemer de nouueau. Les vertus de ceſte plante ſont ſi grandes, & en ſi grand nombre, qu'à bon droit l'a-on appellee, l'herbe de tous maux. Eſt ſouueraine pour guerir toutes ſortes de plaies, en quelle partie du corps qu'elles ſoient, vieilles & nouuelles, bruſlures, cheutes, rompures. Mal de teſte, de dents, de la matriee. Douleurs de bras & de jambes. Goutes, enflures, roignes, teignes, dartres, nolimetangere, mules és talons, difficultés d'vriner, d'haleiner, vieille toux, colique. Son eau diſtillee a les meſmes vertus, ſa poudre auſſi: mais ſur tout, ſon huile, comme aiant tiré la quinteſſence de la vertu de la plante. Des exeellens vnguens en ſont compoſés, pour ſeruir à pluſieurs remedes. Les punaiſes ſont tuees & bánies des chalits pour long tẽps, par le ſeul frotter auec ceſte herbe, meſme de la grãde: La fumee du Petum maſle, dit auſſi, Tabae, prinſe par la bouche auec vn cornet à ce approprié, eſt bonne pour le cerueau, la veuë, l'ouië, les dẽts, pour l'eſtomac le deſchargeãt de flegmes s'en ſeruãt le matin à jeun. MIDI.

QVOQVELICOQ eſt eſpece de Pauot. Il croiſt en terre graſſe & bien labouree, eſtant en fleur vn peu deuant la maturité des bleds, parmi leſquels ſe meſle-il. Là nous en prendrons le plant pour le loger au jardin, en l'Automne. Sa decoction êſt propre pour faire dormir: appaiſe les phrenetiques: ramolit le ventre: deſ-enfle les apoſtumes des parties honteuſes: fait cracher. L'eau diſtillee de ceſte herbe, donnee à boire auec quelque ſyrop, eſt ſingulier remede contre la phreneſie.

PASSERAGE, pour le gouſt de poivre qu'on recognoiſt en ceſte herbe, eſt appellee en Latin *Piperitis*. L'on la plante incontinent aprés l'Hyuer, & moiẽnant bonne culture, & qu'on ne la tonde trop ſouuent, dure pluſieurs annees au Iardin. Guerit la goutte ſciatique appliquee en cataplaſme auec graiſſe de poureeau. Nettoie les taches & maeules du viſage. L'herbe frottee entre les doigts, a quelque ſenteur de mouſtarde.

BVGLOSE ou langue de bœuf, demande terre de froment bien cultiuee, plus argilleuſe que ſablonneuſe, plus humide que ſeche. Nous la ſemerons à la fin du mois de Feurier, ou commencement de Mars. Ceſte-ci a ſes vertus plus fortes, que la Bugloſe ou Bourrache des Iardins, quoi-que ſymboliſans preſques en toutes proprietés. Sa fleur rejouit quand on en met dans le vin en le beuuant. Sa racine miſe bouillir dans le mouſt, laiſſe au vin telle vertu pour toute l'annee. Ses fueilles tendres mangees en potage, cauſent le meſme, & laſchent le ventre. Sa decoction aide aux femmes aceouchees, pour leur faire ſortir l'arriere-faix. Son jus eſt bon contre les venims: contre la fievre tierce. Son eau diſtillee, eſt bonne contre la reſuerie qui ſuruient aux febricitans. Eſteint les inflammations des yeux. Fait abonder en lait les nourrices. Aide à ceux qui ſont mordus des ſerpens, & auſſi engarde d'en eſtre frapé, aiant beu de ladite eau.

CAMOMILLE, il y a de trois ſortes de ceſte herbe, differentes en leurs fleurs, aueunes les aians blanches, les autres jaunes, purpurees. Auſſi en diuers terroirs s'engeancent-elles, humides, ſecs. Par plant enraciné, nous les

MIDI. placerons au Iardin en Automne ou Printemps, comme mieux viendra à propos. Le jus des fueilles de ceſte plante, eſt bon à la fievre tierce. Le bain auquel l'on met abondance de Camomille, eſt ſingulier pour renforcer les membres debilités, adoucir les joinctures des bras & jambes, adoucir les reins & les nerfs. Son eau diſtillée, eſt treſ-propre contre les fievres. Son huile, à oſter la douleur des jointures des membres. Ses fueilles mortifiees ſur vne paelle ou brique chaude, appaiſent la douleur de teſte.

AGRIPAVME, appellee en Latin, *Cordiaca*, vient ſans nul ſoin, és lieux mal cultiués. Par plant enraciné, la logerons au Iardin, au Printemps ou en l'Automne. Deſopile: fait cracher: tuë les vers: deſcharge de pituite les poulmons: prouoque les mois des femmes, leur aide au trauail d'enfant: eſt profitable contre le haut-mal.

ORTIE, en Latin, *Vrtica*, du mot ſignifiant, bruſler; dautant que telle herbe, en la touchant, fait cuire comme feu. Il y en a de pluſieurs eſpeces, leſquelles nous rapporterons à deux aſſauoir, à vne Ortie ditte morte, & à autre grieſche, pour grecque, par mot corrompu. L'vne & l'autre, ſont fort faciles à eſleuer, d'elles-meſmes s'engeançans ſans nulle culture, & ce, en terre plus ſeche qu'humide. Nous nous en meublerons par ſemence, la jettant en terre au Printemps, auec fort peu de labeur, à cauſe de ſon facile accroiſſement. Le jus de ceſte herbe, beu, prouoque l'vrine: rompt le calcul: arreſte le ſang fluant impetueuſement du nés, ſi on en frotte le front; comme le meſme font les fueilles pilees, appliquees ſur le nés, & ſur l'entre-deux des eſpaules: auancent les menſtrues des femmes: appaiſent l'ardeur de la fievre. La graine de ceſte plante puluetiſee & beuë auec du vin, eſt bonne contre la courte haleine: la pleureſie: l'inflammation du poulmon: appaiſe la toux violente: fait abondamment cracher. La decoction de leurs fueilles, prouoque les fleurs des femmes: amollit le ventre: fait vriner. Le jus de l'herbe gargariſé, appaiſe la luete enflammee.

MANRVBE, en Latin, *Marrubium & Preſtium*, vient en tous lieux, mais gaiement ſans culture és mazures des vieux baſtimens. L'on s'en engeance par ſemence. Le jus des fueilles de ceſte herbe auec miel, eſt bon contre la courte haleine, faiſant cracher au grand ſoulagement des aſthmatiques. Aide aux femmes à attirer l'arriere-faix aprés l'enfantement. Ceſte herbe ſert contre la douleur des coſtés: purge les vieilles vlceres: aiguiſe la veuë: ſon jus mis dans le nés guerit la jauniſſe: & auec huile rozat mis dãs l'oreille, appaiſe les douleurs.

CHAPITRE XVI.

Le Iardin fruitier en general.

ENSVIT le Iardin Fruitier ou Verger, lequel j'ai deliberé vous repreſenter naïfuement, pour vous accommoder de precieux Arbres fruitiers, auec autant de facilité, & auſſi toſt, que le naturel de la choſe le permet. Meſnagerie, pour ſa nobleſſe, pour la varieté & richeſſe de ce qu'elle conrient, treſ-requiſe d'vn chacun, & recerchee de toute ſorte d'hommes habitans des villes, & des champs. En la cognoiſſanee deſquelles qualités, tant plaiſantes & vtiles, l'homme de gentil eſprit ſe delectera, conſiderant les Arbres fruitiers dés leur origine. Car deſpuis leur premiere jeuneſſe, juſques à leur derniere vieilleſſe, en tous temps, & toutes ſaiſons, veſtus & deſpouillés de fueille, donnent matiere de contentement: pour leurs ſalutaires ombrages de l'Eſté, aſſeuré rampar contre les vents de l'Hyuer, & joieuſe retraire des oiſeaux durant l'annee. Les jetrons qu'ils repouſſent à la Prime-vere, comme reprenans nouuelle vie, ſortans du profond ſommeil de l'Hyuer: les fleurs dont ils ſe parent, auant-coureuſes de leurs richeſſes: en ſomme, tout ce qui eſt en eux, juſques à la cheute des fueilles, eſt agreable. Du fruit, eſt-il poſſible de dire tout ce qui en eſt? Ne ſe peuuẽt publier, ne de viue voix, ne par eſcrit, toutes les races des fruits, leurs eſpeces, leurs differences, en matieres, figures, couleurs, gouſts, ſenteurs, ne les diſcerner exactement par leurs noms, eſtant ce vn abiſme de biens dont Dieu nous comble. Seulement dirons nous à leur louange, qu'ils ſurpaſſent tous autres de la terre en ceſte qualité, que de ſortir immediatemẽt des Arbres, preſts à mettre dans la bouche, ſans aucune ſubjection, ains ſeulement de ce ſoin, que de les retirer des bras de leur mere. Et ſi encores le cueillir ſemble trop importun, le fruit cherra de lui-meſme, releuant l'hõme de telle peine. Pluſieurs peuples imitans nos premiers peres, rirent leur vie des ſeuls Arbres: les põmes, poires, eormes, prunes, & ſemblables fruits, donnent auſſi & à manger & à boire à aucuns. Bref, il ſemble que la Nature ait ici publié ſon chef-d'œuure, voulant que toute autre victuaille cede aux fruits des Arbres. Car ni le pain, ni la chair, ni le poiſſon, ne ſont preſentés à manger, que cuits & appareillés en cuiſine, là où les fruits comparoiſſent ſur la table des Rois & Princes, tous cruds, ſans fard ne deſguiſement aucun: encores en leur ſimplicité, emportent-ils le prix, tant leurs gouſts ſont treuués precieux, ſurpaſſans toute autre delicateſſe. Plus rare preſent ne pourriés-vous faire à vos amis, que de fruits exquis: voire les plus grands ſeigneurs ont accouſtumé de receuoir humainement le plein panier d'abricots bien choiſis, & la douzaine de poires ou prunes de remarque, que l'homme vertueux leur offre, tant petit ſoit-il.

Plaiſir des Arbres.

Profit de leurs fruits.

&

Leur facile vſage.

OR comme ſoigneuſement nous recerchons les moiens de faire paroiſtre noſtre logis des champs en le decorant de tout ce qu'eſtimons appartenir à tel deſſein, ce ne ſera petit ornement, ſi le fourniſſons de grande abondance de bons fruits. Moiennant laquelle commodité, ſe rendra

Le verger eſt artitle remarquable pour vn beau lieu.

ORIENT. noſtre habitation paſſable, encores que d'autres parties vtiles defaillent l'aſpreté naturelle des lieux eſtant cortigee par les fruits. S'arreſter à ceux du païs, & n'en vouloir prendre les races que chés les voiſins, c'eſt touſ-jours en venir là, que de n'auoir autres fruits que des communs & ordinaires, au lieu de s'efforcer d'exceller par deſſus tous autres en ceſt endroit. En quoi outre le profit, il y a de l'honneur pour vous, & du plaiſir pour toutes perſonnes gentilles, voians voſtre labeur. Auſſi de là vient, que pour louër vn Verger, l'on dit, l'engeance des Arbres en eſtre venuë de loin. Il eſt donques neceſſaire tirer la matiere de voſtre Verger, de là où elle ſera, de prés ou de loin, ſans y eſpargner ne la peine ne la deſpenſe. Ne craignés d'importuner ceux qui ont des bons fruits, pour vous en fournir des races, car puis que les Arbres precieux ne logent communément que chés les hommes vertueux, ils ſont touſ-jours bien aiſes de les communiquer à leurs ſemblables.

Où prendra les races des bons fruits.

Naturel des Arbres en general.

ENTRANT donques en matiere, noterons ceci, du genetal natutel des Arbres, Que les ſauuages rapportent leur fruit tard, & les priués d'autant pluſtoſt, que plus ils ſont francs, & mieux cultiués. Cauſe cela meſme, la longue & courte vie de leurs bois: car tant plus les Arbres ont de delicateſſe d'eux-meſmes, ou par artifice, & plus fructifient, tant moins reſiſtent-ils aux orages. Comme cela notoirement ſe recognoit és foreſts agreſtes, où les Arbres viuent plus qu'és Vergers cultiués. Que toutes ſortes d'Arbres, ni en tous aages, ne portent indifferemment autant les vns que les autres: eſtant le propre des Arbres à gland, des Poiriers, & Amendiers, de ſe charget plus en vieilleſſe, qu'en jeuneſſe. Au contraire, les Pommiers, Abricotiers, Pechers & autres à noiau, ne rapporter tant, ne de ſi bons fruits, vieux, que jeunes. Que ſelon le commun des choſes precieuſes, le dreſſer d'vn Verger n'eſt ſans difficulté, principalement pour le long temps qu'il conuient emploier auant que de l'auoir rendu au poinct d'en cueillir le fruit. En quoi eſt requis de faire prouiſion de longue patience, ſe plaiſant ce pendant à eſleuer les jeunes plantes, pour l'eſperance de l'auenir: car ſans la delectation qu'on prend à ceſte œuure, peu de gens l'entreprendroient. Ce qu'attendant, ne ſerés entierement deſpourueu de bons fruits, ſi à l'auance faites enter quelque nombre de vieux Arbres, ſauuages ou francs, que ja aués eſcartés par-ci par-là, en voſtre domaine, par l'vne des manieres ci-aprés monſtrees, qui mieux vous agreera: leſquels Arbres, pour leur robuſte force & abondante vigueur, vous donneront contentement dans peu de temps.

Temps & patience, requiſes à leur eſleuement.

Conuient plãterles Arbres eſtant gros, pour en auoir toſt plaiſir.

PVIS qu'il eſt ainſi, qu'il y va de la longueur auant que les arbres ſoient de ſuffiſante force, pour produire des fruits, il s'enſuit, que tant plus gros ſeront les Arbres, quand les ferés planter au Verger (pourueu qu'ils s'y puiſſent reprendre) tant pluſtoſt ſatisferont-ils à voſtre intention. Parquoi c'eſt choſe bien entendue, de vous fournir de plant, dont la groſſeur du tige auance le fruit, à ce que ſans trop ennuieuſe attente, voiés l'effect de voſtre labeur. C'eſt la couſtume des grands, de n'eſpargner l'argent pour recouurer des Arbres auancés, quand il eſt queſtion de l'edifice des Vergers, marians par la deſpenſe, l'execution à l'inuention. Or n'eſtans tels moiens cõmuniqués à tous ceux qui deſirent auoir bons fruits, ou

ne

ne pouuans commodément recouurer des Arbres entés de ſuffiſante groſſeur, & autrement qualifiés ainſi qu'il appartient: nous nous contenterons des ſauuages, les enuoians arracher és foreſts & taillis, afin de les tranſplanter en nos Vergers, pour là reprins, aprés les enter en la teſte, quatre ou cinq pieds ſur terre. Ainſi, ne touchant rien au bas du tronc, l'arbre s'en treuuera d'autant plus auancé, que plus gros aura eſté tranſplanté. Telle groſſeur ſe limitera à la meſure du bras d'vn homme, des plus grands & robuſtes: n'eſtimant que l'excedant, le planter de l'Arbre fut ſans hazard. Encores faut-il que l'eſcorce de l'Arbre manifeſte la jeuneſſe de la plante: ne tenant conte de l'Arbre dont l'eſcorce ſera dure & ridee, monſtrant par là, eſtre ja enuieilli: non plus de celui qui ſera tortu, aiant peu de racines, malplaiſant à voir, ains ſeulement ferés eſtat du jeune ſauuageau, dont les bonnes marques vous donnent eſperance de bien fructifier. L'on ſe diſpenſe là deſſus, neantmoins, replantans des grands & vieux Arbres auec bon ſuccés: mais c'eſt auec grande deſpenſe, & certaines obſeruations particulieres, comme ſera veu ci aprés. *De quelle meſure.*

MAIS s'il eſt cas, que trop de difficultés ſe preſentent au recouurement de tel plant, ſoit, ou pour eſtre contraint d'en enuoier cercher les Arbres par trop loin, en danger de les faire mourir en chemin, ou que n'en puiſſiés aſſembler le nombre que deſirés d'eſgale grandeur & vigueur requiſe, aurés recours aux ſemences & branches, par le moien deſquelles ſerés pourueu de plant à ſuffiſance. Et ſi bien telle voie eſt plus longue que nulle autre, auſſi de toutes eſt-elle la meilleure: par le moien de laquelle, ſortent immediatement Arbres preſques domeſtiques, treſ-capables, de receuoir toutes ſortes d'affranchiſſemens: que ſans regret l'on emploiera, auec aſſeurance de contentement, moiennant la faueur celeſte.

CHAP. XVII.

La Pepiniere.

IS T inuentee pour commencer à l'origine des Arbres du Verger, lors que le plant enraciné defaut. Sur-quoi noterons, Que tous Arbres generalement font ſemence, n'eſtant plante tant miſerable, qui ne contienne quelque grain en lieu apparent ou caché, tendãt à la conſeruation de la race. Mais d'aucuns rendent la ſemence tant foible, qu'elle eſt preſques inhabile à l'engeancement. Que particulierement aucuns Arbres, doublement feconds, s'edifient & par ſemence & par enracinement de branches: voire y en a-il de tant facile eſleuement, que ſans refuſer aucun moien, tous peuuent eſtre aſſeurément emploiés. c'eſt aſſauoir, & la racine, & la branche, & la ſemẽce. De tous leſquels moiens, ſera faite diſtinction, & repreſenté le naturel de chacun Arbre, pour ſelon iceux, les manier tous ainſi qu'il appartient. Par ſemence, nous eſleuerons les Arbres, que par autre voie ne pourrons faire commodément. Et par branche, ceux dont la facilité de l'enracinement, nous incite n'emploier autre moien, encores qu'ils viennent auſſi par ſe- *La Pepiniere.*

mence. Ceux-là ſont, Poiriers, Pommiers, Cormiers, Abricotiers, Aubergers, toutes ſortes de Pechers, Ceriſiers, Prumiers, Iunjubiers, Meſſiers, Cornoaillers, Amendiers, Noiers, Pins, Chaſtaigners, Coudriers. Et ceux-ci, Coigners, Grenadiers, Coudriers, Figuiers. Les premiers ſubdiuiſerõs-nous en Arbres, à Pepin, à Noiau, & à Fruit, les logeans enſemble en la Pepiniere: toutesfois par planches ſeparees pour euiter confuſion. Et les derniers, en la Baſtardiere, pour chacun en ſa place, s'eſleuer & accroiſtre juſqu'à conuenable groſſeur, pour pouuoir eſtre tranſplantés au Verger: reſeruant en lieu requis, à particulariſer le naturel d'aucuns Arbres, pour les traitter ſelon qu'ils deſirent. Et bien qu'auec raiſon peuſſions appeller, Noiailliere & Fruitiere, la terre de l'aſſemblage de telles ſemences, auſſi bien que, Pepiniere: neantmoins, pour l'ordre, lui laiſſerons-nous ſon nom accouſtumé, meſme pour ceſte cauſe, que plus de Pepins, communément, y loge-on, que, ne de Noiaux ne de Fruits. Dirons auſſi, ſemer, mettre en terre tous Pepins, Noiaux, & Fruits, deſquels deſirons auoir des Arbres: par meilleure raiſon que ceux qui appellent, planter, la meſme choſe, ne pouuant vſer de tel mot, que là où s'agit de plant enraciné ou non, comme j'ai dit ailleurs. Dans l'enceint des Iardinages, ordonnerons noſtre Pepiniere en lieu couuert de la Bize, & terre temperee, facile à cultiuer, & exempte de l'importuniré de la poulaille, pour les grands maux qu'elle y fait, ſur tout au commencement, lors que de nouueau l'on a mis les ſemences en terre, & que les Arbriſſeaux en prouenans, repouſſent. Les Pepins ſeront prins en leur parfaite maturité, choiſis peſans & de belle couleur, touſiours preferant les Pepins des bons fruits, à ceux des mauuais, & des meilleurs, aux bons, pour l'auantage qu'on tire de telle curioſité, eſpargnant quelquesfois l'enter, quand par heureux rencontre, les Arbres en prouenans, rapportent fruits du tout francs: ce qu'on n'oſeroit eſperer, de Pepins ſortis de fruits de mauuaiſe nature. Es prouinces où pour boiſſon l'on ſe ſert des fruits, le recouurement de leurs Pepins eſt facile, car il ne faut qu'en prendre le marc à l'iſſue du preſſoir, aprés le ſecher, froiſſer entre les mains, & en ſoufflant, retirer les Pepins de leur pouſſiere. Mais où telle commodité defaut, l'on ſe pouruoirra de Pepins le mieux qu'il ſera poſſible, auec exquiſe recerche, comme il a eſté dit.

Quels Arbres viennent de ſemence.
Quels de brãche.

En ce lieu chap: IV.

Quels ſeront les Pepins.

En quel tẽps, où, & comment ſemés.

Le temps de mettre les Pepins en terre, eſt le meſme des ſemences des fromens, aians cela commun, que de profiter bien eſtans ſemés en beau jour, non froid, ne pluuieux, ne venteux, la Lune eſtant en decours. Le lieu de la Pepiniere ſera deſparti en planches & quarreaux tant longs qu'on voudra, mais ſeulement larges de quatre à cinq pieds, afin que par tel eſtroiciſſement, des coſtés l'on puiſſe atteindre auec la main juſqu'au milieu de la planche, pour ſarcler, curer, cultiuer les nouuelles plantes & Arbriſſeaux prouenans des ſemences, ſans les fouler aux pieds; comme l'on ſeroit contraint de faire, marchant deſſus, par le trop de largeur de la planche. Les Pepins ſeront ſemés aſsés rarement & vniment, puis l'on les couurira de deux doigts de terre, qu'on y criblera par deſſus, afin que ſans preſſe, les Arbriſſeaux en repouſſent à volonté. Les eſpeces ſeront ſeparees par quarreaux, à ce que diſtinctement l'on voie les Poiriers, Pommiers, Cormiers, pour les cultiuer ſelon leurs naturels. Si telles ſemences ſont faites en Septembre

ou en Octobre, sortiront de terre dans l'Hyuer: pour des injures duquel les engarder, sera besoin leur faire par dessus quelque legere couuerture auec des paux, perches, & pailles. par ce moien, à l'arriuee du Printemps, se treuueront les jeunes Arbrisseaux auoir grand auantage par dessus les autres, qui semés à l'issue de l'Hyuer, ne feront lors que naistre: & partant plus tardifs, ne les pourront attaindre de tout l'Esté. Donc mieux vaudra s'auancer, que reculer en ceste action, si la saison le porte & fauorise l'entreprinse. Leués qu'en soient de terre les jettons, aussi tost, curieusement les sarclera-on, pour gaiement & sans destourbier, les faire croistre: y retournant à toutes les fois qu'ils en auront besoin, sans souffrir qu'herbe aucune par-croisse quand & eux. Seront aussi, & pour la mesme cause, beschés, ce qui leur seruira, en outre, à leur esgaier la tere pour l'allongement des racines: mais ce sera en y allant retenu, à ce que par trop profonder en ce commencement, les racines n'en fussent offensees: ainsi faisant, s'auanceront sans destourbier, profitans toute la substance de la terre.

Les Arbrisseaux ne serõt nullement cumrés en la Pepiniere.

Se faudra abstenir de couper aux Arbrisseaux aucun rejetton, pendant qu'ils sont en la Pepiniere, ains les laissera-on croistre à leur gré, attendant de les curer en temps conuenable, leurs troncs estans affermis. Ce traitement les auancera de tant, que dans la mesme annee de l'ensemencement, se rendront propres à estre remués en la Bastardiere, pour là s'acheuer de faire, pourueu qu'on les tienne arrousés durant les grandes chaleurs de l'Esté, desquelles ne pourroient sortir sans le secours de l'eau. Voila quant aux Pepins, d'autres especes ne s'en treuuans que de Poires, de Pommes, de Cormes ou Sorbes, si on ne veut mettre en ce rang le meurier, ce que toutesfois ne me semble à propos, veu que de tel Arbre est traicté auec les sauuages: & que pour la grande abondance requise pour la soie, l'on ne le resserre dans le Verger, ains en compose-on des forests toutes entieres.

De mesme que les Pepins serõt emploiés les Noiaux & Fruits, pour l'engeancer.

Les Noiaux & Fruits pour en auoir des Arbres, seront semés en mesme temps que les Pepins; mais diuersement, car il conuient les mettre en terre, par raïons, quatre doigts de profond, & autant de distance l'vn de l'autre. Les raions seront faits en ligne droite, auec la serfouëte, & au fons d'iceux, poserа-on les Noiaux & Fruits, la pointe contre-mont, non jamais au contraire, pour la commodité des germes, lesquels sortans par ceste endroit, là facilement pousſent. Mais parce qu'en telle obseruation, paraduenture, se pourroit trouuer par trop de curiosité, ne sera que bon, de coucher de plat les Noiaux & Fruits, car ainsi sans hazard, ne laisseront-ils de commodément produire leurs jettons. Amandes, Noix, Noisetes ou Auelaines, & Chattaignes sont les Fruits semables, lesquels il conuient emploier tous entiers, sans nullement les offenser ne rompre, demeurans au rang des Noiaux, les ossemens des autres Fruits, comme des Abricotiers, & Pechers: de la chair desquels, l'on les despouïllera, pour estans nuds, les semer.

On les trempera dãs l'eau, auant que les semer.

Tous lesquels Fruits & Noiaux, auant que de les mettre en terre, seront ramolis dans l'eau par trois ou quatre jours, afin de faciliter leur naissance: & moins demeurer en terre, à la merci de la vermine, qui à la longue, les y ronge. Et si on desire augmenter le gouſt & l'odeur des Fruits, qu'on espere de ce mesnage, au lieu de l'eau pure, l'on trempera les Noiaux & Fruits dans des precieuses liqueurs parfumees à l'vsage des poupons, cutiosité

si vaine, n'est pourtant nuisible. Semés que soient dans le mois d'Octobre ou de Nouembre, germerõt à l'issue de l'Hyuer, ne pouſſans leurs tendrons de long temps, pour la durté des coques qui les contiennent: leſquelles à la longue, attendries, s'entre-baaillans les laiſſent ſortir. Et ceſte tardité reuient au profit de l'œuure, quand eſcoulees les froidures, les nouueaux jettons ſans crainte d'eſtre offenſés du mauuais temps, vigoureuſement repouſſent à la prime-vere: emploians de là en hors ſi bien la douceur des ſaiſons, que dans le prochain Eſté, ſe rendent ſuffiſamment fortifiés pour l'enter, ou le tranſplanter en la Baſtadiere l'Automne ou le Printemps ſuiuans (ſi toutesfois deſirés faire ou l'vn ou l'autre, ou tous les deux.) De ſemer les Noiaux incontinent aprés en auoir mangé les Fruits, eſt ſe mettre en dãger de perdre la pluſpart de ſon eſperance: dautant que difficilement naiſſent-ils en telle ſaiſon, tenans encores beaucoup de la chaleur precedente, & qu'à peine ſortent de l'Hyuer les Arbriſſeaux nés deuant les froidures, pour la delicateſſe de ſes tendres plantes: ſi qu'il n'eſt de merueille, d'en voir profiter la ſeule dixieſme partie. Si deſirés ſemer des Noiaux, & Fruits és lieux deſtinés pour y fructifier, ſans vous donner la peine de les tranſplanter, le pourrés faire auec eſpoir de bonne iſſue, quelque-fois cela rencontrant: mais c'eſt à la charge, d'en ſemer quatre ou cinq enſemble en chaſque lieu où deſirés vn ſeul arbre; à ce que pour le moins, vn de pluſieurs, vienne à bien pour ſatisfaire à voſtre intention. Eſtans ſortis de terre ces Arbriſſeaux-ci, à la maniere de ceux à Pepin, ſeront gouuernés au ſerfouër, au ſarcler, à l'arrouſer, & ſur tout à l'eſmunder, pour s'en abſtenir entierement durant le temps defendu: car les Arbres à Noiau, craignent plus la trenche, que nuls autres.

Quels ſont les Pepins & Noiaux pour faire Arbres du tout frãcs, quels non.

En general, ni les Pepins, ni les Noiaux ne rapportent immediatement, Arbres du tout franes, pour produire Fruits du tout ſemblables à leur origine: ce qu'eſt beſoin de preuoir pour en venir au remede. Les ſeuls Pepins de Meurier & de Cormier, à la longue fructifient ſans changemẽt. De meſme les Noiaux de menus Abricots, des Auberges, & des Peches, ſi on les met en auſſi bonne terre, pour le moins, que celle dont on les aura tirés, & qu'ils ſoient profitablement cultiués. Ainſi reſpondent ceux des Cornoailles, en quel terroir qu'on les loge, pour leur robuſte force. Des Noiaux des gros Abricots, des Prunes, des Ceriſes, ni des Oliues, n'eſperés par le ſeul ſemer, que Fruit ſauuage, comment qu'on les gouuerne. Touchant les Noiers, Amandiers, & Pins, par leur Fruit ſeulement ſemé viennent-ils grands & franes Arbres, pourueu qu'ils ſoient en terroir leur agreant, & à propos cultiué. Par la ſemence des Chaſtaignes en aurés vous des bons Arbres: mais ſans comparaiſon, meilleurs ſe rendront-ils par enter, que les laiſſans en leur naturel, comme ſera veu.

Autre moien, plus aſſeuré que le precedẽt, pour faire enracimer les Noiaux & Fruits.

Ceste-la eſt la voie la plus vſitee à tirer Arbres de Noiaux & de Fruits, mais non la meilleure: car vn plus aſſeuré moien y a-il pour y paruenir, dont l'inuention eſt d'autant plus louable, que moins ſe perdent des Noiaux & Fruits dans terre, ſans hazard venant à bien, tout ce qu'on emploie en ceſt endroit. A l'entree de l'Hyuer, la Lune eſtant vieille, meſlerés des Noiaux & des Fruits dont eſt queſtion, parmi de la terre déliee que mettrés enſemble par littees dans des larges paniers, & iceux repoſerés

pour tout l'Hyuer, dans des caues, les humectans auec vn pied d'eau tiede, dont par fois leur jetterés dessus. Au commencement du Printemps, treuuerés les Noiaux & Fruits auoir germé dans la terre quatre doigts, ou demi pied de long, lors ostés de là, les ferés loger en la Pepiniere les y arrangeans comme quand l'on plante des pourreaux, c'est assauoir par raion couuert, mettant le Noiau ou Fruit au fons du raion, & faisant ressortir à l'aer, vn peu de son germe, pour là s'acheuer d'accroistre; comme ils feront moiennant bonne culture & requis arrousement. Ainsi sans jamais auoir senti aucune importunité des temps, s'auanceront gaiement & si bien, que dans peu d'annees, se rendront beaux Arbres.

Combien demeureront les Arbrisseaux en la Pepiniere.

QVINZE ou seze mois, les Arbrisseaux sejourneront en la Pepiniere, non dauantage, au bout duquel temps, doucement arrachés, de là, seront transplantés en la bastardiere, pour s'y acheuer de fortifier. Ce changement leur est salutaire, ne pouuans en la Pepiniere, ces jeunes plantes, se parfaire ainsi qu'il appartient: tant par trop de presse, s'oppresser les vns les autres; que par n'estre assés profondement dans terre ne pouuoir conuenablement s'enracíner: jointe ceste troisiesme raison, que chasque replantement vaut vn demi enter, aidant beaucoup à l'affranchissement des plantes sauuages. Les Arbres à Noiau pourrõt estre exempts de ce remuement, si l'on veut, les laissans à la Pepiniere, jusqu'au transplãter au Verger. Mais qui desirera d'exceller ses voisins en la bonté de ces fruits-ci, les surpassera aussi en ceste despense, petite pour l'importance de la chose. De ceux à Fruit n'est besoin se donner telle peine, d'autant qu'ils viennent bons directement de la Pepiniere, comme a esté dit. Ceste particularité se remarque aux Pins, que tresdifficilement souffrent-ils le transplantement, pour la tendreté de leurs racines, qui se meurent, si on les offense tant soit peu. Pourtant, le meilleur est de faire son compte, de les laisser, pour touſ-jours, au lieu auquel premierement l'on les aura semés, afin qu'auec l'espargne du transplanter, l'on euite le hazard de les perdre par trop rude maniment. Et ce sera en semant cinq ou six Pignons ensemble, à ce que de tel nombre, vn Arbre en puisse sortir, ainsi qu'a esté veu des Noiaux. Si toutesfois la necessité contraint de transplanter le Pin, ci aprés sera monstree la maniere de s'y conduire.

CHAPITRE XVIII.

La Bastardiere.

La Bastardiere.

POVR le profit des Arbres, aiant esgard à l'auenir, est requis le fonds de la Bastardiere estre de moienne bonté: à ce que les Arbres nourris plus profitablement que delicatement, aprés estre fortifiés, tirés, de là, se puissent facilement reprendre en tous terroirs. Comme tres-bien ils feront, si de moienne ils sont transplantés en grasse terre: ce qu'on ne pourroit esperer, si estans esleués en lieu fecond, l'on les logeoit en maigre, selon ce que souuentesfois l'on est contraint de faire. Pour vn preallable, la Bastardiere sera bien

cloſe (ſi mieux l'on n'aime la faire joignãt la pepiniere, les deux eſtãs dans l'ẽceint des Iardinages) à ce qu'aucun beſtail ni autre rude approche, n'impor tunẽt les jeunes Arbres: & aprés treſ-bien cultiuee par reiterés labourages.

Quand les Arbriſſeaux ſeront arrachés de la pepiniere, & comment trãſplantés en la Baſtardiere.

A v mois de Feurier, & en jour choiſi, beau & ſerein, non venteux ne pluvieux, toutesfois tendant plus à l'humidité, qu'à la ſechereſſe, les Arbriſſeaux ſeront arrachés de la pepiniere, le plus doucement qu'on pourra, afin que leurs racines en ſortent entieres, ſi poſſible eſt. Et aprés en auoir retrenché tout ce qui y ſera treuué d'offenſe & rompu par meſgarde, & roigné la pointe des plus longues racines, bien que ſaines, les Arbriſſeaux ſeront incontinent mis en terre ſans nullement ſejourner, de peur de l'eſuent. Ce ſera dans des raions ou petits foſsés tirés à ligne droite, larges de deux pieds, profons ſeulement d'vn, qu'on les plantera: au fons deſquels, premierement jettera-on demi pied de la meilleure terre du lieu prinſe en la ſuperficie, pour ſur icelle aſſeoir les racines des Arbres, & les en recouurir auſſi. Ces racines ſeront eſcartees ſans s'entretoucher, n'entre-croiſer l'vne l'autre, afin que tant mieux elles prennent terre, que mieux ſe treuueront à leur aiſe: aprés, le reſte du raion ſera rempli & reüni au plan de la Baſtardiere, par deſſus lequel ne reſſortiront les Arbres, qu'enuiron deux doigts, là eſtans juſtement coupés tout doucement ſans les esbranler, de peur de les deſtourner: ce que preuenant, faudra auec la ſerpe bien trenchante, couper l'Arbre pouſſant en bas, non en tirant en haut.

N'eſt neceſſaire en ceſte œuure l'obſeruation de la Lune.

Le poinct de la Lune n'eſt obſeruable en ceſt endroit, eſtant bon de planter ces Arbres-ci, & en croiſſant & en decours, en l'vn & en l'autre terme, ſe pratiquant heureuſement, pourueu que la terre & le ciel ſoient bien diſpoſés. Quant à la ſaiſon, celle d'aprés l'Hyuer eſt à preferer à toute autre, pour le profit des Arbres. Car craignant eſtrangement les froidures en ceſte leur tendre jeuneſſe, ſeruira de beaucoup à leur auancement, de ne les expoſer lors à la merci du mauuais temps: & par ce moien engarder que les gelees & glaces, n'aient entree dans la moële des Arbres, par la trenche qu'on eſt contraint de leur faire, les roignans quand l'on les plante. Il eſt vrai qu'en païs chaud & ſec, cõmodément l'on les pourra planter en l'Automne, leur fueille eſtant cheute, mais à telle condition, que de les couper quelques doigts plus haut, que ſi on les plantoit au Printẽps, pour empeſcher l'entree aux froidures, en intention de les retailler plus bas, le beau temps eſtãt reuenu. Les Arbriſſeaux ſeront poſés equidiſtãment d'vn pied & demi par rengees alignees de trois pieds de diſtance l'vne de l'autre, trop grande n'eſtant elle, pour là, à laiſe, ſe pouuoir manier, entãt & cultiuãt les Arbres. Et pour ceſte cõſideratiõ auſſi, que mieux & pluſtoſt s'accroiſtrõt-ils largement, qu'eſtroitement diſpoſés. Voire & auec tant d'auancement, que plus de bois ferõt les Arbres eſtãs ainſi à leur aiſe, dans trois ans, qu'ils ne feroient de ſix, logés à l'eſtroit, la preſſe leur deſtournant touſ-jours l'accroiſt, & quelques fois leur cauſant la mort.

Enraciner des branches en la Baſtardiere.

A CES Arbres ſeuls ne ſeruira la Baſtardiere, ains à y enraciner des branches à ce propres pour en faire des Arbres. Comme de celles de Figuier, Grenadier, Coigner Coudrier, qu'en tels Arbres, l'on coupera és cimes & bouts des branches, les plus droites & polies, de la longueur de deux pieds, plus ou moins: puis on les plantera dans les foſsés creuſés à la maniere ſuſ-

dite, & ce ſera en recourbant les branches au fonds du foſſé, pour en reſſortir ſur le plan de la terre, quelques deux doigts, aprés auoir rempli le foſſé. Sur cela on auiſera de ne roigner aucunement les branches de Figuier, de peur d'attirer dans leur groſſe moële les froidures, que ceſte eſpece d'Arbre craint tant: mais à ce que les branches ne ſortent dehors plus que de la meſure ſuſdite, l'on les enfoncera dans la foſſe, les y recourbant tant qu'il ſuffiſe. Vn meſme temps n'eſt ſans diſtinction propre pour les quatre eſpeces. *Auec diſtinction des temps, ſelon les diuers naturels des Arbres.* d'Arbres ſuſdites, à cauſe de la diuerſité de leurs naturels, auſquels conuient s'aſſubjetir. Le Figuier & le Grenadier, pour eſtre Arbres de païs plus chaud que froid, ſeront mis enracíner au mois de Feurier ou de Mars, pour crainte des froidures. Le Coigner & le Coudrier, par raiſon contraire, deuant ou dans l'Hyuer: ainſi en nous accommodant à leurs proprietés, leur cauſerons heureux accroiſſement, autre que contraint ne pouuant auenir, les maniant au rebours de ce qu'ils requierent. Quant à la diſtance de leur aſſiette, autre ne leur ſera donnee que la precedente, comme la plus raiſonnable, pour toſt les faire reprendre & auancer.

VOILA noſtre Baſtardiere remplie, maintenant n'eſt queſtion que de la cultiuer ſoigneuſement: afin qu'aidant à la jeuneſſe des Arbres, l'on les ſolicite à s'accroiſtre. Trois fois l'annee, pour le moins, conuient la marrer, pour tenir le fons en gueret & deſchargé de toutes herbes, à l'vtilité des bonnes plantes. Au labourer conuient aller retenu, ſur tout la premiere annee, c'eſt à dire, ne profonder beaucoup en terre en la marrant de peur *Comment arrouſer les jeunes Arbriſſeaux.* d'offenſer les racines des Arbriſſeaux: à la ſeconde y aller vn peu plus auant, ainſi continuant par diſcretion juſqu'à ce que fortifiees & aians prins terre, aucun labourage ne leur ſoit eſpargné. L'arrouſer eſt auſſi requis à l'auancement de ces arbres, ſur tout en leur commencement, ne pouuans lors que mal aiſément ſouffrir la ſechereſſe; plus la craignãs, que plus chaud en eſt le païs. Si aués l'eau à commandement, faites la doucement couler prés des Arbres en temps opportun: mais gardés d'abuſer de telle commodité, ſoit ou en la faiſant croupir ſur le lieu, ſoit ou en l'arrouſant trop ſouuent, car par l'vne & l'autre voie, toſt ou tard, les Arbres periſſent. Le moien de ſe ſeruir vtilement de l'eau, eſt de l'emploier ſeulement en la neceſſité, qui eſt lors que par les grandes chaleurs l'on void la terre alteree, laquelle en tel poinct, abruuee, cauſera tel rafreſchiſſement aux Arbres, qu'auec la chaleur de l'Eſté, à ſouhait, s'accroiſtront-ils. Tel arrouſement, toutesfois, ne ſera emploié indifferemment toutes les annees, afin de n'accouſtumer les Arbres par trop à boire, & par là, rendre incertaine leur reprinſe en lieu ſec, auquel ſouuẽt l'on eſt contraint de les replanter & loger pour la derniere fois. Ains leur donnera-on l'eau plus ſouuent és premiers, qu'és derniers ans de leur ſejour en la Baſtardiere: pour, petit-à-petit, les ſeurans de boire, par maniere de dire, les deſaccouſtumer de l'eau, pour aiſement s'en paſſer (icelle defaillant) aprés eſtre replantés au Verger.

OR comme il eſt requis d'eſtre moderé à l'arrouſer des Arbres, auſſi eſt *Comment les curer.* neceſſaire beaucoup de diſcretion au curer & nettoier, pour les faire croiſtre, ainſi qu'il appartient, en ceſte leur tendre jeuneſſe: car eſtant ce poinct mal entendu, c'eſt procurer la mort aux jeunes plantes, ou du moins les auãcer mal à propos, pour aprés ne pouuoir faire bonne fin. Il eſt certain que

tout jeune Arbre s'efforee à vous obeïr, quand se sentant deschargé de brancheage, s'en monte hautemẽt : mais c'est à sa ruine si trop tost, ou ignorammẽt, l'on l'a esmundé, dont finalement par la foiblesse de son tige, le pied estant curé, demeurãt mince, l'Arbre se recourbera par le haut, & sans pouuoir passer outre, languissant, dessechera. Pour laquelle perte preuenir, & tout-d'vne-main rẽdre l'Arbre bien façonné, faudra s'abstenir patiemment d'en couper rien auec le fer, de ses deux ou trois premiers ans: ains seulemẽt auec l'ongle, oster ce que sans surcharge, l'on ne lui pourroit laisser, cõme le bout des branches des costés s'escartans par trop, sans s'oublier d'en coupper aucune rés du tronc, auant le susdit terme. Cela se fera de jour à autre, à mesure qu'on verra les jettons s'alonger, desquels la cime sera roignee entre les deux ongles : laissant croistre amont celui du milieu, qui se trouuera le plus droit pour seruir de maistre pied, ou tige. Toutesfois, ce sera auec vn Iusques-où, qui pourra estre limité à six pieds, pour là, faire la fourcheure de l'Arbre. Aussi quoi-qu'il tardast, couperoit-on telles branches, quand ce ne seroit qu'en transplantant l'Arbre, & ce aprés auoir tiré beaucoup de substance au detriment du tronc : lequel, par ce moien, s'engrossira bien tant, & si tost, qu'on ne le pourra contempler qu'auec esbahissement. Iusqu'à telle mesure donques laissera-on s'en monter le tige : non dauantage, là le roignant, dés incontinent qu'on s'en appercecura y estre paruenu, pour jeune que soit l'Arbre. Et en suite, estant engrossi, couper bien tés toutes les branches du tronc, l'en deschargeant depuis terre iusqu'à la fourcheure, là prenant sa forme. Par ainsi demeurera l'Arbre plus gros par le bas, que par le haut, par consequent tres-ferme pour durer longuement. Auquel poinct se rendra-il, quand par le temperemment des branches costieres, aura esté retenu de verser en hors, resistant aux vents: & que, comme a esté dit, la vertu des roigneures superieures, retrogradant, aura esté reseruee pour la nourritute du pied, sans l'auoir inutilement communiquee à la teste.

En quel tẽps. Le temps de curer les jeunes Arbres est lors qu'ils sont en seve, pour tant plus facilement en estre leurs plaies recouuertes, & en moins de tẽps cosolidees, ce qui auient par le prõpt secours d'icelle seve: chose qu'on pourra faire, depuis la fin de Mars, jusqu'à celle de Iuin. De plusieurs annees ne pourriés esperer l'entiete gueriſon de telles vlceres, esmũdant les Arbres auãt tel secours-là, cõme aucuns mal experimentés font, qui, au cõtraire, ne mettent jamais la serpe és Arbtes, que lors qu'ils sont endormis. inueteree ignorãce. Aiãt curé les trõcs des Arbres, conuient les entretenir en tel estat sans souffrir s'y aeetoistre par aprés aucun bois, ains en oster, cutieusement, tout ce qu'y pourroit reuenir, nõ seulement cõme superflu, ains nuisible, aucun jetton n'y pouuãt renaistre qui ne difformast le pied de l'Arbre, au prejudice de toute la plante. Par tel ordre, & benefice de la culture du fonds, les Arbres se façõneront tres-bien, soient-ils entrés en la Bastatdiere ou non, sans distinction, ainsi estant cõuenable de les gouuerner tous: & rendront prests à estre replantés dans cinq ou six ans, (ou plustost, le païs leur agreant) à cõpter de l'ensemencement, qu'auront attaint la grosseur du bras d'vn homme robuste, ou celle du manche du hoiau, telle pour la reprinse & accroissement, estant necessaire : dautant que moindre ne pourroit estre, que de trop tardif & ennuieux auancement, & plus grande, que de hazardeuse reprinse.

POVR gaigner quelque annee, aucuns ne paſſent par la pepiniere, ains ſeulement par la Baſtardiere, en laquelle ils replantent des Arbriſſeaux bien choiſis, arrachés és taillis & foreſts, pour là les nourrir & eſleuer, comme deſſus. Cela eſt bon, où l'on a à ſuffiſance de plant, qualifié comme il appartient. Mais comment qu'on manie le plant ſauuage de ſon origine, jamais n'en peut-on tirer fruit ſi exquis, que par la voie de la ſemence, pour les raiſons dittes.

Les Arbres d'origine ſauuage, ne produiſent iamais ſi bons fruicts, que les venus par ſemence.

PLVSIEVRS arrachent de la Baſtardiere les Arbres encores ſauuages, pour les replanter au Verger, & là finalement les entent: d'autres & mieux entendus en ceſt art, les entent en la Baſtardiere meſme, auant que de les en retirer, à ce que francs ſoient logés en leur dernier lieu, ſans eſtre contraints par neceſsité, de les enter aprés. Voire paſſans plus outre, ne ſe contentent de les enter vne ſeule fois, ains y retournent pluſieurs, pour faire rapporter aux Arbres fruit treſ precieux. Car il eſt certain, que comme les metaux ſe raffinent tant mieux, que plus ſouuent l'on les refond: ainſi les Arbres par reïterés entemens, paruiennent à celle perfection de bonté tant ſouhaittee, pour la production des excellents fruits, meſme par telle curioſité, les fruits s'en diuerſifient & bigearrent auec vtile & plaiſante admiration. Et dautant que c'eſt l'vn des principaux ſecrets de la conduite des Fruitiers, ignoré des Anciens, ne faut laiſſer en arriere de repreſenter l'ordre à cela conuenable, ſans toutesfois toucher aux particulieres façons d'enter, reſeruees en leur lieu, qui eſt tel. Vn an aprés le remuement des Arbres en la Baſtardiere, vers le mois de Mars ou d'Auril, les jeune Arbres, quoi-que minces, ſeront entés en fente, vn peu ſur terre ou dedans icelle, ſi mieux vient à propos. Pour la petiteſſe du tronc, vn ſeul greffe y ſera mis, joignãt par ſes deux eſcorces des deux coſtés, le tronc de l'Arbre, icelui & le greffe eſtant de meſme groſſeur. Là, le greffe juſtement inſeré, ſe reprendra tres-bien, jettant du bois à ſuffiſance pour receuoir vn autre greffe l'annee ſuiuãte. De meſme en ferés pour la troiſieſme fois, la troiſieſme annee, c'eſt à ſçauoir enterés comme deſſus; mettãt le greffe ſur l'enté: en ſuite pour la quatrieſme, faiſant touſ-jours vne enteure ſur l'autre, quatre doigts en montant: par ce moien, le dernier greffe logé en lieu du tout purifié, par ſon exquiſe election & des precedens, rapporteta en ſon temps fruit treſ-parfaitement bon. Ainſi dans quatre annees, l'on ente quatre fois vn Arbre, en chacune le greffant ſur le franc. Mais qui voudra gaigner la moitié du temps, chacun an entera deux fois vn meſme Arbre, vne en fente, au mois de Mars ou d'Auril, & l'autre en eſcuſſon ou canon, en Mai ou Iuin, ſur le jetton ſorti de la precedente enteure. Peu de difficulté ſe trouuera-il à ceci, eſtãt l'Arbre de ſoi-meſme vigoureux & bien-cultiué, pour ſouffrir les entemens. De l'enter à l'eſcuſſon & canon, ſe pourra-on ſeruir preſque en toutes ſortes d'Arbres, mais plus expreſſément és Abricotiers, Aubergers & Pechers, leur naturel aimant plus ces façons-ci d'enteure, que les autres.

Enter les Arbres en la Baſtardiere.

Pluſieurs fois.

Par quel moïẽ

TANT s'en faut que l'enter pluſieurs fois recule les Arbres de croiſtre, comme aucuns eſtiment, qu'au contraire, les contraint à s'auancer dauantage. Cela ne prouient toutesfois du naturel de l'enter, ains de celui du couper, lequel a telle vertu, qu'eſtans les jettons de l'Arbre oſtés, leur ſubſtance en reuient aux racines, qui la redonnãs au tronc, icelui, s'en engroſſit d'autant

Le reïteré enter, & affrãchit les Arbres, & en acroiſt l'accroiſſement.

plus que plus de fois l'on l'aura recouppé, comme de neceſſité à chacun entement conuient faire. Par ainſi, l'Arbre en s'en mõtant peu-à-peu, acquiert ceſt auantage, que d'eſtre plus gros par le bas, que par le haut, ſelon que raiſonnablemẽt l'on le ſouhaite, pour eſtre capable de ſupporter en ſon temps, comme ferme baze, grande quantité de brancheage, & pouuoir reſiſter à la violence des vents. En quoi ne court ſi long terme, que dans cinq ou ſix ans, voire pluſtoſt, par le benefice du terroir, les Arbres ne ſoient paruenus à la groſſeur conuenable pour eſtre replantés pour la derniere fois; moiennant gouuernement requis, & du hoiau & de l'arrouſement: ſur tout de la couduite du ramage ci deuant marquee, priſe de la premiere jeuneſſe des Arbres, laquelle, comme la plus ſubtile maiſtriſe de ceſt art, doit eſtre bien entendue, pour la meſnager en toutes ſortes d'Arbres, ſauuages & francs, eſtãs en la Baſtardiere & ailleurs. Et qu'en outre, l'on ajouſte vn fort paiſſeau à chaſque Arbre, pour là fermement attaché, les commiſſures des entemens ſe pouuoir bien reprendre & aiſemẽt reſſouder, ſans craindre le deſtourbier des vents, ni autres accidens, renuerſer les Arbres, ainſi qu'à pluſieurs ſont-ils ſubjets, meſme d'eſtre rompus plus en l'endroit des enreures, qu'ailleurs. Eſcheant d'enter les Arbres ja groſſets, conuiendra en chacun Arbre loger deux greffes, vn ſeul n'en pouuant occuper le tronc: à la charge (eſtant l'enteure faite en bas prés de terre) d'en coupper vn greffe, les deux aians reprins à ſçauoir le plus mince, laiſſant l'autre s'en monter & groſſir, pour le pied & tige de l'Arbre. Mais ce ſera vn mois ou ſix ſepmaines aprés auoir enté, non deuant, pour auoir temps à conuenablement ſe reſoudre ſur telle election. Obſeruerés au reſte, tout ce qui eſt requis au gouuernement des nouueaux Arbres entés ſelon leurs particulieres proprietés & manieres d'enter, comme ci aprés ſera amplement diſcouru: aiant au preallable monſtré, la façon & moien de planter & accommoder les Arbres.

Faut aioindre aux Arbres entés, des aſſeurés paux, pour les ſouſtenir contre les vents.

CHAPITRE XIX.

Planter les Arbres au Verger & ailleurs.

POVR vn preallable, ſera prins auis ſur l'entrefoſſé, afin de poſer les Arbres de raiſonnable diſtance l'vn de l'autre, aiant eſgard à l'ouurage où l'on les deſtine, au particulier naturel de chacun Arbre, & au lieu où l'on eſt. Si on deſire faire des allees, où ſoient treſpaſſees deux rengees d'Arbres, faudra planter les Arbres plus ſerrément qu'és Vergers vniuerſellement complantés, & encores plus, s'il n'eſt queſtion d'en planter qu'vn rang pour border quelque poſſeſsion. Dautant que aians des coſtés la faueur du Soleil, plus facilement fructifieront ils, qu'eſtans preſſés les vns des autres. Les plus grands Arbres, comme Noiers & Chaſtaniers, ſeront conuenablement poſés de huit à dix toiſes l'vn de l'autre, n'en plantant qu'vne rengee: mais ſi deux, pour ſeruir d'allee, leur en faudra dix ou douze. Les plus petits, comme Pruniers & ſemblables, plantera-on de deux toiſes & demie l'vn de l'autre, en vn ſeul rang, leur donnant demie toiſe d'auantage, eſtant queſtion d'en faire deux. Les moiens ſeront diſpoſés à l'equipolent de ces deux meſures. Pour les Chaſteneraies & Noieraies, c'eſt

Conſideration ſur l'entre-deux des Arbres.

à dire, pour les lieux complantés vniuerſellement de ces Arbres-là, conuiendra l'entre-deux des foſſés, eſtre de quinze à ſeize toiſes, à cauſe de la grandeur de telles plantes, dont les racines & branches occupent beaucoup de terre & d'aer. Es Oliuetes, Amendaies, & Coudraies, cinq ou ſix toiſes ſatisferont. Touchant les Fruitiers du Verger (parmi leſquels peu de ces Arbres-ci, ni de Noiers & Chaſtaigners ſont meſlés, attendu que ſelon les climats, eu eſgard au reuenu, en ſont faittes des foreſts ſeparées) nous leur donnerons quartier en la maniere ſuiuante. Les Pommiers, Poiriers, Pruniers, Ceriſiers, Abricotiers, Peſchers, Figuiers, Grenadiers, Coigniers, ſont la plus commune fourniture des Vergers: eſquels Arbres, adjoint-on quelque nombre de Cormiers, Cornoaillers, Meuriers, Pins, plus pour paſſer la fantaſie, que pour le profit; meſme que la pluſ-part d'iceux viennent d'eux-meſmes par les foreſts agreſtes ſans artifice ſelon les païs. Aux Pommiers, comme aux plus grands Arbres de la troupe, nous donnerons le plus de place. Nous la limiterons à ſix ou ſept toiſes, equidiſtamment les plantans en pluſieurs rengees: aux autres la moitié moins reuenant à trois, ou à trois toiſes & demie l'vn de l'autre. Et bien qu'en l'accroiſt de ces Arbres y ait de la difference, ſi n'eſt elle tant grande, pourtant, qu'il falle donner à aucun d'eux autre particuliere portion. ceſte-ci eſtant raiſonnable. Tout ce deſſus s'entend ſi on eſt en païs temperé, car en endroit fort battu des vents, faudra plus ſerrément planter les Arbres, afin, qu'vnis enſemble, puiſſent aucunement reſiſter à telles violences. D'ordonner ici de la diſtance qui doit eſtre par-entre les Orengers, Limoniers, & ſemblables Arbres precieux, n'eſt à propos, leur delicateſſe requerant gouuernement ſeparé, comme ſera veu. Donc, pourſuiuant noſtre Verger, dirai pluſieurs s'eſtre deceus en la diſpoſition de leurs Arbres, par trop de preſſe aians toſt defailli. Sous le credit deſquels, m'eſtant laiſſé conduire en mes premiers plantemens, ai trouué, par le refaire, que mieux vaut planter les Arbres trop largement, que trop eſtroittement. La faculté du fonds eſt auſsi à conſiderer, dautant que plus graſſe eſt la terre, tant plus au large conuient y planter les Arbres, pour l'accroiſt plus grand qu'ils y font, qu'en maigre. Aprés, faut pouruoir à leur ſituation, mettant les plus petits Arbres du coſté de Midi, pour en tel endroit jouïr à l'aiſe de la faueur du Soleil, & eſtre tenus en abri par les grands, plantés vers le Septentrion. La pluſ part diſpoſent leurs Vergers à la quinqu'once, pour le plaiſir de voir les Arbres alignés droittement en tous ſens, & les diuerſes allees qui en tel ordre ſe preſentent à l'œil, où l'on trouue du contentemẽt: & du profit auec, pour l'aiſance du labourage, y pouuant la charruë jouër ſans deſtourbier, & le Soleil paſſer librement à trauers les rangs des Arbres, pour la maturité des fruits. commodités n'eſtans ès Vergers confuſément complantés. Toutesfois les confus ne laiſſent d'eſtre recommendables, & pour le profit, & pour le plaiſir, pourueu que les Arbres ne ſoient par trop preſſés. En voici les raiſons, plus au long repreſentees ſur ſemblable article en l'edifice de la foreſt, Que le Verger paroiſt à la veuë plus touffu, dont les Arbres ſont confuſément plantés, qu'eſtans alignés, Qu'il reſiſte mieux aux vents, n'y paroiſt tant la defectuoſité des Arbres qui meurent, qu'eſtans plãtés en ligne droite. Or afin qu'en nos Vergers rien ne

En pays vent. faut plãter les Arbres plus ſerrémẽt, qu'en autre.

Plus largemẽt en terre graſſe qu'en maigre.

Diſpoſer les Arbres à la quinqu'once.

En confus.

defaille, differemment les ordonnerons, c'eſt à ſçauoir, & en alignement, & en confuſion. faiſans des Vergers ſeparés & de l'vne & de l'autre ſorte, pour auoir le contentement qu'on reçoit communémẽt de l'aſſemblage des choſes diuerſes. Ces Vergers ainſi diſpoſés, ſeront diuiſés par entr'eux en larges & droites allees, autant longues que le lieu le permettra. A quoi pour augmenter le plaiſir du promenoir, ſera ajoûté ceci, que de diſtinguer les races des Arbres, pour diſtinctement les planter, chacune ſelon ſon eſpece, dont en outre, plus de fruit prouiendra, que ſi elles eſtoient confuſément meſlangees chacun aimant ſon ſemblable. Les Arbres qui le plus rejettent du pied, ſont les plus propres à planter confuſément: les autres, à eſtre alignés, pour de tous enſemble tirer ce qu'en ceſt endroit l'on deſire, à ſçauoir, paſſage & arreſt de la veuë. telle diuerſité rendant le Verger agreable. A ceſte cauſe, plãterons confuſément les Coudriers, Grenadiers & Coigners, & les autres en ligne droite, laiſſant neanmoins à la diſpoſition d'vn chacun, d'en faire & des vns & des autres Arbres des Vergers confus & alignés, voire d'en meſlanger les Arbres par enſemble, comme l'on voudra. en ceci n'y aiant aucune ſubjection.

Par diſtinctiõ d'eſpeces ſeparees.

Comment ſeront faictes les foſſes à planter les Arbres.

APRE'S ces reſolutions, preparera-on le logis des Arbres. Les foſſes en ſeront creuſees fort grandes, c'eſt à dire, larges, pour à l'aiſe s'y pouuoir loger & allonger les racines des Arbres: non beaucoup profondes, par n'en eſtre nul beſoin, attendu que les racines ne penetrent gueres auant en bas, pour l'amertume & crudité de la terre, qu'elles refuſent. C'eſt pourquoi par deſſus toutes autres foſſes, ſont plus priſees celles qui ſont faites en raions longs, comme ceux auſquels l'on plante la vigne, où les racines des Arbres s'eſtendent à volonté, pour le facile accés qu'elles trouuent dans la terre de nouueau remuee le long du foſſé ou raion. De relles foſſes neantmoins ne nous ſeruirons-nous en ceſt endroit, les reſeruans au plantement des Arbres du taillis, où l'on les diſpoſe prés à prés l'vn de l'autre: ains pour l'eſpargne, ferons-nous des trous & foſſes ſeparees, non moindres en largeur, que de ſix pieds, en terre argilleuſe & forte, & de quatre, en ſablonneuſe & foible. Moiennant laquelle eſpace, les racines des Arbres auront du lieu aſſés pour s'eſgaier à l'aiſe, auant que rencontter la terre des extremités de la foſſe, dont la dureté ne permet aux racines de s'y fourrer gueres auant. Ces meſures-ci ſont pour les Fruitiers du Verger: aux autres eſtant neceſſaire de l'amplifier ſelon leur portee, comme Noiers, Chaſtaigners, & autres de la campaigne.

Leur largeur.

&

profondeur, ſelon les terres.

Touchant leur profondeur, outre ce que ja en a eſté touché, ceſte cauſe ſera ajouſtee, pour ne fourrer trop auant les Arbres en terre, que la peſanteur de la terre, ſingulierement de celle qui ſe rencontrera eſtre argilleuſe, eſtouffe les racines des Arbres, dont toſt ils periſſent. Suffira en tel endroit, creuſer les foſſes vn pied & demi, en intention d'y remettre au fons enuiron demi pied de terre aſſaiſonnee, pour ſur icelle aſſeoir les racines des Arbres en les plantant. En terroir ſablonneux & leger, quelque demi pied dauãtage y enfoncera-on, cõme auſſi la raiſon veut, faire les foſſes quelque peu plus profondes en lieu pendant & ſec, qu'en plat & humide. En creuſant les foſſes, ſera faite diſtinction des terres, pour conuenablement les emploier ſelon leurs particulieres faculrés. La premiere de la ſuperficie, ſera repoſee d'vn coſté, pour la mettre au fons de la foſſe à l'entour des racines de l'Arbre, cõ-

Conuient diſtinctemẽt emploier les terres

&

me la meilleure & plus substantielle : l'autre, jettera-on de l'autre part de la fosse, pour finalement l'en acheuer de remplir, dont aiant essor par l'aer, à la longue elle s'assaisonnera : ainsi d'amere & cruë, se rendra douce & cuite, pour finalement en labourant meslee auec celle du fons, les deux soient salutaires pour les Arbres. Quât à la figure des fosses, aucune subjection n'y a-il, car creusees rondes ou quarrees, n'importe, pourueu qu'elles soient larges & spatieuses, en quoi ne pourroit on exceder, pour les raisons dittes.

Aussi à mesme fin faire seiourner les Fosses auant que de les emploier

Les Fosses veulent estre faites long temps deuant que planter les Arbres : afin que tant plus facilement reprenent les Arbres, que mieux preparee s'en trouuera la terre quand l'on les y logera : ce qui ne se peut faire qu'à la longue, pour donner loisir aux saisons de cuire la terre du fons & des costés de la fosse, & par là, la rendre apte à receuoir & nourrir les racines des Arbres. Si on ne leur veut donner vn an de terme, comme les Antiques l'ont commandé, pour le moins leur faut-il trois mois pour se preparer, à moindre temps ne le pouuans commodément estre. Mais si on est contraint de les creuser à mesme instant qu'on y veut planter les Arbres : en ce cas, faudra brusler dans la fosse quelque bois leger, ou des brossailles & pailles, afin que le feu suppleant au defaut du Soleil & des gelees, en prepare la terre. Ou bien en plantant les Arbres, ne remettre dans la fosse aucune terre de celle qui en aura esté tiree en la creusant, ains la recombler d'autre assaisonnee prinse en la superficie du lieu.

Quand plãter les Arbres, & sous quelles obseruatiõs

Tels projets faits, les fosses prestes, & le temps conuenable à planter, arriué, mettrons la main à l'œuure de l'affection requise & particuliere à tant noble mesnagerie. I'ai ja monstré quel auancemẽt c'est que d'estre fourni de plant de raisonnable grosseur, & combien à cela l'on se doit affectionner. L'aiant rel qu'il appartient, prins és taillis & forests, ou nourris és pepinieres & bastardieres, entés ou non, seront plantés en la maniere suiuante : auec ceste distinction, Qués païs chauds & secs, l'on les plantera deuant, ou dans l'Hyuer, afin que l'humeur de la saison les fauorisant, aient moien de se reprendre, pour vigoureusement repousser au renouueau : Es froids & humides, aprés les froidures, pour euiter que le trop de telles importunités procedantes de la longueur du temps, ne leur empesche & la reprinse & l'accroissement. Encores faudra-il distinguer les Arbres, pour planter les premiers, ceux qui plustost fleurissent, & en suite, les autres, selon que plustost ou plustard ils bourgeonnent. Pour vn preallable, seront les Arbres retirés de la terre & arrachés auec curiosité, à ce que toutes leurs racines en sortent saines & entieres, si possible est : & pour ce faire n'espargner, ni la despense ni la peine requises, ni aussi la patience neecessaire en ceste action, de peur que par precipitation les Arbres, mal arrachés, se rendent inutiles. Le temps à ce le plus propre est celui qui est sans froidures, sans chaleurs, sans pluies, tendant plustost toutesfois à l'humidité, qu'à la secheresse. Mais si d'auenture estes surprins ou du vent ou de la pluie, faudra auec patience attendre changement de temps : principalement si la pluie chet, pendant laquelle n'est possible loger commodément les Arbres, à leur ruine la terre s'embourbant à l'entour des racines. Du vent n'est de mesme, car son importunité se peut aucunement dompter par artifice : c'est en plongeant les racines des Arbres dans l'eau, sur l'instant qu'on les met

en la fosse, par le moien dequoi la terre seche s'attache incontinent aux racines, par estre mouillees, dont sont preseruees de l'esuent. Pour cela faire aisément, de l'eau sera charriee sur l'œuure mesme, auec quelque petit vaisseau portatif, assés large par le haut, dans lequel l'on plongera les racines. Touchant au poinct de la Lune autre enqueste n'en sera faicte, que s'arrester à ce qu'en a jà esté dit.

Comment les garder d'esuenter.

L'VN des plus difficiles articles de ce gouuernement, est le transport des Arbres d'vn lieu en autre, pour le danger eminent d'en esuenter les racines. Parquoi si on est contraint de les enuoier cercher loin, conuiendra aprés qu'ils seront arrachés, empaqueter bien leurs racines, les couurans auec des drappeaux pour les conseruer trois ou quatre jours, qui est le plus qu'on les puisse sainement garder: ou seroit qu'ils fussent conduits par batteaux ou charrettes, où auec de la terre on les accommode presques aussi bien que dãs vn Iardin: mais charriés à dos, autre moien n'y a-il que le susdit. Le meilleur sera, de ne garder du tout rien les Arbres arrachés, ains, si faire se peut, les replanter à mesure qu'on les tire du lieu de leur origine, leur laissant attachee aux racines, quelque peu de leur mere-terre, & auec icelle les loger en la fosse pour le reste de leur vie. Telle commodité ne peut estre ailleurs, que où l'on aura nourri & esleué les jeunes Arbres, ou joignant icelui, auquel l'on les replantera; ainsi que tres-profitablement se pratique par la voie des pepinieres & bastardieres. Aucuns, par curiosité marquẽt les Arbres auant que les arracher, pour les remettre à l'aspect du ciel soulequel ils sont nés, croiãs que par tel moien, est adoncie l'alteration qu'ils souffrent au changement, & que replantés sous la mesme situation de leur nourriture, se reprennent mieux, & s'agrandissent plus vigoureusement, qu'en autre. Toutesfois par les ordinaires experiences recognoit-on, que telle primeur, bien qu'vtile, n'est pourtant necessaire: ne laissans les Arbres de profiter, quand pour les renger droitement en la fosse, l'on est contraint de n'auoir esgard à telle obseruation.

Faut étester les Arbres quand on les plante.

Quelle hauteur donner à leur tige.

EST necessaire d'étester les Arbres deuant que les replanter, sans leur laisser en la fourcheure que des chiquots longs, comme les doigts: par-ainsi les vents n'aians sur eux point ou peu de prise, leurs racines s'agraferõt plus aisément en terre, & leurs rejettons s'accroistront plus vigoureusement, que si on les plantoit auec les branches. Cela sera sur terre, la hauteur d'vn homme de moienne taille, pour là former la naissance des branches, le païs n'estant par trop batu des vents; auquel cas, conuiendra tenir les Arbres plus bas d'vn pied, & dauantage, comme s'accordera pour le mieux. Et soient les Arbres gros ou menus, ainsi veulent-ils estre gouuernés, pour de bõne heure les façonner comme il appartient. Aux Arbres minces, ajoindra-on des bons paux, pour supporter leur foibleſſe: sur lesquels se reposans, garentis de la violence des vents, se reprendront & s'accroistront vigoureusement. Là on les attachera fermement auec des liens, doux & flexibles, le plus que faire se pourra, de peur d'en offenser l'escorce, ce que preuenant, mettra-on entre la ligature, l'Arbre, & le pau, quelque coussinet d'herbe de vieux drappeaux, ou d'autre matiere à ce propre.

Comment asseoir leurs racines.

REVENANT aux racines: Au fons de la fosse rejettera-on quatre doigts ou demi pied de la premiere & meilleure terre qu'en aura esté tiree auparauant.

auant, & reposee, comme a esté dit, sur laquelle l'Arbre sera assis & ses racines escartees de tous costés, sans violence, les accommodant au plus prés de leur naturel qu'on pourra, les gardant de s'entretoucher n'entrecroiser l'vne l'autre. A telle cause sera mis par entr'elles de souple & deliee terre, dont toutes les racines seront couuertes, les vnes apres les autres, auec patience ainsi les accommodant. Pour cela proprement faire, l'on commencera aux plus basses, puis on viendra aux moiennes, & finalemẽt aux plus hautes, selon que communément elles se treuuent dispersees és Arbres, comme par estages: par ce moien seront toutes couuertes, sans qu'il y demeure aucun caue par dedans, dont sera euité l'esuenter de l'Arbre par l'aer, qui de necessité se treuue touſ-jours enclos où il y a du vuide. Ce qui des racines se treuuera escorcé, froissé, ou rompu, prouenant du rude arracher ou transport, sera rafreschi & osté auec la serpe, auant que loger l'Arbre en son dernier lieu: mais ce sera auec ceste obseruation, que de faire rencõtrer la plaie joignant la terre, les racines éstans couchees: tant pour en euiter la pourriture par l'eau, y aiant plus d'entree estant la plaie en haut qu'en bas, que pour la naissance des nouuelles racines, lesquelles plus facilement sortent des bords de la plaie, ainsi posee, qu'autrement. En logeant les racines, prendra on garde à ce poinct, que de les faire pendre en bas, & jamais regarder en haut; estant ce chose fort prejudiciable à la reprinse de l'Arbre: dautant que l'humeur de l'Arbre, selon le naturel & proprieté des choses graues, tendant en bas, porte par consequent sa nourriture en tel endroit. Parquoi se treuuans le bout des racines logees là, là aussi auec l'humeur descendra la vie és racines de l'Arbre, & d'elles à son tronc & à son brancheage, ce qui ne se pourroit faire estans les racines autrement posees. La commodité de la terre mise dans la fosse auant que l'Arbre, facilitera ceci, attendu que s'y treuuant emmoncelee au milieu, l'Arbre s'y afferra par dessus ainsi qu'on desire. Les racines estans couuertes, l'on les affaissera doucement auec les mains, sans les poiser ne presser auec les pieds, de peur d'en rompre aucunes, comme cela est tresdangereux, y allant trop rudement. En quoi sont à reprendre ceux qui y ajoustent les coups, auec battoirs semblables à ceux des paueurs de ruë. Il est neantmoins requis, tant mieux affermir les Arbres, que plus sablonneux & foible est le terroir: comme au contraire, la pesanteur de la seule terre argilleuse & forte, satisfait à ceci. Ajouter à la terre du fonds, quelques subtils engraissemens, est chose tresbonne pour les Arbres: parquoi, aprés en auoir couuert les racines auec la premiere terre, auant que passer outre pourrés mettre par dessus, non des fumiers, ains des neufs terriers, qui meslés auec la terre restante, de tout cela la fosse s'achenera de remplir. Les gazons des prés à ceci fort bons, desquels l'herbe se pourrissant dans terre, aide beaucoup à l'auancement des Arbres, pourueu qu'elle ne touche à leurs racines, lesquelles par trop de chaleur prouenante de ladite herbe, s'en pourroient offenser. Les tendres brins du bouïs coupés és sommités des branches, sont ici vtilement emploiés, pour le naturel de telle matiere, long temps se maintenans dans terre sans s'y pourrir, dont la terre est tenue graue & seiche. Tout d'vne main, en achenant de remplir la fosse, l'on l'agrãdira de quelque peu par les bords: de l'entour desquels en rompra-on vn

Comment les couurir.

De quels engraissemens vser en cest endroit, & coustumes.

bon demi pied auec le hoiau, en recomblant la fosse: ce qui facilitera le chemin aux raeines des Arbres, pour s'y esgaier s'allongeans d'autant plus, que plus treuueront de terre mouuee de nouueau.

Faut revnir la fosse au plan du lieu.

En rempliſſant la foſſe, l'on la remettra en ſon premier eſtat, c'eſt à dire, l'on l'vnira par deſſus au plan de la terre, ſans releuement ni enfoncement aucun, l'vn & l'autre eſtant prejudiciable à l'Arbre, quoy-que pluſieurs pratiquent le contraire. D'autant que par ceſtui-ci, les eaux ſont trop attirees ſur les Arbres, en danger de les pourrir, & par ceſtui-là, les raeines ne s'aecroiſſent profondement, comme auec raiſon l'on deſire: ains s'approchans par trop de la ſuperficie de la terre, le plus ſouuent c'eſt à leur ruine, quand par la vehemente chaleur du Soleil penetrant facilement le trauers de la monticule du releuement, les raeines ſont bruſlees: pour laquelle cauſe, en aucun lieu ne doit-on ſe ſeruir de tels releuemens. L'enfoncement n'eſt tant pernicieux, eſtant pour le moins vtile és lieux ſecs, par le moien duquel l'humidité paruient iuſques aux racines, dont elles ſont nourries, & contraintes à ſe profonder auant dans la terre, en la premiere ieuneſſe des Arbres: leſquels vn peu fortifiés, qui pourra eſtre dans deux ou trois ans, les foſſes ſeront du tout remplies. Les nouueaux arbres ſont quelquesfois incommodez par les vers, rongeans leurs raeines dans terre. Cas eſtant qu'en plantant vos Arbres voiés parmi le terrain, de ces beſtioles-là, faudra curieuſement en ſortir tout ce qu'en pourrés attrapper: & en outre, meſler auec la terre de la foſſe, quelque quantité de cendres de buee, leſquelles non ſeulement tueront les vers reſtans, ains adouciront la terre, & par là ſera rẽdue propre à receuoir les racines des Arbres.

Replanter les grands Arbres.

Ie n'ai tellement limité le corps des Arbres, qu'on n'en puiſſe planter de plus gros que de la meſure que ie leur ai donnee. Voire des vieux & du tout agrandis; mais, comme j'ai dit, auec deſpenſe, & beaucoup plus grande que celle qu'on emploie, au dreſſer des communs Vergers. Eſcheant de replanter des grands & gros Arbres, ſoit ou pour le deſir de veoir toſt vn Verger de port, au lieu que deſirés, ſoit pour ſurroger des Arbres de pareille groſſeur à ceux qui ſont morts au vieil Verger, afin de corriger la defectuoſité des rangees; Le moien ſera d'appreſter aux Arbres, logis grand & ample, c'eſt à dire; de leur creuſer des foſſes fort ſpacieuſes, larges & profondes, à ce que leurs racines ſ'y puiſſent eſtendre à l'aiſe ſans toucher la terre dure. Puis les éteſter entierement, les deſchargeans de toutes leurs branches: aprés, les arracher auec tant de patience, qu'aucune racine ne ſ'en rompe, & auec icelles, entieres, les planter au lieu preparé. Auec patience auſſi l'on eſtendra les racines comme elles eſtoient en leur premier lieu, ſans les forcer à autre aſſiete, ni auſſi poſer les Arbres, plus ou moins profondement ni en autre aſpect du ciel, qu'ils eſtoient auparauant, afin que mieux ils ſe reprennent, & moins ſe rellentent du changement que moins aurés alteré leur naturelle habitude. Les raeines ſeront enuelopees & couuertes de terre déliee, engraiſſee long-temps auparauant auec des vieux & menus fumiers: & ſi bien les ajeneerés, que par entre-elles n'y ait aucun vuide, ains que le tout ſoit rempli. Ainſi acheuant de remplir la foſſe, elle ſera reünie au plan de la terre. Et à ce que la chaleur du Soleil n'offenſe les racines des Arbres les deſſechant, l'on l'empeſchera d'y penetrer, quoi-que la terre

par deſſus

par dessus icelles soit remuee de nouueau, par des ramages, pailles, & autres choses dont tout le lieu sera couuert durant l'Esté aprés le plantement. L'on preserue aussi les racines de tel mal, en y semant dessus de l'auoine ou de la vesse, dont l'ombrage tient en quelque humeur le fonds, au profit des Arbres. L'arrouser y sera ajousté en la grande secheresse pour leur premiere annee: passee laquelle, aians prins terre, ne leur sera requis aucun particulier traittement. Le temps de planter tels Arbres sera plus propre au Printemps qu'en l'Autõne, & ce pour le respect de la trenche des branches, de peur que les froidures de l'Hyuer ne tuent les Arbres: bien que les racines requissent plus l'Automne que le Printemps, pour la crainte des prochaines chaleurs, mais à tel danger est pourueu par les moiens susdits. A la science du planter des Arbres, sera ajousté l'œil du pere-de-famille, sans lequel peu de plaisir aura il de ses Vergers: pour l'ignorance des mercenaires, & encores plus pour la paresse, n'ouurans (la pluspart) en l'absence du maistre, que desloiaument. Or s'il est question de tenir de prés les seruiteurs au labourer des terres, des vignes, des iardins, à plus forte raison telle solicitude est à propos en cest endroit, où se jettẽt les fondemens de la prouision des precieux fruits non pour vne annee seulement, ains pour plusieurs aages. Tous les Arbres que j'ai fait planter en ma presence, sont venus à bien, peu exceptés; au contraire, tous ceux sont morts ou languissent, dont j'ai commis le planter à mes seruiteurs. Duquel auis se pourra seruir nostre pere-de-famille; & des experiences que pour lui j'ai faites en ceste espece de mesnage: à ce que n'estant eõtraint d'en venir au refaire, il s'asseure jouïr tost du fruict de son plaisant labeur, moiennant la benediction de Dieu.

La presence du maistre est necessaire au plãter des Arbres.

CHAPITRE XX.

L'Espalier ou Palissade.

AINSI dés toute ancienneté a-on esleué & façonné les Fruitiers: à laquelle disposition ajoustant de siecle à autre tousjours quelque chose de nouueau, selon que les hommes sont entreprenans, est-on finalement venu à ce poinct, que de faire produire des fruits plustost que ne faisoient nos Ancestres. Dont l'inuention est d'autant plus louable, que plaisant & profitable en est l'vsage. Telle ordonnance de Fruitiers est appellee, Espalier & Palissade, par laquelle les Arbres plantés en haie s'entre-embrassent & s'entre-lient les vns les autres, sans distinction d'espece, jettans en toute liberté, leur bois, leur fleur, & leur fruit, depuis terre jusqu'à la hauteur qu'on leur veut donner: sans par trop craindre, ni les vents, ni les secheresses, (principaux ennemis des fruicts) de l'importunité desquelles injures, estans de beaucoup exempts par leur baisseur, acheuent leur port à l'aise, rapportans abondamment des fruits tres-bien cuits & preparés. Plaisante est aussi telle ordonnance, par laquelle les Arbres s'accommodent fort proprement en murailles & barrieres, droites, eurues, en toutes figures, selon que diuersement l'on les desire, où paroist vne gaie & perpetuelle tapisserie, cou-

Description de l'Espalier.

uerte au Printemps de fleurs, en Eſté & Automne de fruits, enrichie de verdure : meſme en Hyuer ne ſont ces Arbres-ci, vuides de beauté, quand leur brancheage nud, entrelaſſé par art meſuré, s'ajence auec grande grace.

De ſes Fruits, touchant la beauté & bonté.

QVE les fruicts de l'Eſpalier ſoient plus beaux & meilleurs que ceux qui procedent des autres Arbres, la raiſon le veut & l'experiẽce le preuue. Dautant que ces Arbres ainſi diſpoſés ſe treuuent abonder plus en racines qu'en rameaux : à raiſon, que ſelon le naturel de l'œuure, ſouuent l'on en retranche du bois en les eſlagant, comme ſera monſtré : cela reuenant à l'vtilité des Fruits, qui nourris auec liberalité, en ſortent parfaitement bien qualifiés. Ce que touſ-jours n'auient de ceux des Arbres des Vergers communs, qui ſouuentesfois par ſur-charge de brancheage, langoureuſement les produiſent. A la bonté des Fruits, eſt neceſſaire le beau ſolage, ſous lequel eſtant l'Eſpalier dreſſé, pour la libre jouiſſance du Soleil & de l'aer,

& La quantité.

produit des Fruits tres-bien qualifiés. Touchant la quantité, pour le peu de branches que chaſque pied d'Arbre ſupporte, à la verité elle eſt petite : mais laiſſant la particularité, pour en general prendre tous les Arbres de l'Eſpalier, c'eſt ſans doubte qu'elle eſt grande, mariés enſemble rapportans beaucoup plus de Fruit, que les autres des Vergers ordinaires. Le prenant, non en compte, ains en meſure : dautant que l'Eſpalier occupe tres-peu de terre, au regard des Vergers communs, qui eſt ce, qui fait tumber la balance pour l'Eſpalier. Concluant là deſſus, qu'vn Arpent de terre emploié en l'Eſpalier, rapporte plus de Fruit que trois en Verger ordinaire. Et ce peu de terre ſe cultiuant par conſequent auec eſpargne, recommande d'autant plus l'Eſpalier, que plus de labeur conuient emploier à l'entretenement

L'Eſpalier fruictifie pluſtoſt que les Vergers cõmuns.

des autres Arbres. Ioint ce treſ-notable article, que les Fruits paroiſſent dans trois ans en l'Eſpalier, aprés en auoir enté les Arbres, parce que n'aians beſoin que de branches pour produire des Fruits, en eſtans les Arbres raiſonnablement pourueus, dans tel terme commencent dés lors à bien fructifier. Ce que l'on ne peut eſperer dans ſi bref delai des autres Arbres, par leur eſtre neceſſaire d'auoir des tiges hautes & groſſes pour fondement du brancheage, leſquelles ne peuuent s'accroiſtre & façonner qu'auec longueur de temps.

Se dreſſe facilement.

S'IL y a aucune liberté au cours du Iardinage, c'eſt à l'entreprinſe de l'Eſpalier où s'en treuue le plus : car là où l'on veut, peut il eſtre dreſſé, haut ou bas, & en la figure qu'on deſire. Au lieu donques où l'aurés deſtiné, ſoit aux orees des Iardins, ſoit à l'entre-deux d'iceux, diuiſant le Potaget d'auec le Bouquetier, le Medecinal d'auec le Fruitier : ſoit en trauerſant aucun deſdits Iardins, par croiſades & autrement ; ou poſe ailleurs pour en faire des longues allees, droites, curues, & d'autres figures telles qu'on deſi-

En quelle façon.

re ; Seront faits des petits foſſés ſemblables à ceux où l'on plante la vigne, profonds d'enuiron deux pieds (tant les enfonceant pour la raiſon ci aprés marquee) & larges à diſcretion, trop ne le pouuans eſtre. Les foſſés demeureront touuerts longtemps, pour auoir loiſir de ſe cuire és coſtés & au fons, où lors qu'on y plantera les Arbres, rejettera-on quatre doigts de la meilleure terre prinſe en la ſuperficie du lieu, & à telle cauſe gardee à part, ſur laquelle ſeront aſſis les Arbres, accommodés & chauſſés comme deſſus a eſté dit. Là au cordeau, ſi c'eſt en ligne droite, ſeront les Arbres equidi-

ſtamment rangés de pied & demi l'vn de l'autre: eſtant queſtion de les poſer en rond ou en autre ligne curue, ce ſera par l'adreſſe de l'œil, & par autres guides & meſures qu'on prendra ſelon l'art, gardant touſ-jours la diſtance & egalité par-entre les Arbres, ſuſdite. De la groſſeur des Arbres du Verger ſeront choiſis ceux-ci, c'eſt à dire, de la groſſeur qu'on les plante au Verger, pour auancement d'œuure, car les plantans trop minees, le plaiſir de ce meſnage en ſeroit importunément retardé. En plantant les Arbres, le foſſé ne ſera du tout recomblé, ains y ſera laiſſé vn vuide de demi pied, pour donner moien d'enter les Arbres entre-deux terres: où reprinſes les enteures & leur plaie conſolidee, lors le foſſé ſera entierement rempli & reüni au plan: ce qui pourra eſtre au bout de deux annees, à eompter du plantement, & autant longuement demeureront les foſſés ouuerts par le deſſus. La cauſe de ceſte particularité, & le profit qui en reuient repreſenterai-je ci-aprés: pour vous dire ici qu'incontinent auoir planté vos Arbres, les couperés ſur terre vn pied & quart, plus ne les en ferés reſſortir: afin que tant mieux s'affermiſſent par racines, que moins de bois leur donnerés à nourrir. Ainſi les Arbres accommodés, ſe reprendront tres-bien, faiſans nouueaux jettons, ſous leſquels recoupera-on le trone, lors qu'il ſera queſtion d'en enter l'Arbre, ſi ja ne l'a eſté dés la baſtardiere, ou de le reenter pour plus d'affranchiſſement. Ici, ſans diſtinction de race ne d'eſpece, emploie l'on la pluſpart des Arbres domeſtiques, meſlans enſemble ceux de noiau & à pepin ſans crainte que leurs differentes qualités les entre-incommodẽt. Dautant qu'aians par les coſtés & de Soleil & d'aer à ſuffiſance, chacun pour ſa nourriture en tire abondamment. De telle aſſemblee d'Arbres, toutesfois, oſtera-on le Figuier, à cauſe qu'il ne ſouffre d'eſtre taillé qu'auec diffieulté, comme de neceſſité tous ceux de l'Eſpalier faut qu'ils le ſoient. Le Coudrier auſſi en ſera banni, à cauſe que ſon ramage abonde trop à l'equipolent du commun des autres, auſquels cõuient s'aſſubjetir: & pour la meſme cauſe, le Noier & Chaſtanier. Tres-bien pourra-on de chacune de ces eſpeces-là, faire des Eſpaliers ſeparés, qui ſe repreſenteront de bonne grace, meſme les Coudriers par-deſſus tous aurres Arbres ſe ploians comme l'on veut, & ſe plaiſans à la coupe: dont l'on les ajeance à volonté, tant leurs rejets ſont flexibles & obeiſſans, reproduiſans vigoureuſement. Auſſi, des ſeuls Oliuiers ſe pourra-on ſeruir en eeſt endroit, dont l'on aura plaiſir & profit, pour la beauté de la couleur immortelle de ſes fueilles, & richeſſe de ſon fruict.

Quels Arbres ſeront emploiés en l'Eſpalier.

COMME l'Eſpalier eſt compoſé de diuerſes natures d'Arbres, auſsi en diuers temps conuient-il les planter, ſelon les precedentes adreſſes. Ce qui ſera aiſé à faire, n'eſtant queſtion lors qu'on plante les primerains & haſtifs, que de laiſſer place pour les dernierains & tardifs: par-ci par-là au foſſé par ouuertures, ſelon les endroits eſquels vous leur aurés marqué logis, pour les y planter en ſaiſon. C'eſt toute la peine que donne l'Eſpalier la premiere annee, car ſans y ajouſter aucun bois, conuient en laiſſer pouſſer & croiſtre les Arbres, à quoi l'on les ſolicitera par ſerfouër & ſarcler, ainſi les deſchargeant d'importun voiſinage, ſ'auanceront gaiement. L'annee d'aprés, generalement ſeront entés tous les Arbres, francs & ſauuages, par ce moien rendans ceux-ci, bons, & ceux-là, meilleurs. Ce ſera en temps

En quel temps les planter,

&

En quel l'eter

& façons conuenables à leur particulier naturel, ailleurs repreſentees. Tout-

Le bois requis à l'appui des nouueaux iettons.

d'vne-main, ajoindra-on au nouueau Eſpalier, le bois neceſſaire pour le façonner, ſeruant de moule pour faire prendre pli conuenable aux nouueaux jettons, prouenans des entes (comme les cintres ſeruent aux maçons, baſtiſſans leurs voutes) leſquels ſe laiſſeront manier ſelon voſtre deſir, à cauſe de leur ploiable jeuneſſe. Ainſi l'on y procede.

Comment l'emploier.

ENTRE DEVX Arbres, vn pau droit eſt fermement fiché dans terre, l'en faiſant autant reſſortir en haut, qu'on delibere faire monter l'Eſpalier: ajenceant ſi bien ces paux, que droits en perfection, tous d'vne hauteur & equidiſtamment plantés, reſſemblent à vn rang de colomnes poſees par vrai art d'Architecture. Puis, auec des bons oziers, ſeront fermement attachees aux paux, des perches ou lates droites qu'on diſpoſera en quatre ou cinq rangees trauerſantes les paux, aſſauoir l'vne au plus haut des paux, l'autre en bas à quatre doigts ſur le plan de la terre, au deſſus de l'enteure des Arbres, & entre-deux, les autres par diſtances egales. Ces appuis preparés, l'on attendra l'effect des entes, pour y attacher les jettons à meſure qu'ils s'allongeront. A la maniere qu'on lie les vignes à lignolot, ſont ces nouueaux brins attachés à la premiere perche prés de la terre, les y recourbant en archet d'vn coſté & d'autre. Les ligatures ſeront oziers, doux & flexibles, afin qu'elles n'eſcorchent les tendres branches, ains que ſans les offenſer, les retiennent en office. Ces jettons-ci, ſeront eſcartés les vns des autres tant egalement qu'on pourra, pour leur faire occuper le vuide par proportionnee meſure: retrancheant des brins, tout ce qui par trop de preſſe empeſche l'ajencement de l'ouurage: n'eſtant conuenable, de s'entaſſer les vns ſur les autres. Mais en ce retranchement, eſt neceſſaire d'eſtre fort retenu, n'en coupant des jettons auec le fer pour la premiere annee, que le moins qu'on pourra, pour les raiſons dittes. Seulement ſe contentera-on en ce commencement, de ploier les jettons ſur la perche, des deux coſtés, comme a eſté monſtré, attendant plus d'auancement l'annee ſuiuante: en laquelle fera-on jouër la ſerpe, coupant du brancheage des entes, tout ce qui s'eſcartera dedans & dehors l'allee, afin de le contraindre à fournir la barriere ſelon l'ordonnance de l'Eſpalier. Aprés auoir occupé la premiere barriere ou perche, l'ente produira nouuelle matiere pour la ſeconde, puis pour la troiſieſme, & ſuiuantes, rejettant puiſſamment en haut & tant hautement, qu'il faudra l'arreſter en lui couppant les ſommités, aiant attaint la meſure qu'aurés donnee à l'Eſpalier. Chacune annee ſera reïteree l'attachement des jettons, les ajenceans, occupans, recourbans, par la guide de la beſongne: & ſans s'aſſubjettir de les lier tous aux perches, en pourra-on attacher auſſi quelque partie ſur leur bois meſme, ſelon que mieux s'accordera, ſe gardant ce pendant d'en rien rompre par trop rude maniment. En quelque Lune que ce ſoit eſt bon d'ouurer en ceci, pourueu que le temps ſoit beau & ſerein, ſans pluie, ni exceſſifs vents, & froids.

Commẽt y attacher les nouueaux iettons des entes.

Dequoi les lier

Leur diſpoſition.

Pluſieurs ſortes de bois, ſont bonnes à l'appui de l'Eſpalier.

Les paux & perches ſeront faites de bois non tortu, ains du plus droit qu'il ſera poſſible de trouuer: de Cheſne de refente, de Chaſtaigner, ou d'autre à cela propre. Ici ſe ploie tres-bien le Saule, mais ſon peu de duree le fait poſtpoſer aux Cheſne & Chaſtaigner: à faute deſquels l'on l'emploiera, toutesfois ce ſera à la charge du refaire, la neceſſité y eſcheant: laquelle ne

ſera par trop importune, puis que l'Eſpalier n'a beſoin d'appui que durant quatre ou cinq ans, dans lequel temps, ſes Arbres ſe rendront ſi bien fortifiés, que ſans autre aide que deux-meſmes, par-entre-eux ſe ſupportans & ſentretenans, demeureront au lieu & en la maniere que leur aurés ordonné. Ce qui eſpargne & la peine & la deſpenſe, par n'eſtre neceſſaire d'y remettre aucun bois pour l'auenir: ou ſeroit que defaillant l'Eſpalier par vieilleſſe, recouppant ſes Arbres, il falle le renoueler entierement. Si c'eſt bois de ſaule ou de peuple qu'on emploie en ceſt endroit ſera requis de le blanchir en l'eſcorcant & pellant, pour la beauté & duree: principalement pour garder que les paux fourrés dans terre, ne ſ'y reprennent & enracinent, au detriment des entes. *L'Eſpalier ne ſera apuié que durãt ſes quatre ou cinq premiers ans.*

Escheant qu'aucun Arbre defaille, ſoit ou par n'auoir voulu reprẽdre en plantant, ou ſe mourir en entant, auſſi toſt la ſaiſon reuenuë, d'autres Arbres ſeront ſurrogés en leur place, des entés ſ'il eſt poſsible. Auſsi reconnoiſtra-on ceux qui n'auront bien rencontré la premiere fois, afin de reparer les defectuoſités qui pourroient eſtre en l'œuure. Au cas que les Arbres voiſins morts, pour l'abondance de leur ramage, aient occupé la place, de ceux qui ont defailli, ne vous mettés en peine d'y en replanter d'autres, tant pour la difficulté de leur reprinſe parmi telle preſſe, que pour n'eſtre la choſe neceſſaire: attẽdu que ces voiſins-là, ſatisferont largement à telles defectuoſités. *Moiẽd'en reparer les defectuoſités.*

Est laiſſé à la liberté du Iardinier, s'il void que ſes Eſpaliers ne ſe fourniſſent vniment & à ſuffiſance, d'en coupper vniuerſellemẽt vn ou pluſieurs quartiers, demi-pied deſſus l'enteure de chacun Arbre, par où rejettans copieuſemẽt, il reparera les lieux qu'il deſire, les remetãt tout de nouueau auec plus de luſtre qu'au commencement. joint, que par tel renouuellement, les Fruits ſen augmenteront en bonté. Et ſi tout-d'vne-main il reente generalement tous les Arbres de l'Eſpalier, tant ſoit peu ſur l'enteure, ou de ſes propres Fruits, ou d'autres meilleurs, ce ſera pour lui faire produire des Fruits du tout excellents en bonté & beauté. Par tel ordre auſſi ſe rajeunira l'Eſpalier, quand par vieilleſſe ſe trouuera ſur-chargé de brancheage, dont la trop grande abondance lui oſte & le luſtre & le fruit. Pour lequel renouuellement faire à propos, a eſté pourueu dés le fondement de l'Eſpalier, aiant ordonné les Arbres en eſtre plantés aſſés profondement, afin de les pouuoir par-aprés commodément enter entre deux terres ſur le frane, eſcheant reformation. Ainſi ne paroiſtra en l'Eſpalier que nouueau bois, tout le vieil demeurant caché dans terre, icelle reünie au plan du lieu: dont ſe remettra à fructifier à ſon accouſtumee, voire produira-il fruits plus exquis qu'auparauant, par l'artifice du reenter. *Par retaillons & Reenter.*

I'ai dit en l'ordonnance de l'Eſpalier n'y auoir aucune ſubiection. Suiuant laquelle liberté l'hõme d'eſprit ſe maniera diuerſement en ceſt endroit dreſſans des Eſpaliers de differentes ſortes, pour ornement de ſon lieu. En allees de deux rengees equidiſtantes de douze à quinze pieds: les vnes droites, les autres curues, à l'entour de ſes Iardins, en traners, s'entre croiſans les vnes les autres comme mieux ſe pourra accommoder. Auſſi en enuironnera-il des Iardins ſeparés, taillés de diuerſes figures, triangulaires, quadrãgulaires, pentagõnes, rondes, ovales, & autres par la guide de la fantaſie. Pour en aucuns de tels Iardins mettre du ſaffran, en d'autres des legumes, *Diuerſes ſortes d'Eſpaliers*

des chardons-à-bonetier, du gaude, de la garence, & semblables choses plaisantes à l'œil & profitables à la bource. Des riches labyrinthes dresse-on auec des Espaliers, pour l'abondance du fruict qui en sort, & tres-plaisans auec, pour la gentillesse de l'entre-las de leurs diuerses plantes. Ainsi qu'vn ingenieusement composé de Cerisiers, se void au Iardin de Monsieur le Connestable à Alés, joignant vne tresbelle tonne de meuriers blancs.

Faut roigner les cimes des Arbres de l'Espalier.

Les bouts & cimes des Arbres, seront roignés à toutes les fois qu'on s'apperceura exceder la mesure donnee, qui pourra estre de quatre à cinq pieds pour les plus bas, & de neuf à dix, pour les plus hauts. Sur lesquelles ne souffrirés sur-saillir aucuns jettons, ains là justement & vniment les ferés coupper. Si toutesfois y voulés laisser quelques Arbres sur-saillans les autres, le pourrés faire, pourueu que ce soit par mesure limitee, en ornemẽt de l'Espalier, qui sera, si de trois en trois, ou de quatre en quatre toises laissés sur-croistre vn Arbre autant l'vn que l'autre: & les taillés tous de mesme façon, en rond, en pyramide ou autrement. Car telle rangee d'Arbres aiant pour fondement l'Espalier, se representera tres-agreable. Aussi pourra-on espargner en l'extremité de l'Espalier des creneaux ou merlets: façonner le bout, en pointes à ondes & autrement, comme l'on voudra. En bas, faire des portes en arcade, au milieu des fenestres, quarrees, rondes, ovales. D'en faire des berceaux voutoiés, est chose prejudiciable aux Fruicts, pour n'y pouuoir meurir à cause de l'ombrage: toutesfois si telle consideration n'a lieu, l'on se pourra satisfaire en cest endroit, auec asseurance d'auoir des bons Fruits, au moins en l'exterieur de l'Espalier, à l'aspect du Soleil. Quant à l'espesseur conuenable aux murailles ou barrieres de l'Espalier, certaine mesure n'en peut-il estre donnee, cela dependant de la faculté des Arbres & de leur aage: tant y a que la plus desiree, est la plus petite, comme d'vn pied, ou d'vn pied & demi. A laquelle mesure & à celle de la hauteur prescrite conuiendroit s'arrester, si l'obeissance des Arbres le permettoit. Mais leur grand accroissement, à la longue, comme cheuaux eschappés, les faisans sortir de leurs limites, contraint d'en venir au refaire par retaillemens, comme a esté monstré.

Ses branches souffrẽt diuers maniment.

De quelles especes d'Arbres ont esté faits les premiers Espaliers.

Les premiers Espaliers ont esté faits de Pommiers nains, dits de S. Ian, pour l'opinion qu'on auoit telle seule espece de fruit, souffrir d'estre ainsi bassement maniee. Aprés s'y seruit-on des petites Poires musquees: & finalement par essai a-on trouué presque tous Fruits se ploier en telle sorte de Verger. Ce que pour vn temps aucuns ont caché, donnans à entendre que c'estoient especes de Fruit particulieres, dont l'on composoit l'Espalier, par singularité les greffes en estans transportés des Indes. Est neccessaire tenir curieusemẽt cultinés les deux costés de l'Espalier, vn couple de pieds d'vn chacun, l'amender de bons terriers selon le besoin; & vtile l'arrouser quelques fois en Esté, és grandes secheresses. Aussi c'est toute la despense qu'il y conuient faire pour son entretenement petite pour le fruit qui en sort.

Le fonds de l'Espalier sera tenu labouré, & en la seche resse, arrousé.

C'est la conduite de l'Espalier, auquel nostre Mesnager ajoustera ce qu'il jugera le pouuoir rendre du tout magnifique, selon les journalieres inuentions des gens d'esprit. Estimant pour fin de ce discours, n'estre besoin d'en defendre l'approche aux bestes, la chose parlant d'elle-mesme.

Ioint que puis que l'Eſpalier ou Paliſſade eſt logé dans l'enclos des Iardinages, il ne pourra eſtre qu'en bonne & ſeure garde, & pour les Arbres & pour les Fruits.

CHAPITRE XXI.

De l'Enter en general.

APRE'S auoir planté les Arbres, conuient les enter pour les affranchir, ſi ja ne l'ont eſté, dés la Baſtardiere, ou qu'on les vueille reenter pour le raffinement du Fruit: cequ'en pluſieurs manieres l'on fait, comme ſera monſtré. Science, par jugement vniuerſel, eſtimee la plus excellente de l'Agriculture, comme celle qui donnant luſtre au reſte du gouuernement des champs, a eſté, non ſeulement cherie, ains preſques adoree, de pluſieurs grands perſonnages, arreſtés à la contemplation de ſes ſupernaturels effets. Cyrus Roi de Perſe eſt celebré és hiſtoires pour auoir, auec beaucoup d'artifice, de ſes propres mains, dreſſé des beaux Vergers. Parmi les vertueux exercices du grand Roi François, eſt couché le temps qu'il emploioit à enter lui-meſme des Fruitiers. Aux grands Capitaines, Senateurs, Preteurs de l'Antiquité, auons-nous dequoi a joindre des excellens Seigneurs Gentils-hommes & autres vertueux perſonnages, de toutes robes & diuerſes nations, qui aujourd'hui priſent l'admirable ſcience d'Enter, par la douceur de laquelle, cõme par vn fort hameçon, pluſieurs ſont attirés à l'vniuerſel exercice de l'Agriculture. Et de fait, ce n'eſt pas ſans cauſe que la ſcience d'enter rauit l'entendement humain. Car quelle choſe peut faire l'homme plus approchante du miracle, que d'inſerer le bout d'vne branche d'Arbre ſonguemẽt gardé, trãſporté de lointain païs, ſur le tronc d'vn autre Arbre, là lui faire prendre vie & accroiſſement, & auec communication de ſubſtance, enſemble fructifier? De contraindre, par ce moien, vn Poirier, de produire des Pommes: vn Prunier, des Abricots: vn Coigner, des Meſles: vn Aubeſpin, des Poires, & ſemblables? D'en diuerſifier les naturels, changeans leurs figures, grandeurs, couleurs, odeurs, ſaueurs? D'auancer les Fruits tardifs, retarder les haſtifs? & en ſomme, faire des Fruits tous nouueaux, meſtifs, voire mõſtrueux? Ces choſes auiennent par Enter, meſme auec facilité, comme ſ'experimente tous les jours. Saturne a monſtré la ſcience d'Enter les Arbres, par le teſmoignage de Macrobe. Pline en donne l'inuention à vn berger, qui accommodant ſa logete, ſans y penſer, fourra le bout d'vne branche viſue de Fruitier, dans le tronc d'vn Arbre freſchement couppé, où ſe reprenant & s'accroiſſant, par nouuelle vie, manifeſta la merueille de l'œuure. Duquel accident, l'art d'Enter eſtant ſorti, & à la longue raffiné par nouuelles additions, ſelon le naturel des choſes inuentees, finalement l'a-on reduit en tel poinct, que par diuerſes manieres, auec esbahiſſemẽt, l'on Ente aujourd'hui les Arbres. Sur toutes leſquelles, en a-on choiſi quatre pour principales, dont la facilité en a fait retenir l'vſage. Sçauoir en Fente, en petite Coronne, en Eſcuſſon, en Canon. Des autres, pour y auoir plus de curioſité, que d'aſſeuran-

Admirable artifice, eſt celui d'Enter.

Autheurs de l'Enter.

ce, n'en ferons grand estat : neantmoins, pour contenter les personnes, sera monstré en son lieu, comment l'on s'y gouuerne. Et en cest endroit, traiterai amplement des precedentes, comme des plus faciles & plus asseurees à tirer seruice.

Les diuerses façons d'Enter

L'ENTER en Fente ou en Coin, par d'aucuns en Poupee, & en petite Coronne ou entre l'escorce & le bois, sont en mesme predicament, par ce qu'en l'vne & l'autre sorte, se sert-on de greffes, les inserans sur Arbres sauuages ou francs. Aussi grande sympathie ont ensemble, l'Escusson & le Canon, puis que c'est communément par jettons nouueaux, qu'on ouure en cest endroit, au Printemps & en Este, randis que la seue dure és Arbres. Parquoi ces quatre manieres d'Enter, peuuent estre reduites à deux, mettant les deux premieres en vn ordre, & les dernieres en vn autre. Indifferemment sur tous Arbres ni en tous temps, ne doit-on emploier toutes façons d'Enter, ains distinguer ces choses, & les especes des Arbres, pour conuenablement marier les francs auec les sauuages. Par l'Escusson & Canon beaucoup plus d'Arbres sont entés que par greffe : dautant que la delicatesse de l'escorce de quelques-vns, ne peut souffrir le greffe, soit en Fête, soit entre l'escorce & le bois, mais l'Escusson & le Canon, s'accommodent presques par tout. Ces façõs-ci d'Enter ne sont, neantmoins, tant vtiles que celles-là, à cause que les jettons dont l'on tire les Escussons & Canons ne peuuent estre gardés que quelques heures auant que d'estre mis en œuure, se fletrissans en peu de temps : au lieu, que plusieurs mois conserue-on les greffes, sains & entiers, sans estre emploiés. Et c'est telle commode garde, qui donne moien de se fournir de fruits excellents prins de loin, cõme a esté dit : chose en laquelle l'on ne peut venir par la voie de l'Enter en Canon & Escusson, dont d'autres fruits ne peut-l'on recouurer que du voisinage.

Distinctiõ des Arbres, temps & façõs pour Enter.

Faut que le suiet & le greffe symbolisent en naturel.

AVSSI conuient necessairement aduiser à la concordance des naturels des Arbres, pour les apparier ensemble le plus proprement que faire se pourra : sans laquelle curiosité, en vain trauaillera-on. Car posé qu'vn Arbre reprenne, en estans le franc & le sauuage de contraire naturel, en leurs escorces, seues, bois, fleurs, & fruits, comme cela se void quelquesfois, mais rarement, si est-ce que telle antipathie ne leur permettra viure lõguement ensemble, ains tost les fera defaillir. Tous Arbres seront Entés ainsi qu'il appartient, si faite distinction de ces trois especes, à Pepin, à Noiau, à Fruit, chacune est jointe à son semblable : sans se dispenser de mettre sur vn Poirier, vn Abricotier, sur vn Prunier, vn Pommier, sur vn Figuier, vn Amẽdier ainsi des autres, ou ce seroit de quelques vns qu'on excepte de ceste regle, comme sera particulierement monstré. Parquoi, à cela l'on auisera curieusement : & de ne sur-charger vn Arbre, c'est à dire, de ne lui donner à nourrir aucune sorte d'Arbre produisant, naturellemẽt, plus de bois que lui, ains plustost faire le contraire, logeant sur vn Arbre robuste, vn de foible cõplexion, lequel estant abondamment nourri par le sujet, sur lequel sera inseré, ne pourra que bien faire. C'est la preuue de plusieurs siecles que telles obseruances, où estant jointe la raison qui veut, *Chacun estre auec son pareil*, comme notable maxime les retiendrons ; & ce d'autant mieux, que plus fermement l'on s'arreste aux experiences, Par cela appert, cõbien se trompẽt ceux qui ne se contẽtans de la liberalité de Nature, entent des Põmiers, Poiriers,

Pruniers, ſur trones de chous, ſur des cheſneaux, ormeaux, branches de ſaux & ſemblables drogueries du tout diſcordantes des Fruitiers; dõt comment qu'on puiſſe faire, ne peut-on tirer contentement, s'y perdans & peine & eſperance. Et quand bien, en ſortiroient des Fruits; pour l'inſuffiſance de tels ſujets, autre nourriture qu'extrauagante, ne leur pouuant eſtre donnee, ils ſe trouueroient de ſaueur fade & deſ-agreable, ou poſſible de maligne & pernicieuſe. Toute l'vtilité qu'on pourroit tirer de tels meſſages, s'arreſte au plaiſir de l'œil, admirant la ſingularité, de voir des fruits monſtrueux & inuſités. Se trompent auſſi ceux qui entent les Arbres, puis les plantent, faiſans ces deux choſes preſques à la fois, pour la ſur-charge de ces actions-là; n'eſtant eſmerueillable, ſi les Arbres ſe perdent à telle cauſe, ou du moins, s'ils languiſſent auec peu d'auancement. Donques, eſtans les Arbres aſsés trauaillés de l'vne d'icelles, pour la premiere annee l'on ſe contentera du ſeul planter, afin qu'en la ſeconde, bien reprins & fortifiés, commodément l'on les puiſſe greffer, auec eſperance de bien fructifier: cela s'entend de l'Enteure en Coin, non de celles de l'eſcuſſon & Canõ. Auis ſalutaire à celui qui deſire auoir de bõs fruits, à ce que ſans s'amuſer aux vaines & inutiles curioſités, il s'arreſte aux adreſſes ſuſdites & ſuiuantes, procedans de la raiſon & de l'experience.

Les Arbres ne ſouffrent l'Enter & le planter à la fois.

CHAPITRE XXII.

Enter en Fente ou au Coin: & en Petite Coronne, c'eſt entre l'eſcorce & le bois.

APLVS requiſe obſeruation en ceſte partie de meſnage, eſt, la recerche de bons Fruits, dont chacun deſire ſe pouruoir: mais là giſt la difficulté, que ſouuent les Fruits ne viennent tels en noſtre lieu, qu'en celui d'où en auõs tiré les greffes, à cauſe de la difference de climats. Pour lequel obſtacle, pourtant, ne laiſſerons d'edifier des Arbres des plus exquiſes races que pourrons recouurer, (bien que ne ſoions aſſeurés de leur fecondité) à ce que ne ſoions du tout priués de fruits precieux: mais ſous ceſte condition, que ce ſera en petit nombre qu'en planterons, tenans lieu d'acceſſoire au Verger; reſeruant le principal, pour les Arbres portans abondance de Fruits de paſſable bonté: car il vaut mieux en recueillir grande quantité de tels, que trop peu de ſinguliere delicateſſe. Quelquesfois les Arbres eſtrangers conſentent de viure parmi nous auec profit, contre pluſieurs raiſons naturelles apparentes: leſquelles eſtans deſmenties par l'experience, nous incitent de nous pouruoir de races de Fruits excellents, és nations eſtrangeres. Ainſi dés long temps, s'eſt pratiqué en ce Roiaume, où des Indes, de la Grece, de l'Italie, & d'autres païs loingtains a-on apporte des races de diuers Arbres auec bõ ſuccés, pour les beaux fruits qui s'en voiẽt en pluſieurs quartiers des prouinces. Sur ces conſiderations, nous baſtirons: & puis que la principale matiere des Vergers ſont les greffes, nous les choiſirons, cueillerons, & emploierons ainſi qu'il appartient, par ces adreſſes.

LEs extremités des branches ſont ce qu'on appelle, greffes, leſquelles eſtãs de bois tẽdre ſe reprennent aiſemẽt, inſerees ſur les Arbres. Ce ſera en Arbres recommandables pour leur aſſeuree bonté, que nous cueillerons les greffes;

Des greffes, où les prẽdre.

autrement ce ſeroit prejugé de mal beſongner, veu que mauuais Arbre ne produit jamais bõ fruit. Sur le cueillir des greffes, les Anciens ont cõmandé d'y laiſſer quelque peu de bois de l'annee precedente, & auec icelui, les inſerer ſur les ſauuageaux. Par cela ils nous ont voulu enſeigner, que les plꝰ prochains bourgeõs de ce vieil bois, ſont les plus fertils, par raiſon ſemblable à celle des crocetes des vignes, ce que toutesfois ne ſe pratique aujourd'hui tãt exactemẽt par les meilleurs Enteurs, qui tronçõnent vne lõgue greffe en deux ou trois pieces deſquelles ils font des Arbres tres-fecõds, ce qui nous diſpẽſe en ceſt endroit. Cõme auſſi l'experience de tous les jours, nous permet de prendre des greffes ſur Arbres qui pour leur jeuneſſe, n'ont encores porté fruict, quoi-que de tous tẽps cela ait defendu. Parquoi ſi deſirés auoir de la race d'vn Arbre qui vous agree pour l'aſſeurance de ſa bõtè, quoi-qu'il n'aie jamais fructifié pour ſon peu d'aage, ne craignés d'en prendre des greffes és premiers jettons de ſon Enteure, car ils ne faudront de vous donner contentement en ſaiſon: voire quelquesfois rapporteront-ils fruit, pluſtoſt que les Arbres deſquels en aurés tiré les greffes. Cela m'eſt auenu pluſieurs fois, voire ai-je Enté heureuſement en Eſcuſſon au mois de Iuin, des Abricotiers, des Poiriers, & autres Arbres, dont i'auoi tiré les Eſcuſſons en Arbres, Entés au Coin, au precedent mois de Mars. Telle precipitation eſt treſ-opportune pour l'affranchiſſement des Vergers, parce que ſouuent auienr, que pour la rarité de quelque nouueau & excellẽt fruit, n'en pourrés recouurer qu'vn ou deux greffes, dont n'aurés qu'vn ſeul Arbre, lequel par la voie ſuſdite dans la meſme annee, vous produira des greffes à ſuffiſance, pour en faire pluſieurs Entes. Eſlirés les greffes pluſtoſt de moienne groſſeur, que trop fournis de bois par abondance d'humeur, ne langoureux, par faute de nourriture, l'vne & l'autre de ces extremités, eſtans contraires à la fructification: faiſans ſeulement bonne fin, ceux qui tiennent le milieu en ceſt endroit, moiennant qu'ils aient les œillets prés-à-prés l'vn de l'autre, qui eſt ſigne euident de fertilité. Touchant la Lune, il n'y a aucune action en l'Agriculture, où tant eſtroitement l'õ ſe ſoit aſſujeti, qu'au cueillir des greffes: aiãt eſté creu de pere à fils, depuis pluſieurs ſiecles, qu'autant de jours qu'il reſtoit de la Lune lors qu'on cueilloit les greffes, autãt d'annees demeuroient à fructifier les Arbres en prouenans. Qu'auoit fait tenir pour loi à nos Anceſtres, de ne tirer les greffes des Arbres, jamais en autre temps qu'és derniers jours de la Lune. A laquelle defenſe ſcrupuleuſe, ajouſtoient les aucũs ceſte ridicule, que ce ne fut en aucũ jour de la ſepmaine y aiant des R, notãment le Mercredi, à ce meſnage n'eſtans bõs, ſelon eux, que les Lundi, Ieudi, & Samedi. Mais le temps maiſtre des Arts, a mõſtré la vanité de telles obſeruances: car en quel poinct de la Lune que ce ſoit, nouuelle ou vieille, & jour de la ſepmaine qu'on veut, les greffes peuuent eſtre cueillis auec bon eſpoir pour la reprinſe & fructification, pourueu que l'aer ſoit beau & ſerein, s'il eſt poſſible tel le choiſir: à quoi ſeulement regardent les meilleurs ouuriers en ceſt Art. Les endroits de l'Arbre ſont bien plus obſeruables, pour la difference qu'il y a de l'vn à l'autre. Ce ſera és bouts des principales branches, où nous cueillirons les greffes, du coſté du Leuant & Midi, non d'autre aſpect: ni auſſi en dedans les Arbres, parmi l'embarras des branches, ſi ce n'eſt à faute d'autres. Le temps en eſt propre dés que les fueilles ſont cheutes des Arbres.

Quels les choiſirés.

Pour les cueillir n'eſt neceſſaire aucune obſeruation de Lune.

Oui, les endroits de l'Arbre.

Quand les cueillir & comment garder.

jusqu'à ce qu'ils bourgeonnent: dont le meilleur est, dix ou douze jours, ains que les mettre en œuure, deuant lequel terme, sans necessité ne seront emploiés. Mais aussi si aués à faire venir des greffes de lointain païs, ou que vous trouuant en lieu de bons fruits, desquels desirés auoir de la race, ne differés d'en tirer des greffes (quoi que ce soit auãt la saison susdite) dés que le mois de Nouembre sera entré: car les conseruerés sains & entiers, jusqu'au poinct qu'il les faille enter: moiennant que les gardiés dans vn fossé profond d'vn pied & demi, & là soient enterrés du tout sans sentir nul vent ne aer. Pour les transporter loin, conuient les enfermer dans des barrils auec de la terre déliee, dont ils seront remplis, & aprés bien bouchés, afin qu'ils ne respirent aucunem ẽt contre-faisant le fossé. Et à ce qu'ils ne dessechẽt par faute d'humeur, cõme à la longue cela seroit à craindre, par fois l'on mettra de l'eau dans le barril, par vn trou qu'on y laissera à l'vn des bouts, le fermant auec du liege, à la maniere des barrils d'anchoies. Ainsi les garderés sans tare, quatre ou cinq mois & d'auantage, ce long terme vous donnant loisir de recouurer des precieux fruits de pais lointain. Se faut prendre garde en enterrant les greffes, que ce ne soit prés des murailles, pour le doubte de certaines bestioles qui en tels endroits les importunent. Aussi, que le lieu ne soit aquatique, ne pleinement exposé au Soleil en abri, par ce que l'eau pourriroit les greffes: & la grande chaleur du Soleil trãspassant la terre, jusqu'à eux au cõmencemẽt du Printemps, les feroit pousser, mesmes n'estans suffisamment profondés, qui est le plus à craindre sur ceste article. Dautant que les greffes ne peuuent estre incisés pour Enter, s'ils font semblant de bourgeonner, pour à leur ruine s'enleuant l'escorce en les maniant. Et ne peuuent reprendre qu'auec langueur, si les sauuageaux n'ont la seve preste pour les receuoir: dont pour faire bonnes Enteures, est requis auoir deux choses contraires à la fois, à sçauoir le sauuageau auancé, & le greffé reculé: ce qui auient à celui-là, par la patience de se laisser commencer de bouter par l'ordre de Nature, & à ceste-ci, par l'artifice susdit. Ainsi s'accordãs ces choses, les Enteures s'en asseurent auec grand auancement, & tel que dãs peu de jours l'on les void repousser sans crainte du dessecher, comme fouuent auient de celles qu'on fait inconsiderément. A telle cause, est necessaire la terre du fossé où sejourneront les greffes estre plus seche qu'humide, & plus froide que chaude, partant le fossé estre creusé profondement. En cueillant les greffes, les disposerés par petits paquets separés, chacun selon son espece, dont le nom sera escrit en billets de parchemin, pour conseruation de la memoire, non en papier, pour estre plus facile à se pourrir que le parchemin. Par tel ordre, sans confusion & à loisir, tirerés vos greffes de la fosse aiant dés le commencement marqué le lieu où l'aurés faite, afin de ne vous deceuoir. Aucuns, quelques fois auec bon rencõtre, Entent les greffes incontinent les auoir cueillis sans nullement sejourner: ce que pourtant ne faut tirer en cõsequence, n'estant le meilleur, pour le hazard qu'il y court. Car cela est tresasseuré, que tout greffe se retire de quelque peu comment qu'on le garde; estãt separé d'auec sa mere, lequel mis sur le sauuageau tout frés & répli d'humeur, s'y restressillant est en grand danger d'y mourir par le vuide qui à telle occasion se fait entre le subjet & le greffe, dont le vent là enclos desseche le greffe, & souuentesfois aussi le sauuageau. Mais par l'attente de dix ou douze

Cemment les empaqueter pour les trãsporter loin.

Les noms des Fruits seront escrits en billets, à chacun paquet le sien.

jours eſcheuirés tel danger, parce qu'eſtant le greffe conuenablement reſſerré auant que l'inſerer ſur le ſauuageau, aprés ne s'y retire plus, ains ſans delaier, s'vnit tres-fermement auec le ſubjet, par le prompt ſecours de la ſeve, ſi que par ce moien ne peut faillir de faire bonne fin.

Quel temps eſt requis pour Enter. MAINTENANT conuient greffer les Arbres, c'eſt à dire, y loger les greffes. Eſt treſ-neceſſaire en ceſte action prendre le temps à propos, afin d'ouurer cõme il appartient. Les vents, les pluies, les neges, les grandes chaleurs auſſi, contrarient à ce meſnage. Pour icelui, nous choiſirons des jours calmes & frés: mais n'y pouuans du tout auenir, prefererõs le tẽps humide & moderément exhalé du coſté de Midi, à tout autre: meſmes nous-nous garderons d'entreprendre telle beſongne, lors que la Bize ſouffle rudement, par eſtre ennemie mortelle des Entes, ſa violence & ſiccité les deſſechant.

&

Quels outils. Les outils pour enter, ſont petites cies, haches, ſerpes, ſerpillons, couſteaux grands & petits, des coins de fer ou de bois ſolide, & vn marteau: les matieres, cire ou argile, eſcorces de ſaule ou drapeaux, & oziers. De tout cela, conuient eſtre abondamment pourueu, faiſant tranſporter ces choſes ſur l'ouurage, dans des paniers. Pluſieurs ne ſe ſeruent de la cie en ceſte action, ains ſeulement de la hache ou de la ſerpe, craignans l'esbranlement du cier nuire plus aux racines des Arbres, que les coups des haches & des ſerpes. Cela eſt bien aſſeuré au regard des jeunes Arbres, pour la foibleſſe de leurs racines, dont facilement elles ſe rompent: mais des gros, ce danger n'eſt tant à craindre, pour leſquels tailler, eſt indifferent l'inſtrument duquel l'on ſe doit ſeruir: & quel qu'il ſoit qu'on emploie, conuient raffiner & addoucir la trenche par le deſſus, & ſi bien, que le greffe s'y puiſſe commodément joindre. Pour vn preallable, ſeront deſchauſsés en pied, les Arbres qu'on deſire Enter, & d'iceux oſtés tous rejets & cions, afin que leur ſubſtance ſoit entierement laiſſee pour les greffes: aprés, les coupera-on en lieu droit & poli autant plus bas & prés de terre, que plus minces & plus petits ſeront les Arbres. Les Arbres ja fortifiés du tronc, enſemble les vieux & agrandis de temps, Entera-on quatre ou cinq pieds ſur terre, là façonnant leur fourcheure. Touchant ceux de l'Eſpalier, ailleurs qu'en bas ne ſeront-ils Entés pour le naturel de l'œuure, cõme a eſté monſtré. A tous autres Arbres, l'Enter entre deux terres eſt defendu (bien qu'aucuns hazardeuſement le pratiquent) par ce que l'eau, ſoit de la pluie, ſoit du propre de l'aſſiete, pourrit & Arbres & greffes, entrant dedans les Arbres par la fente de l'Enteure, en laquelle toute autre humeur que celle prouenante de la ſeve, cauſe la mort és Arbres. Partant l'on ſe gardera de ſe deceuoir en ce poinct. Mais ſi par contrainte l'on fait quelque Ente entre deux terres, conuiendra en tenir ouuerte la foſſe vne couple d'annees, & l'enteure deſchauſſee, juſqu'à ce que ſa fente par l'accroiſt des greffes ſoit recloſe & la plaie conſolidee, pour ne craindre plus les eaux à l'vſage de l'Eſpalier, inuenté pour la conſideration du renouuellement de ſes Arbres en leur vieilleſſe, ainſi qu'a eſté dit. L'Enter ſur terre, en outre, ſert en ce cas, que ne ſe reprenãs les greffes pour la premiere fois, l'on y retournera pour la ſeconde, voire pour la troiſieſme, en reentant les Arbres plus bas au deſſous des enteures, ce qu'on ne pourroit faire le prenant trop bas la premiere fois. Aiant coupé l'Arbre, auant que paſſer outre, l'on taillera les greffes, non du tout, ains ſeulement en les esbauchant,

Les petits Arbres ſerõt Entés en bas, & les grands en haut.

Non entre-deux terres, que par neceſſité,

L'vtilité de l'Enter ſur terre.

Tailler les greffes.

attendant de les acheuer de preparer lors que le sauuageau sera fendu, afin que selon la mesure de la fente, l'on accommode le greffe, tandis demeurant la trenche de l'Arbre couuerte d'vne piece d'argile, de peur de l'esuent. Aprés le tronc sera fendu auec vn ferme cousteau en frappant par dessus à tout vn martelet, doucement, de peur que la fente ne se face trop grande par trop rude frapper, laquelle fente l'on entre-ouurira à l'aide d'vn coin de fer ou de quelque bois dur & solide, qu'on y fourrera par dessus en frappant aussi auec le marteau, à mesure que par dessous l'on retirera le cousteau. Espargnés la mouëlle de l'Arbre en le fendant, pour n'y toucher auec le cousteau; si possible est: & encor qu'à telle cause l'Arbre ne se fende justement par le diametre du tronc, n'importe de rien pour la reprinse des greffes, pourueu qu'on les assee en endroit de l'Arbre, où l'escorce soit tendre & vnie. Lors que par le moien du coin la fente entre-baaillera, l'on parfera la preparation des greffes, & cela si proprement, qu'ils puissent joindre au sauuageau, faisant s'entre-rencontrer leurs escorces, à ce que des deux, s'en face vne seule, se conglutinans ensemble par leurs seues. Et à ce que cela auienne plus parfaitement, est necessaire prendre garde à ce poinct, que selon la grosseur de l'Arbre, l'on y fourre les greffes: plus auant dans le bois, de celui qui est vieux & grossier aiant l'escorce rude & rabouteuse, qu'au jeune & delicat, d'escorce déliee & lisse. Ainsi cõuenablement ouurerés en cest endroit, dautant que la plus subtile seve, est touſ-jours auprés du bois, dont n'est question faire égaler exterieurement les escorces du franc & du sauuage, l'Arbre estant ja fort & robuste, ains que le greffe, qui est tout de subtile seve, soit mis joignant la seve subtile du subjet, quoi-qu'enfoncé, comme a esté dit. Oui en l'Arbre jeune & tendre duquel l'escorce & celle du greffe proprement ajustees, fleurerõt en dehors. Faites que l'incision du greffe soit quarree par le haut, d'vn costé & d'autre, pour joindre au dessus du tronc de l'Arbre, afin de receuoir la seve, qui des racines s'en montant en haut, s'arreste en tel endroit par le rencontre de la quarreure du greffe, & là cause bonne & seure reprinse. Telle incision en quarré, s'entend estre faite sans detriment aucun, ni prejudice de la moiëlle du greffe, à laquelle ne faut toucher en taillant telle vuidange, ains seulement en oster l'escorce, & du bois, le moins qu'on pourra. Si les greffes sont menus, ne les vuiderés que d'vn costé, laissant l'autre en coin, sans aucun entre-taillement, de peur de les affoiblir par trop à leur ruine: car en telle sorte accommodés, ne se porteront que bien. En taillant les greffes, soignés-vous de ne les escorcer nullement, parce que ce seroit perdre temps de les inserer au sauuageau auec l'escorce enleuee. Ce-la se preuiendra, en gardant les greffes dans terre à la maniere ja ditte, & en les taillant doucement auec vn cousteleť, subtil & bien trenchant, les prenans touſ-jours par le dessus de l'escorce en pressant sur le bois, non au contraire. Auis qui seruira aussi pour couper le sauuageau, duquel faut auoir semblable crainte. Ce qui du greffe entre dans l'Arbre, sera façonné en coin par le bout selon la figure de l'ouuerture de la fente, dont la partie exterieure, sera plus grosse que l'interieure, afin que l'Arbre en se resserrant, retienne en office le greffe. En l'autre regardant l'interieur du sauuageau, laisserés de l'escorce, si bon vous semble, pour en cela n'y auoir aucune subjection: non plus que de faire parfaitement joindre le greffe au sauuageau, en tout & par-

Fendre l'Arbre, comment, & en quel endroit.

Inciser le greffe comment.

Maniere de tailler les greffes pour les garder d'escorcer.

tout, comme les menuisiers font leurs pieces rapportees: car par quelque petit vuide qui se rencontre entre les deux escorces, la seve, se retraiant là, comme, par l'ouuerture du tonneau le mouſt en sort, cause l'vnion entre le franc, & le sauuage, telle qu'on desire, ensemble se marians. Quand les greffes seront assis, l'on retirera le coin tant legerement qu'on pourra, de peur de les deſplacer, ce qu'aisement se fera, empoignant d'vne main l'Arbre auec les greffes, & de l'autre, arrachant le coin. Incontinent aprés, enduirés les commissures ou fentes, pour garder d'esuenter l'Ente, où auec de la cire ou de l'argile délice, puis y seront miſes des petites escorces de saule ou d'autre arbre, comme emplastres pour couurir les plaies, faisant tenir les escorces des deux costés auec vn ozier refendu, duquel l'Arbre sera estroitement lié, le contenu en la partie bleſſee pour fermement retenir les greffes, & ce à la façon des ligatures des cercles des tõneaux. Par deſſus, ajouſtera-on vn rempar d'argile, pour engarder l'eau, les vents, la chaleur, d'entrer dedans, l'empaſtant proprement, & par ce moien en couurir toutes les joinctures. Et afin que l'argile tienne bon, l'on l'enuironnera par le deſſus & des costés, auec des escorces de saule, ou auec des drappeaux, qu'on liera à-tout des oziers, autant fermement que la choſe le requerra, faisant de l'Ente cõme vne poupee, dont le nom est venu à l'Ente. De telle torqueure, les greffes ne sur failliront beaucoup, ains seulement d'autant que deux ou trois œils pourront occuper de place, le reste sera là justement coupé, pour tant mieux preseruer l'Ente de l'injure des vents, lequel tant plus vigoureuſemẽt bourgeonnera-il, que moins d'œillets lui aura-on laiſsé à nourrir. Aucuns ajouſtent de la mouſſe à ce rempar, pour tant mieux le fortifier contre la pluie: mais telle curioſité n'est nullement neceſſaire, veu que l'argile auec l'escorce de saule, seules, suffiſent à preſeruer les Entes de toutes injures.

Couurir l'Ente pour le preſeruer des injures des tẽps.

NE vous mettés non plus en peine d'enueloper vos Entes auec de la paille longue, pour y retenir de la terre, afin de les garder freſchement, comme aucuns font: car cela leur nuit plus, que ne leur aide, en attirant sur les Entes, ainsi que par vn entonnoir, les eaux de la pluie, en lieu de les en deſtourner pour les raisons dittes. Mais pour cataſtrophe & cloſture de l'Enter, conuiẽt affermir au nouueau Ente, des paillaux, pour ſouſtenir les tendrõs & brins qui viendront des greffes, pour pouuoir reſiſter cõtre les vens, dont la violẽce ſouuentesfois les rompt: & ce sera sans nulle attente, de peur que le delaier ne rende vain voſtre labeur, quãd par negligence aurés obmis d'y ajouſter tels appuis. C'eſt la vraie façon d'enter en Coin ou en Fente: car, comme a eſté dit, pour minces que ſoient les Arbres, ſouffrent d'eſtre ainſi maniés, à chacun inſerant vn ou deux greffes ſelon la capacité de l'Arbre. Les plus gros que la jambe, ne conuient du tout ainſi manier, parce que les greffes par trop reſtreins dans ſi fort bois, s'y eſtouffent: & auſſi que pour la groſſeur du tronc, les greffes n'en peuuent entierement recouurir la trenche, où les pluies attirees font perdre l'Arbre de pourriture. A ces maux, le remede eſt, de laiſſer dans la fente de l'Arbre, y aſſeant les greffes, vn petit coin de bois ſec, lequel engardant l'Arbre de ſe reſſerrer importunément, preſeruera les greffes de ruine. Et pour tant pluſtoſt conſolider la plaie du deſſus, au lieu de deux greffes que communément l'on met à chacun Arbre, en ceſt endroit, quatre ſeront emploiés, en fendant l'Arbre en croix. Ou bien, & pour

La maniere d'Enter les plus gros Arbres.

le meilleur, l'on logera deux greffes en fente, & deux autres entre l'escorce & le bois, ou d'auantage selon la capacité de l'Arbre, à la maniere ci aprés enseignee. Par ainsi, sera satisfait à ce dessus au profit de l'Arbre, qui se treuuera mieux de ce traitement, qu'estant refendu en plus que d'vn endroit.

Enter en petite Coronne.

L'ENTER entre l'escorce & le bois, qu'on appelle à Petite Coronne, ne differe en autre chose de la susdite maniere, qu'au fendre de l'Arbre, tout le reste leur estant commun: excepté qu'en l'vne, est necessaire la seve de l'Arbre pour faire separer l'escorce d'auec le bois, afin d'y loger le greffe, & en l'autre, n'est-on restraint en terme tant pressis, qu'on ne face des Entes deuãt que la seve paroisse. Aussi ceste façon-là d'Enter, appartient proprement aux grands Arbres, les petits pour la tendreur de l'escoree, ne pouuans souffrir la separation d'auec le bois, pour receuoir le greffe. Pour donques enter en Petite Coronne pour vn preallable l'Arbre sera coupé en sa fourcheure, sur terre la hauteur d'vn homme, pour le moins, au tronc ou és branches, ainsi que mieux s'accordera. Ce sera auec la cie ou auec la hache, pourueu que la trenche soit aprés adoucie auec la serpe, pour commodément receuoir les greffes. Puis joignant le lieu où aura esté coupé, sera fermement lié auec vne forte ligature de cuir, de chanvre, ou de laine, afin qu'aucune partie de l'escorce ne s'esclate, lors que l'ouuerture pour le greffe se fera. Vn petit coin ou eizeau de fer, d'os, ou de quelque bois dur & solide sera l'instrumẽt qu'on emploiera ici, façonné en applatissant, non du tout en pointe, ains vn peu mousse, comme le bec d'vn canar, presque droit d'vn costé, courbe & vousté de l'autre selon la rondeur de la circonference de l'Arbre, esguisé par le bout, pour facilement entrer d'Arbre, & vn peu plus gros que le greffe, pour lui faciliter la voie, à la figure duquel le greffe sera façonné. En endroit vni & solide entre l'escorce & le bois, fera-on l'entree du greffe, en y fourrãt l'instrument doucement sans rien rompre, quelques deux doigts de profond: là on le laissera jusqu'à ce que le greffe soit accõmodé pour estre mis dans le trou, à telle cause l'on le taillera, en lui enleuant l'escorce d'vn costé, & du bois autant qu'on verra le trou le requerir. Ce fait l'instrument sera osté & à mesme instant le greffe fourré en sa place, autant profondement qu'on pourra pour le bien affermir. Et si d'auenture le greffe s'enfonce plus que ne cuidiés, sans le retirer enleuerés encores de l'escorce auec la pointe du cousteau, ce qui sera requis, sans couper l'escorce, ains l'y laisserés pour seruir de couuerture en tel endroit; à ce que retenant la seve venante du tronc de l'Arbre, le greffe en soit tant mieux accommodé pour tost reprendre & bourgeonner.

Comment.

Quels instrumens requis en ceste façon d'enter.

Le moien de lier & couurir l'Ente pour le preseruer de mal.

APRE'S la corde sera ostee, & en son lieu mis vn fort ozier refendu dont l'Arbre sera lié au bord de sa treche, joignant l'entree des greffes, pour iceux retenir en leur place sans esbranlement. Et à ce que cela se face ainsi qu'il appartient, la ligature choisie longue, donnera trois ou quatre tours à l'Arbre, lequel ainsi enuironné & lié, maintiendra les greffes en estat pour receuoir nourriture du tronc, telle que desirés. Il est necessaire parer ces Entes ci des injures des temps, assauoir de la pluie, du vent, du froid, & du chaud: pour lesquelles causes, autant curieusement qu'on pourra, seront elles couuertes auec de l'argile ou de la cire, & des escorces, & le tout si bien lié auec des bons oziers, que mal aucun n'en puisse arriuer. Les greffes ressortiront de la torqueure deux ou trois œillets, pour là faire leurs nouueaux jetons,

lesquels pour la foiblesse du fondement, n'estans asseurés que sur l'escorce, l'on ne laissera sans bons appuis, & jusqu'à ce que par l'aage du tout fortifiés, n'aient à craindre aucun esbranlement. Par ceste maniere, toutes sortes d'Arbres, à pepin & à noiau, pourront estre Entees, peu exceptees.

CHAP. XXIII.

Enter en Escusson, & Canon ou Flusteau.

Quelles saisons propres pour ces manieres d'enter.

COMME les Entes à Escusson & Canon, se font de nouueaux jettons, aussi sur nouueaux Arbres ou renouuellés par esbranchemens, l'on emploie ceste sorte d'affranchissement: à raison de la seve, qui, seule, gouuerne l'œuure par son abondante force dans peu de temps, conglutinant le frane auec le sauuage. C'est pourquoi autre saison pour ce mesnage n'est bonne, que la fin du Printemps, & le commencement de l'Esté tandis que les Arbres croissent estans en grande vigueur: lors defaillant la faculté de tel Enter, que defaut la seve és Arbres, soit par trop de chaleur, soit par trop de froideur. De la generalité des Arbres nous excepterons le Figuier & le Chastaigner, & quelque peu d'autres qui se laissent enter, & dés l'entree du printemps, lors que la seve cõmence, & en Esté, lors qu'elle a plus de force, prenans les jettons de l'annee precedente, auant qu'ils aient bourgeonné, s'il est question d'Enter au mois de Mars; & aprés auoir fait nouueau bois, pour Enter en Iuin ou Iuillet. Le plustost qu'on peut Enter, par quelle que soit de ces deux sortes, de l'Escusson & du Canon, est le meilleur, pour le profit des enteures: parquoi dés qu'on s'apperceura les Arbres desquels desirés auoir de la race, auoir raisonnablement rejetté, & dont le bois soit ja affermi & fortifié, ne delaierés d'en couper des brins & jets nouueaux, les prenans à la cime des principales branches, du costé d'Orient & de Midi, dont ferés Escussons & Canons, cõme sera monstré. Mais afin de ne se confondre en ces deux manieres d'Enter, est de besoin, les distinguãs, traiter de chacune à part. La Lune, non plus qu'és precedentes enteures, n'est nullement considerable en celles-ci, seulement doit on auiser au temps, pour le choisir beau & clair, sans excessiues chaleurs ni vents, plus tendant à l'humidité, qu'à la secheresse, & plustost sur le soir, qu'en autre partie du jour: la frescheur de la prochaine nuit, fauorisant l'ouurage. Auis commun pour toutes sortes d'Enter. De garder longuement les jettons dont l'on tire Escussons & Canons, n'est possible, par se flestrir en peu de temps: pour lequel defaut, d'ailleurs que de chés vous ou du voisinage; ne vous pouués accommoder en ceste endroit. Toutesfois, d'vne journee loin de vous en pourrés faire transporter sans tare, pourueu que les jetrons soient serrés dans vn vaze longuet plein d'eau & bien estoupé, de peur de l'esuent: u enuelopés auec du linge, soient moüillés d'heure à autre, pour la conseruation de leur humeur.

Autres obseruations.

De Escusson.

TOVCHANT l'Enter à Escusson, appellé aussi Emplastration, Morceau & Bouton, est à noter n'y estre propres indifferemment tous les œillets & bourgeons, estans aux nouueaux brins, ou jettons seruans pour greffes: ains seulement

ſeulement ceux qui pour leur groſſeur, manifeſtent leur force, rejettant les autres, minces & langoureux, comme inutiles. Vn ſeul œillet ſuffit à faire vne Ente lequel œillet auec ſon eſcorce, eſt attaché par le moien de la ſeve ſur l'Arbre qu'on deſire affranchir par enter. Là ſe reprenant, bourgeonne, & produit des vergetons, dont l'Arbre ſe façonne, ſe legitime, ſe fertile ſelon voſtre intention. Tel œillet choiſi comme deſſus, ſera enleué auec vn morceau d'eſcorce, taillé à la figure d'vn ſimple & commun Eſcuſſon à armoiries (dont auſſi ceſte façon d'Enter, porte le nom) au milieu duquel Eſcuſſon ſera l'œillet ou bourgeon, auec le bout de la queuë de la fueille auparauant tronçonnee: aprés, appliqué ſur la partie de l'Arbre, la plus droite & vnie où s'accordera le mieux. En l'ordre de retirer l'Eſcuſſon du bois, giſt la maiſtriſe, auquel defaillant, defaudra auſſi l'eſperance de ce meſnage: parce que la plus commune faute qui ſe fait en ceci, procede de ce que l'Eſcuſſon ne porte quand & l'œillet, le germe neceſſaire pour la vie de l'Ente, demeurant attaché au bois par faute de l'en ſçauoir arracher. Pour cela commodément faire, le moien eſt tel. Aprés que ſur le jetton duquel deſirés tirer l'Eſcuſſon pour Enter, aurés tracé voſtre Eſcuſſon, & de l'eſcorce d'icelui ſans toucher au bois, auec vn couſteau bien trenchant, couppé ce qu'il y en faudra, le manierés entre les doigts en le preſſant pour l'emmattir, afin de faire ſeparer l'eſcorce d'auec le bois, ſans toutesfois toucher à l'œillet ou bourgeon pour ne le corrompre. Puis le prenant auec le poulce & l'autre doigt joignant, l'arracherés vn peu de force en tordant, afin que le germe ſe ſepare du bois, & adherant à l'œillet, les deux enſemble ſortent auec l'eſcorce. Ce que cognoiſtrés eſtre fait comme il appartient, quand par dedans l'Eſcuſſon, verrés n'y auoir au renuers de l'œillet, aucun creux ni enfoncement, car y apperceuant du vuide, ce ſera ſigne manifeſte que le germe eſt demeuré au bois, à la ruine de l'Ente. Ce qu'eſtant, conuiendra en venir au refaire, & par tant de fois, que finalement l'Eſcuſſon demeure parfait & accompli. Mais ſi en cela treuués trop de difficulté, le germe ne ſe voulant ſeparer nettement du bois, faudra laiſſer vn peu de bois attaché au germe, qu'on coupera de la branchete, & ainſi l'Enter: choſe qui ne nuira aucunement à la reprinſe de l'Ente, ains s'en tera-elle tres-bonne. Aiant ainſi leué & preparé voſtre Eſcuſſon, le tiendrés entre vos levres par le bout de la queuë qu'y aurés laiſsé, pendant que, pour le loger, inciſerés le ſauuageau, vous gardant toutesfois de le mouiller auec voſtre ſaliue, toute autre humeur lui eſtant contraire, que celle de la naturelle ſeve. En la partie du ſauuageau la plus droite & vnie, & où l'eſcorce eſt tendre & déliee, ferés l'inciſion pour voſtre Eſcuſſon, & en la figure de ceſte lettre T, vn peu plus grande que l'Eſcuſſon, pu ſouuerte des deux coſtés, dans icelle appliquerés l'Eſcuſſon. En ceſt endroit l'on ſe ſert d'vn petit inſtrument appellé, Bec-de-cane, pour la reſſemblance du bec de tel animal, ſe rapportant auſſi à la figure de l'eſpatule de Chirurgien, fait non de fer, ains d'os, de breſil, de bouïs, où d'autre bois ferme & liſſé. Auec icelui ouurirés la partie inciſee, par l'endroit où la ligne perpendiculaire joint la trauerſante, en leuant l'eſcorce des deux coſtés ſubtilement, ſans la rompre, pour faire paſſage à l'Eſcuſſon, lequel y ſera mis incontinent aprés en auoir retiré le bec-de-cane. Là ſera ajuſté & ajencé de telle ſorte, que l'eſcorce de la partie ſupe-

Pourquoi telle façon d'Enter eſt ainſi appellee.

Moien de retirer l'Eſcuſſon comme il appartient.

De faire l'inciſion pour loger l'Eſcuſſon.

De l'appliquer.

rieure de l'Escusson, baise la ligne trauersante de l'incision de l'Arbre, & que le corps de l'Escusson joigne entierement le bois escorcé, ce qu'il sera en l'y pressant contre auec le bec-de-cane. L'Escusson seta couuert par les escorces de deux costés excepté l'œil, qui demeurera libre pour bourgeonner par la fente d'entre les deux escorces, & là prendre nouuelle vie. Ce fait, conuient lier l'Ente pour l'affermir & garder d'esuenter. L'ozier n'est à cela propre, à cause de sa durté, ains est de besoin telles ligatures estre de matiere souple & molle, afin de n'offenser les Entes. Par dessus toute autre la meilleure est le chanvre, lequel, en outre, est fort pour fermement tenir, qualités qu'on ne treuue és escorces, dont quelquesfois l'on se sert en ces enteures. A telle cause emploierons nous le chanvre en cest endroit, dont nous ferons nos ligatures, non en maniere de corde retorce, ains applaties, sans autre mystere, que de prendre vn peu de chanvre long, & d'icelui enuironner & entortiller l'enteure, jusques à couurir toutes les commissures & fentes. L'Ente seta lié tant proptement qu'on pourra, en espargnant l'œiller, à ce que sans estre presé, à l'aise il puisse bourgeonner. Se faut soigner que telle ligature soit moderément serree, non par trop de peur de gaster l'ouurage: car cuidant lier l'Ente à profit, par trop estreindre l'on empesche la seve de l'Arbre de s'arrester sur l'enteure, comme en lieu conuenable, ains par là l'on la contraint de passer outre, au detriment de l'œillet qui en tarit. Et à ce que la chaleur de la saison ne dessèche l'Ente, dés estre fait, aussi tost le couurira-on auec des gros fueillars, pour quatre ou cinq jours, dutant lesquels, exempt de l'importunité du Soleil & des vents, en tel temps plus à etaindre qu'en autre, ainsi vmbragé, les seves, du franc & du sauuage se joindront ensemble, pour à l'aise l'ente bourgeoner & faire nouueau bois. L'Arbre sera coupé quatre doigts ou demi pied par dessus l'enteure, ensemble tous rejets & rameaux de pied d'icelui, à ce qu'il n'y ait rien qui en desrobe l'amour, ains que toute la substance demeure pour l'Ente dont tost il s'agrandira. Ceci est aussi necessaire, que de faire ces Entes-ci, plustost en la partie de l'Arbre regardant le Septentrion ou l'Orient, qu'en autre, pour la fresheur de tels aspects, qui retiennent de ce costé-là l'escorce de l'Arbre, plus subtile & humide, que ne font, ni le Midi ni Occident, leur grande chaleur dessèchant par trop le tronc de l'Arbre, si que presques cuit, les Escussons n'y peuuent profiter. Autre commodité sort de telle curieuse recerche, que les jettons prouenans des Entes, ne sont tant tourmentés des vents, estans posés au regard du Septentrion, que s'ils estoient vers le Midi, parce que la Bize donnant contre, les pousse droit à l'Arbre, qui les retient & garde d'esclater: & estant la Bize de tout à craindre pour sa violence, contre elle auons nous aussi plus à nous couurir que contre autre vent. N'espeschera tel aspect, que le Soleil dés son leuer ne donne en Esté à l'Ente, lequel tant plus d'vtilité retirera du Soleil, que plus salutaire il est en telle partie du jour qu'en autre. Escheant de faire plusieurs Entes en vn mesme tronc, conuiendra se prendre garde de ce poinct, que de ne poser perpendiculairement les Escussons les vn sur les autres, ains indirectement: à ce que sans s'entre empescher, chacun puisse & citer sa part de la seve de l'Arbre, & tous ensemble, façonner l'Arbre, mieux que s'ils estoient posés tous d'vn costé. Au bout de sept ou huit jours l'on cou-

De quelle matiere le conuient lier,

&

Comment.

En quel aspect du ciel est requis faire l'Ente à Escusson.

Ne faut mettre les Escussons directement l'vn sur l'autre en vn mesme Arbre.

gnoiſtre ſi l'Arbre bourgeonnera, & ce, à la cheute du tronçon de la queüe laiſsé prés de l'œillet, parce que le germe s'engroſſiſſant par la nourriture prouenante de la ſeve de l'Arbre, expulſe en hors le bout de la queuë, pour faire faire place au nouueau bourgeon, ce qui n'auiendra, l'Eſcuſſon mourãt; auquel cas le tronçon flaitri y reſtera attaché. Dans vingt ou vingt-cinq iours ſuiuans, le jetton commencera à paroiſtre, pouſſant en hors, & lors ſera arriué le temps de coupper le lien pour eſgaier l'Ente: ſans lequel moien, l'Ente ſeroit en danger de s'eſtouffer, pour trop eſtre ſerré. Non plus delaiera on à mettre à l'Arbre, des bons appuis, pour ſupporter les nouueaux vergeons à venir, de peur d'oublier choſe tãt neceſſaire: car ſans cela les vents en degaſteroient plus en vn jour, que n'en ſçauriés edifier dans pluſieurs annees. Ainſi Eſcuſſonne on les jeunes Arbres au tronc, & les vieux és branches: eſtans capables de telle façon d'affranchiſſement, tous Arbres aians l'eſcorce tendre & nouuelle, peu exceptés, comme ſera monſtré ci aprés. Adjouſter vn peu de cire gommee ou d'argile bien ſubtile pour couurir les fentes, ce ſeroit aider à la reprinſe des Entes: ce que ie conſeille, bien-que ce ne ſoit la plus commune façon. Car la raiſon eſt toute apparente que les Entes s'eſuentent par leurs commiſſures, ſi elles ne ſont bien cloſes, & par conſequent ſe perdent, à quoi le ſeul lien ne peut parfaitemẽt ſatisfaire. Parquoi l'on n'eſpargnera ce peu de peine, que de luter proprement les Entes, en y ajouſtãt par deſſus vne plaque quartee faite d'eſcorce de ſaule ou d'autre Arbre, enueloppant toute l'Enteure, par le trou de laquelle fait au milieu de l'œillet & le bout de la queuë ſortiront, dont l'Ente en la maniere ſuſdite, curieuſement empaqueté, ne pourra faire que bonne fin.

Quand deſlier l'Eſcuſſon.

Le faut appuier.

Sera bon de le couurir d'vn peu de cire ou d'argile.

VOICI vne autre ſorte d'Enter à Eſcuſſon, vn peu differente de la precedente, mais de plus facile reprinſe. Es figures de l'Eſcuſſon & inciſion de l'Arbre, giſt toute la diuerſité. En quarré parfait eſt taillé ceſt Eſcuſſon-ci, portant au milieu le bourgeon auec le bout de ſa queuë, & à ſa meſure eſt faite l'ouuerture du ſauuageau pour l'y inſerer, reuenant à la figure de ceſte lettre Grecque Π. Là eſt emplaſtré l'Eſcuſſon, de telle ſorte qu'il joint l'eſcorce de l'arbre de trois diuers endroits, s'entre-baiſans parfaitement les eſcorces du frãc & du ſauuage du deſſus & des coſtés laiſſant l'eſcorce du quatrieſme pendante en bas, pour d'icelle, la renuerſant en haut, couurir de l'Eſcuſſon juſqu'à l'œillet, ſans toutesfois le preſſer, pour, libre, pouſſer ſans deſtourbier. Puis luté, ou auec de l'argile ou de la cire, aprés couuert d'vne plaque d'eſcorce percee, comme deſſus, finalement lié, ſe reprendra treſ-bien, par le moien du reneontre des ſeves conjoignans les diuerſes eſcorces. Ce que tant aſſeurément ne peut auenir des autres Eſcuſſons, par ne joindre à l'Arbre, de leur eſcorce, que le bout ſuperieur: des coſtés eſtans ſeulement couuerts de l'eſcorce du ſauuageau, ſouuent à leur ruine s'eſuentans par le vuide, qui de neceſſité s'y laiſſe, ainſi les gouuernant.

Autre Eſcuſſon.

PAR Eſcuſſon auſſi ſe ſert-on à enter pluſieurs plãtes à fleur, à bouquets, à la medecine, eſtans vn peu fortes: comme roziers, œillets, violiers, paſſe-velours, paſſe-rozes, bugloſſes, cichorees & ſemblables, pour les bigarrer & diuerſifier: moien que l'expert Iardinier emploiera, y ajouſtãt touſ-jours quelque choſe de ſon induſtrie ſelon les occurrences, pour l'illuſtration de ceſte excellente ſciance.

Autres plantes que Arbres, Eſcuſſonnables.

Canon. Avssi ſont treſ-proprement Entés pluſieurs Arbres en Canon, Cornuchet, Tuiau, Fluſteau, ainſi ditte telle ſorte d'Enter, des inſtrumens de ces noms, laquelle a eſté ignoree par les Antiques, qui d'autre maniere que des precedentes, ne ſe ſeruoient à l'affranchiſſement de leurs Arbres, aujourd'hui familiariſee & vtilement emploiee. Eſt neceſſaire en ceſt endroit, approprier entierement le greffe au ſujct, c'eſt à dire, les deux eſtre d'vne meſme meſure, ne pouuant ceſte ſorte d'Enter, ſouffrir l'inegalité. C'eſt pourquoi, ſur nouueaux rejets prend on les greffes, & ſur ſemblables jettons l'on les inſere, & Canone, afin que mieux ſe conjoignent enſemble, que moins de diſparité ſe treuuera par-entre-eux. Les jettons pour Canons, ſerõt choiſis & cueillis comme ceux à Eſcuſſon, c'eſt à ſçauoir, au bout des principales branches, gros & vigoureux, ne ſe pouuans commodément tirer de greffes par trop minces. En tel endroit donc, ſera prins le Canon, taillé de la longueur de deux à trois doigts, portant autant de bourgeons ou œillets que la Nature y en aura mis, & aprés auoir couppé les fueilles & laiſsé les bouts des queuës, comme deſſus, conuiendra en maniant, preſſant, roulant entre les doigts la branchete, auec douce force, emmatir l'eſcorce pour la ſeparer d'auec le bois, puis coupper l'eſcorce ſur le bois, de la meſure ſuſdite; finalement ſortir le Canon. Ce que ferés treſ-bien tenant le Canon d'vne main, & le reſte du jetton de l'autre, en tordant auec vn peu de violence pour ſeparer le Canon du bois auec les germes attenans aux œillets, pour ſains & entiers, eſtre rapportés ſur le ſauuageau. Mais à ce qu'on ne ſe deçoiue, ceci ſera obſerué, que tordre touſ-jours d'vn meſme coſté le Canon, car variant en telle action, les germes ne ſe pourroient ſeparer du bois, entiers comme de neceſſité tels les faut auoir: ce que vous recognoiſtrés par ſemblable adreſſe, que celle de l'Eſcuſſon, qui eſt, regardant en dedans le Canon. Sorti qu'aiés voſtre Canon, ſans ſejourner, de peur de l'eſuent, l'appliquerés ſur le ſauuageau en branche d'egale groſſeur au Canon, comme a eſté dit, laquelle tronçonnce, l'eſcorcerés pour faire place au Canon. Fendrés l'eſcorce de la branchete, de long en trois ou quatre endroits, la ſeparant d'auec le bois, d'icelle faiſant comme des courroies ſans les coupper: puis en la place de l'eſcorce ſur la branchete nuë, mettrés le Canon, l'enfonceant tant auant, qu'en fin joignant parfaittement au bois ſauuage, la ſeve en reſſorte en haut par-entre le Canon & le bois du ſauuageau, rendant humeur blanche & gluante, ſigne certain le Canon eſtre au poinct deſiré. Mais à ce que la ſeve ne s'eſuente au detriment de l'œuure, auec vn couſteau raclerés du bois eſcorcé, tout ce qui ſur-ſaillira en haut hors du Canon, & ce en telle ſorte, que la racleure s'arreſte au bord du Canon, pour y ſeruir de rempar contre le vent, & pour garder que la ſeve de l'Arbre ne ſe perde par ce coſté-là, rejailliſſant en haut: ne laiſſant du bois eſcorcé & raclé, que deux doigts par deſſus le Canon, aprés auoir couppé le reſte. Par-ainſi, la ſeve demeurant en ſon lieu, nourrira treſ-bien l'Ente, moiennant auſſi que le Canon ſoit fourré par le bas entre l'eſcorce & le bois, à ce qu'en ceſt endroit-là, couuert par l'eſcorce du ſauuageau, ne ſe puiſſe eſuéter. Ce ſera auec moins de doubte de la reprinſe de l'Ente, ſi on enduit les deux bouts du Canõ auec de la circ, & ſi l'Ete eſt enuelopé auec quelques fucilles ou linges, afin qu'aucune partie de la ſeve ne ſe perde, bien-que ce ne ſoit du cõmun vſage. Ceci

Où prendre les Canons.

Moien de les retirer des brãches, ſains & entiers.

De les appliquer.

est aussi obseruable, que de faire regarder les principaux œillets de l'Ente, vers le Septentrion, pour là estre plus asseurés les vergetons en prouenans, que etoissans en autre aspect du Ciel, pour les raisons dittes.

De ces deux façons d'Enter, Escusson & Canon, se sert-on en France durant tout l'Esté, pour la continuation de la seve prouenant de la fraischeur du climat. En climat meridional, la seve s'arreste és jours caniculiers, leur ardante chaleur la dessechant, laquelle reuenuë à l'entree de l'Automne, lors on tecommence à Enter: mais à cause de l'approche de l'Hyuer, les jettons des Entes ne se peuuent guieres allonger; voire l'Escusson & Canon, en quelque païs que ce soit, ne font en telle saison, que se reprendre sans pousser, ou ce seroit fort peu, attendant de s'auancer au renouueau, les froidures estans passées.

CHAPITRE XXIV.

Plusieurs autres manieres d'Enter les Arbres, pour en diuersifier les fruits.

POVR satisfaire à la curiosité de plusieurs, je coucherai ici en rang diuerses autres façons d'Enter les Arbres, & en meslanger les fruits, par lesquelles subtilités aucuns s'efforcent de s'accommoder de fruitiers: à ce qu'y trouuant du jour, rejettee toute impertinence, nostre Mesnager s'en puisse seruir selon le jugement de sa raison. Ie ne ferai mention des Entes sur troncs de chous, sur des ormeaux, des chesneaux, des fresnes, des obiers & semblables, pour n'estre d'aucune valeur, tant pour la difficulté de leurs reprinses, courte vie, que peu de plaisir qu'on pourroit tirer de la saueur des fruits sortans de tels monstrueux mariages: dont à bon droit, condamnables, l'on ne s'amusera à telles vanités.

Enter sur perches de saux.

AVCVNS pour auoir abondance de fruitiers en font enraciner les greffes en vne perche de saule, en ceste maniere. Auec vn foret ou vebrequin ils percent la perche jusqu'à la moëlle, en autãt d'endroits qu'ils desirent auoir des Arbres comme de demi en demi pied, puis à chacun trou fourrent vn greffe à ce accommodé, qu'ils lutent & couurent, afin que l'eau n'y entre parlà. La perche est couchee dans terre de son long, elle est enterree, & les greffes aussi jusqu'à deux doigts de leurs sommités, lesquelles ressortans de terre à l'aer, font là leurs jettons. La perche s'enracine par l'humidité du fonds, arrousé ou non, toutesfois moite: de sa substance sont nourris les greffes, lesquels se conuertissans en Arbrisseaux, dans trois ou quatre ans sont transplantés au Verger. Pour ce faire la perche arrachee de terre, auec vne cie est tronçonnee par-entre les Arbrisseaux, chacun portant sa portion de la perche auec ses racines, & ainsi sont logés pour la derniere fois. Ceste façon d'Enter est plus admiree qu'imitee, pour le peu d'esperãce de contentement, tant pour la difficulté de la reprinse; que reprenans, pour la saueur des fruits qui en pourroient sortir, d'autre goust que fade & desagreable, ne pouuans estre ceux qui pour fondement ont le saule.

Au Foret.

AVEC le foret ou vebrequin, Ente-on aussi en plusieurs endroits, mes-

me en Piedmont, heureuſement: mais ces ſur ſauuageaux d'eſpece accordante aux greffes. A l'entour d'vn Arbre de moienne groſſeur, duquel l'eſcorce n'eſt du tout endurcie, quoi-qu'affermie, fait-on des trous profons de deux à trois doigts, non a trauers du tronc de l'Arbre, ains pendans de haut en bas, dans leſquels l'on fourre tant auant qu'on peut, les greffes taillés & accommodés au trou. Auec de la cire ou de l'argille, des eſcorces & ligatures l'on les aſſeure, & finalement l'on les couppe, n'en faiſant reſſortir de la torqueure, qu'vne couple d'œillets. Ils ſe reprennent fort bien, pourueu que le ſauuageau ſoit éteſté, & du pied tous rejettons oſtés, afin que toute ſa ſubſtance paruienne aux Entes.

En perſant les Arbres. PERSER en trauers vn jeune Arbre, de bas en haut, & par le trou faire paſſer (comme en lardant) vn vergeton d'Arbre de franche condition, planté & viuant auprés, eſt vne maniere d'Enter dont aucuns ſe ventent, pouuoir, non ſeulement appriuoiſer les Arbres eſtrangers, ains de marier enſemble toutes plantes, quoi-que de contraire & extrauagant naturel. Duquel Enter aiant au long diſcouru au traité des vignes, euitant redite, n'en parlerai plus auant.

Enter indifferemment ſur tous Arbres. VN autre Enter à meſme fin, eſt deſcrit par Columelle, dont il ſe dit l'inuenteur: non toutesfois pratiqué pour ſon difficile vſage, & le long temps qu'il conuient y emploier. Il met pour exemple vn Figuier & vn Oliuier, viuans prés l'vn de l'autre: veut qu'on couppe le Figuier & qu'on en fende le tronc, & en la fente qu'on mette vn rameau de l'Oliuier, le recourbant en archet, dont la cime, là liee, luttee, & fermement empaquetee, ſe puiſſe retenir, pour ſe reprendre ſur le Figuier; puis au bout de trois ans, le coupper de ſa mere, afin qu'il tire toute ſa nourriture du Figuier. De meſme ordonne-il qu'on face indifferemment de tous Arbres, ſi on deſire meſlanger les diuerſes eſpeces de fruits.

En petite coronne pour multiplicatio de fruitiers. POVR ſe fournir de bon nombre d'Arbres fruitiers, franes en toutes leurs parties, ceſte maniere eſt receuë. Grande quantité de bons greffes, eſt inſerce en petite coronne, ſur le tronc d'vn gros Arbre de leur eſpece, Pommier, Poirier, Prunier, Cerizier, & ſemblables, pour s'y enraciner. L'Arbre eſt choiſi bon & vigoureux, non trop vieil: l'on le deſchauſſe vn pied dans terre, là on le couppe rondement, puis entre l'eſcorce & le bois à la façon ja monſtree, ſont les greffes fourrés en diſtance l'vn de l'autre, de quatre doigts ou demi pied enuironnāt l'Arbre. Lequel ainſi rempli de greffes, eſt rechauſsé de terre juſqu'à deux doigts prés de la cime des greffes, aprés auoir le tout couuert d'argile & auec des eſcorces & liens ſi bien accommodé & empaqueté, que l'eau n'y puiſſe penetrer. Les greffes s'y reprennent, & accroiſſent ſi bien, que dans vn couple d'annees, ſe rendent propres à eſtre prouignés ſelon qu'il eſt neceſſaire pour s'enraciner. Auquel temps, l'entour de l'Arbre eſt deſchauſsé, deſcouurans les Arbriſſeaux juſqu'à l'enteure. L'on les renuerſe en hors, les prouignans & les fourrans dans terre, recourbans leurs tendres troncs, comme l'on fait les vignes, & de meſme qu'elles, faiſant reſſortir en haut les bouts des Arbriſſeaux. Par ce moien, l'on les cōtraint à faire nouuelles racines & à ſe façonner en Arbres, moiennant exquiſe culture & opportun arrouſement: & qu'au bout d'autres deux ans, redeſchauſſés ſoient couppés de leur mere, & comme ſeurés, par telle ſeparation d'eux-

meſmes, ſans autre aide, s'acheuẽt de nourrir & fortifier. Auquel point paruiendront-ils dans autres deux annees, pour eſtre propres à tranſplanter au Verger: où ils feront bonne fin auec telle proprieté, que pour jamais tous leurs rejets ſe trouueront francs, par en eux n'y auoir rien de ſauuage.

En piece rapportee.

La maniere d'Enter en piece rapportee, a quelque correſpondance auec celle à l'Eſcuſſon, aiant ceci de commun, qu'vn ſeul œillet ſuffit à faire vn Ente. Au temps d'Enter en fente (qui eſt aprés l'Hyuer) vn bon œil ou bourgeon eſt prins du greffe où il ſe trouue plus gros, bois & tout. L'on le coupe rondement, aprés eſt refendu par moitié, & la partie en laquelle eſt l'œillet, comme piece de marqueterie, eſt appliquee ſur le ſauuageau en lieu droit & vni, y creuſant par dedans autant qu'il eſt conuenable pour l'y ajuſter. Ce qui eſt neceſſaire d'eſtre curieuſement accommodé, faiſant entre-rencontrer & entre-joindre, les eſcorces du franc & du ſauuageau, ſi juſtement, qu'il ſemble les deux n'eſtre qu'vne ſeule piece. Les commiſſures ſont couuertes d'argile, & en ſuite y met-on eſcorces & liens, dont l'on forme la rorqueure pour fuir toute l'incommodité qui y ſçauroit arriuer, & parer l'Ente des injures des ſaiſons.

Pour auoir fruits meſlingés.

Par communication de nouueaux jettons les fruits cõmuniquent leurs diuerſes qualirés, dont ils ſortent meſtifs, meſlingez en figures, couleurs, odeurs, ſaueurs. Trois ou quatre jeunes Arbriſſeaux plantés prés à prés les vns des autres ſeront Entés prés de terre, par celle façon qui mieux vous agreera, & à meſure que leurs jettons s'accroiſtront les aſſemblerés dans vn tuiau de rozeau aprés les auoir ſubtilement liés, pour là, par contrainte ſe nourrir, & de pluſieurs vergetons s'en faire vne ſeule tige qui ainſi compoſee, rapportera en ſon temps fruit different aux communs. Ne faut oublier d'aſſeurer ceſt artifice auec des bons appuis pour les retenir ferme, à ce que les vents esbranlans l'ouurage ne rendent vaine telle gentilleſſe. Les fruits à noiau, ſe ploient mieux à ceci, que ceux à pepin: car il ne faut que ſemer les noiaux pour en venir à bout, & aprés contraindre les jettons à s'accroiſtre enſemble dans vn tuiau de rozeau, où à trauers d'vn trou de pot de terre, à telle cauſe eſtant percé par deſſus, & icelui pot renuerſé ſur les noiaux les couurant. Par ainſi de tous ceux-là ſe fera vn Arbre qui rapportera fruit participant de l'abricot, de l'auberge, de la peche, du mire-couton & ſemblables. Comme d'autres ſe pourront compoſer produiſans fruits meſlingés de nois, & d'amendes, de ceriſes, & prunes, de poires & pommes, de peches, & noirs, & autres, pourueu qu'on ne ſe diſpenſe de marier le pepin auec le noiau accoupler chacun auec ſon ſemblable rant que faire ſepourra auec de tant eſperer de ces gentilleſſes que moins l'on s'eſloignera des generales maximes.

Enter au bout des branches.

Av bout des branches ente-on toutes ſortes d'arbres, par les quatre principales façons, ſelon les temps, vtile telle curioſité, en ce que diuers fruits ponués faire porter à vn meſme Arbre: par ce moien r'affranchiſſant par recentemens, ceux de vos Arbres qui du tout ne vous agreent.

Arbres nains.

Tovs Arbres dont la branche eſt enracinable, ſe conuertiſſent en nains, ſi on fourre en terre les ſommités de leurs branches renuerſees ſen-deſſus-deſſous, où s'enracinans, pouſſent, mais c'eſt en jettans leurs rameaux tendans en bas, ſans toutesfois laiſſer de fructifier reprenans le haut. Et à ce

auſſi, que les Arbres demeurent plus petits que de leur naturel, ne leur laiſſera-on la terre libre, ains à l'eſtroit l'on les reſſerrera, les plantant dans des caiſſes, où aians comme leurs morceaux taillés ſe maintiennent touſ-jours bas & minees. Seront, en outre, plaiſans à voir ces petits Arbres chargés de fruits en leur ſaiſon, tranſportés d'vn lieu en autre juſques ſur la table. Ainſi ſe laiſſent manier, le Figuier, le Grenadier, le Coignier, le Coudrier: par deſſus leſquels le Figuier ſe rend le plus aggreable: meſme pour le reſpect du fruit, dont la maturité s'auance d'autant plus, que plus curieuſement l'on en aura tenu les Arbres en Hyuer, hors du pouuoir des froidures, & recerché pour eux, l'abri & le Soleil.

CHAP. XXV.

Prouigner les Fruitiers pour les augmenter en nombre.

De ceſt artifice, ſort abondance de precieux Fruitiers.

DEvx notables vtilités procedent du prouigner des Arbres entés: Leur nombre s'en augmente à ſouhait, & leurs racines s'en affranchiſſent entierement. D'où grande quantité de bõs Fruitiers ſort à la commodité du pere-de-famille: qui ſe trouue auoir en reſerue autãt d'Arbres qu'il deſire, pour faire nouueaux Vergers, pour refaire les vieux, pour en donner aux amis, & pour en tirer argent, s'il eſt en lieu de vente. Mais, Arbres tels, qu'il n'eſt neceſſaire de plus enter, par immediatement ſortir de la baſtardiere du tout affranchis. Ou bien en les regentans vne autre fois ou pluſieurs, comme a eſté dit, c'eſt pour les rendre parfaitement capables à porter fruits precieux, d'autant que dés le fondement, affranchis, ne tiennent choſe aucune du ſauuage. Et bien que ce ne ſoit le plus commun vſage, que de prouigner les Fruitiers, ne laiſſerés pour cela de vous en ſeruir, pour les raiſons dittes. Sur-quoi, ceſte maxime eſt notable, *Que tous Arbres qui reiettent en pied, ſe peuuent augmenter par prouignemens*: par laquelle verrons peu y auoir des Fruitiers, ne fouffrir le prouigner, puis que la pluſpart d'iceux, rejettans du pied, laiſſent touſ-jours des neueux aprés eux, dont à plus forte raiſon les Arbres enracinables par branche, ſe peuuent facilement prouigner. Ceux qui le moins rejettent du pied, ſont les Noiers & Amendiers, qu'à telle cauſe nous traitterons de ceſte ſorte: mais treſ-bien indifferemment tous autres Fruitiers, deſquels à ce les plus difficiles, ſont les Pommiers & Poiriers. De ceux-ci neantmoins vient-on à bout par eulture & arrouſement ſans ſouffrir qu'ils endurent la ſoif, meſmes leur premier Eſté, comme de ce, ſur ma propre experience vous-vous pouués arreſter. Aprés donques qu'en la baſtadiere aurés Enté vos Arbriſſeaux, & iceux aurõt jetté beau bois, en trois ou quatre vergetons que pour la cauſe qui s'offre, aurés expreſsément laiſsés; coucherés ces vergetons auec leur mere-ſouche dans terre, à la maniere de la vigne, & de meſme les rechauſſerés, faiſant reſſortir les bouts à l'aer pour leur accroiſſemẽt. Ce qui reſte pour rendre ces Arbres ci au poinct d'eſtre tranſplantés au Verger, meſme la conduite de leur branchcage, pour à propos les façonner, a eſté enſeigné: parquoi ce ne ſeroit

Quand ſont les Arbres propres à prouigner.

Le meſme.

qu'ennuieuſe redite, d'en continuer le diſcours. Seulement ajouſterai-je ceci, que le ſeul prouigner vaut demi Enter, par le moien duquel, les Arbres ſe raffinent dauantage à la longue, dont d'autant plus excellens ſe rendent-ils, que plus de fois, reïterant le prouignement, l'on les aura recouchés dans terre. Choſe qu'il conuient refaire à toutes les fois qu'en aurés arraché des Arbres pour tranſplanter ailleurs, rempliſſant le vuide de la baſtardiere, laquelle par ce moien, comme vne ſource viue, fournira auec peu de labeur, autant de plant d'Arbres exquis, que lui impoſerés, voire en telle abondance, qu'elle pourra ſuffire à l'entiere fourniture de tout vn païs.

CHAPITRE XXVI.

Le particulier logis des Arbres, ſelon leurs eſpeces, & naturel d'vn chacun; auec la cueillete & garde de leurs Fruits.

IVSQVES ici auons-nous diſcouru generalement des Arbres Fruitiers, reſte à particulariſer leur gouuernement, ſelon leur ſingulier naturel: quand, où, & comment, veulent eſtre plantés, entés, cultiués, & leurs Fruits, cueillis & gardés. Afin qu'auec moins de hazard les eſleuiõs, que plus prés approcherons du naturel d'vn chacun, dont, par ce moien les fruits (but de ce negoce) qui en prouiendront, ſeront & meilleurs & en plus grande abondance, que ſi à l'auenture & auec ſcience enuelopee, auions planté, enté & labouré nos Arbres. Ceci a ja eſté dit, que de planter toſt, en païs chaud & ſec: & tard, en froid & humide. Sur laquelle maxime edifierons nos Vergers, preſuppoſans, toutesfois, que ſoions en climat temperé, comme ſeulement de là, deuons eſperer profit des Fruitiers. Ceux de nos Fruitiers qui le pluſtoſt deſirent d'eſtre plantés, entolerai-je ici les premiers, en ſuite les autres ſelon leur temps & propre ſaiſon.

EN premier rang ſont mis les Abricotiers, Aubergers, Pechers, pour leur haſtif bourgeonnement. En l'Automne ou commencement de l'Hyuer eſt la droite ſaiſon d'edifier ces Arbres, à ce qu'enracinés à temps, pouſſent à l'iſſue des froidures, ſelon qu'à ce leur naturel les incite. La terre douce & fertile, plus legere que peſante, & humide que ſeche, eſt celle qu'ils deſirent, pourueu qu'elle ſoit ſous aër temperé tendant plus à la chaleur qu'à la froideure. Ils viennent de noiau, comme a eſté mõſtré. S'entent ſur eux-meſmes, ſur Amandiers, ſur Pruniers, Cerifiers, & Coigners: en fente, en eſcuſſon & en canon, ainſi qu'on deſire. Plus facilement toutesfois par les deux derniers manieres, qu'en fente. Eſcheät d'enter ces Arbres-ci en fente ou au coin, ce ſera toſt aprés l'Hyuer, voire & dans l'Hyuer meſme, en les couurant exquiſement, pour les parer des injures du temps. Or comme ils precedent tous autres au planter, auſſi à nuls cedent-ils touchant ceſte ſorte d'affranchiſſement. car quant aux autres entemens, la ſeule ſeve les gouuerne, qu'on emploie ſelon qu'elle ſe preſente.

Abricotiers, Aubergers, Pechers.

LES Abricotiers entés ſur Amandiers, ne rendent fruit tant gros, que ſur Pruniers, Ceriziers, & Coigners: à cauſe que les Amandiers haïſſent

Sur quels ſu-iets conuient

Enter l'Abricot.

l'eau & l'abondance de fumier, & les Abricots aiment l'vn & l'autre. Donc, pour preſeruer le pied, conuient s'abſtenir de l'arrouſer & fumer, mais cela vient au detriment du fruict, qui ne ſort jamais que laid, petit, & de peu de ſaueur, de lieu ſec & maigre. A l'arrouſement & engraiſſement ſe delectent les Pruniers, Ceriziers, & Coignets; partant, ne ſe faut eſmerueiller de leur voir rapporter Abricots de parfaite bonté & grandeur. Sur tous leſquels Arbres, le Prunier eſt recognu le plus facile à receuoir & nourrir l'Abricotier, par vne naturelle amitié qui eſt entre ces deux plantes-ci. Mais pour peu de temps, à cauſe que le Prunier n'eſt de guiere longue duree. Encore moins dure-il que ſur le Prunier, enté ſur ſoi-meſme, ſur l'Auberget ou ſur le Pecher. Inſeré ſur le Cerizier, y demeure long temps, pour le robuſte naturel du ſujet, toutesfois pour la difficulté de la reprinſe, ce mariage n'eſt guieres pratiqué: non plus ſur le Coignet, pour la diuerſité notoire qu'il y a des Fruits à pepin, à ceux à noiau: neantmoins en viendra-on à bout l'enfant à eſcuſſon & canon, choiſiſſant à propos le temps, pour la concordance des ſeves. Eſtant vne fois reprins l'Abricotier ſur le Coignet, ne faut douter de ſa longue vie, à cauſe que ceſt Arbre-ci, ne craint par trop les froidures, pour double commodité, communiquant la groſſeur de ſon fruit à l'Abricot. Des Abricots grands, moiens, petits, void-on, differens pluſtoſt en telles qualités, qu'en eſpece, prouenant cela ſouuentesfois du temps, du terroir, ou de la main du Iardinier. Auſſi y en a-il de ſaueurs diuerſes, comme de muſcate. Leurs noiaux meſme ſont diuers, car comunément ceux des gros Abricots ſont amers, & les moiens & petits, les ont doux au manger, comme noiſetes. Les noiaux ſemés, ne produiſent directement fruit du tout ſemblable à celui duquel ils ſont venus, car ils deſcheent touſ-jours de corps, s'appetiſſans. Eſtās ſemés en meilleure terre que celle qui les a nourris, ſe maintiendront en leur eſtat: mais eu ſemblable, & leur donnant pareille nourriture, ſans augmentation de culture, ſe diminueront & de corps & de ſaueur. Les petits s'entretiennent mieux en leur eſtat par le ſeul ſemer, que les gros. Il n'y a que l'enter qui ſoit à priſer en ce meſnage, pour auoir fruit de requeſte, & en abondance. Tout Abricot deſpouille nettement ſon noiau, au contraire l'Auberge le tient fermement.

Auberges.

Il y a diuerſes qualités d'Auberges, toutes ſymboliſans auec les Abricots. Les Auberges incarnates d'vn coſté, jaunes de l'autre, colorees de rouge-brun en la chair attachee au noiau, ſont fort priſees. Celles auſſi de jaune doré, duracines, aians la chair ferme. Plus ou moins chargees de couleur ſont les vnes que les autres, ſelon le fonds & le ſolage. De compagnie auec les raiſins ſe meuriſſent les Auberges, excepté vne eſpece qui eſt pluſtoſt meure que les autres d'enuiron ſix ſepmaines, & ce qui, en outre, la rend recommendable, eſt la ſaueur muſcate qu'elle a particuliere: au reſte de plus petit corps, qu'aucune des autres.

Peches.

Encores plus qu'en Auberges l'on abonde en eſpeces de Peches, diſcernees par leurs diuerſes grandeurs, couleurs, ſaueurs. Les groſſes jaunes durans, ſurpaſſent toutes autres en bonté, pour leur agreable gouſt, & longue conſeruation, ſe laiſſans facilement ſecher au Soleil: comme c'eſt auſſi du naturel de toutes autres Peches, que d'eſtre pellees & ſechees pour le fa-

cile despouillement de leurs noiaux. Commodité qu'on ne treuue, ni és Abricots, ni és Auberges, difficilement se pouuans long temps garder, qu'en confitures & compostes: pour laquelle cause, conuient les manger venans freschement de l'arbre. A autre vsage, ne sont non plus propres les Presses, Pauies, Mirecotons, Alampers, Groignons, Pesche-noix, Pesche-noire & semblables fruits à noiau, estans tous de mesme parentage auec les susnommés: mais par diuers entemens, à la longue, se sont esloignés de leur origine. De ces fruitiers-ci, exacte distinction n'en peut estre faite qu'auec beaucoup de difficulté, se diuersifiãs encores à toutes les fois qu'on les trãsmue de terroir ou de climat. De se peiner d'enter ces Arbres-ci, n'est aucunement necessaire, à cause que par le seul semer, les fruits sorrent fort bons: toutesfois meilleurs par la vertu de l'enter. Tous lesquels Arbres, Abricots, Auberges, Peches & leur suite, sont d'eux-mesmes de courte vie, speciale-ment les entés, pour la delicatesse qu'ils ont plus grande, que les autres. De ce nombre, ceux qui le moins durent, sont les Abricotiers, & Aubergers, ne pouuant leur tendreur souffrir grandes froidures. C'est pourquoi qui desire n'auoir faute d'Abricots ni d'Auberges, se resolue d'en plãter des Arbres chacun an, cõme l'on fait des chous, afin que les nouueaux substitués aux vieux, fournissent à toutes saisons abondance de Fruit. Les Pechers resistẽt vn peu dauantage, mais non tant qu'il ne falle passer par tel chemin, si on veut auoir continuation de cueillete de Peches. Par autre moien que par replanter de nouueau, se remeuble on d'Aubergers; c'est en leur couppant le tronc entre-deux terres quelques quatre doigts, où rejettans, se renouuellent aussi tost, si que dans vn couple d'annees se remettent à Fructifier comme deuant, tant ils sont de bonne volonté. Le tẽps en est à l'issue de l'Hyuer, en temps beau & serein, & la Lune en son premier quartier. Les Pechers aussi, se remettront par rel moien, pour la sympathie qui est entre telles plantes, lesquelles ont aussi de commun, le mourir plustost par le bas des branches (ou au moins d'en faire le semblant) que par leurs bouts & cimes: dont à voir, ces Arbres sont rendus mal-plaisans, passé qu'ils aient leurs six ou sept premiers ans.

Ne viuent lõguement.

Tovt d'vne-main a esté pourueu à la cueillete des fruits de ces Arbres, leur seul discours nous aiant suffisamment instruits à cela. Seulement auisera-on de ne les tirer jamais des Arbres qu'en bõne maturité. Des gardables & propres à secher, pour en faire prouision pour l'Hyuer: & des autres, s'en seruir à manger au jour la journee durant la saison: & d'en appareiller aussi en confiture & composte, où ils se ploient tres-bien: mesme l'Abricot confit au succre, paroist entre les exquises confitures.

Estant l'Amandier Arbre primerain, aussi sera-il mis des premiers en terre, voire dés le commencement de l'Hyuer, la Lune estant en decours, le temps non venteux, ne pluuieux. Il se plaist en lieu exposé au Soleil, chaud, & sec, plus pierreux & sablonneux, qu'argilleux: haïssant les humides & fortes terres. Est de petit entrerien & de bon rapport: & le seroit meilleur, s'il ne se hastoit tant à fleurir, auenant tressouuent, que n'estans escoulees les froidures de l'Hyuer, lors qu'il produit ses fleurs, toutes sont emportees par le mauuais temps, & auec elles, l'esperance du fruit. C'est le vice de l'Amandier, pour lequel corriger on a recours au planter, faire fleurir

L'Amandier.

l'Amandier comme à point nommé, pour en preſeruer les fleurs.

qui gouuetne le fleurir : car en ſemblable temps il fleurira, qu'auparauant l'on l'aura planté, aiant attaint l'aage de porter : & à cela continuera-il durant toute ſa vie, ſelon que par accident ce remede a eſté treuué ſalutaire. Pour donques faire fleurir l'Amandier, comme à poinct nommé & temps aſſeuré, nous le planterons vers la fin du mois de Feurier, ou au commencement de celui de Mars, & lors fleuriſſant, la tardité de la ſaiſon conſeruera la fleur pour le fruit. En ce tardif planter, la reprinſe de l'Arbre eſt treſ-douteuſe, pour ſon naturel haſtif à bourgeonner, qui auoit fait ordonner à nos Anceſtres, de le loger en terre des premiers, comme a eſté dit : mais elle s'aſſeurera par l'arrouſer quelquesfois en ſon premier Eſté, és plus importunes chaleurs, meſme n'aiant le Printemps eſté ſuffiſamment pluuieux. Ne craignés que la ſeve de l'Amandier (qui en telle ſaiſon eſt fort apparente) empeſche ſa reprinſe, car pluſtoſt elle la fauoriſe, pour le naturel de tous Arbres, dont le fruit fournit de l'huile au meſnage, voulans eſtre plantés en primevere, comme l'Oliuier & le Noier. Le Meſnager eſtant fauoriſé du climat, fournira d'Amandiers ſes legeres terres, aux bleds deſquelles ne nuirõt-ils beaucoup, n'eſtans par trop fournis ni de raeines ni de rameaux. C'eſt ſans doute que l'abondance de fumier tue les Amandiers, qui ſera pour auis, afin d'en eſloigner des racines tous engraiſſemens, eſtant queſtion d'amender les terres complantees de tels Arbres. Ne conuient de neceſſité enter l'Amandier, dautant que franc, ſort immediatement de la ſemence : toutesfois telle curioſité aide beaucoup à en affiner le fruit, & à l'adoucir auec : car d'amer, il deuient doux par enter, ſeul remede à tel changement. quoi-que certains Antiques nous aient laiſſé par eſcrit, cela ſe pouuoïr faire en vuidant l'humeur amere de l'Arbre, par vn trou fait prés de ſes raeines, aprés l'auoir profondement deſehauſſé. Eſcheant d'enter l'Amandier, ce ſera en canon pluſtoſt que par autre maniere, bien qu'il ſouffre paſſablement l'eſcuſſon, mais non l'enter en fente, à raiſon, tant de la durté de ſon bois, qui par trop reſtreindre eſtoufferoit le greffe, que par ne ſe vouloir fendre à propos. Pour conuenablement ouurer en ceſt endroit, eſt de beſoin éteſter les Amandiers qu'on veut enter, & celui duquel l'on deſire tirer des greffes : & ce vn an deuant, afin que, & canons & ſujets eſtans de meſme aage & groſſeur, ſe puiſſent parfaitement bien conjoindre enſemble. Deuant ou aprés auoir bourgeonné, ſeront faits ces entes-ci : pourueu que les Arbres & les greffes ſoiét entrés en ſeve, ainſi qu'on le pratique és chaſtaniers, ci-aprés noté. Peu d'Amandiers ſe treuuent ne tenir quelque choſe de l'amer, auquel vice les Arbres augmentent, à meſure qu'ils s'auancent en aage, tendans plus à l'amertume, les vieux que les nouueaux Amendiers.

Quãd recueillir les Amãdes.

LA cueillete des Amandes, ſera lors qu'elles commenceront d'elles-meſmes à cheoir des Arbres, nues & deſpouillees de leur premiere couuerture : leſquelles l'on abatra auec des pereches, ſans offenſer les Arbres que le moins qu'on pourra, choiſiſſant pour ceſte œuure, vn beau jour & chaud. Puis, du tout deſueloppees, leur aiant oſté par force ce qui de leur peau ne ſe ſera voulu oſter par gré, ſeront expoſés au Soleil pour deux ou trois jours, afin de s'y ſecher. Aprés les retirera-on à couuert ſur des planchers, les y tenans eſcartees, & les remuans ſouuent, pour s'y acheuer d'appreſter : à ce que vuides de toute nuiſible humidité, ſoient finale-

&

Comment les garder.

ment retirees au grenier, & là emmoncelees, estre conseruees saines plusieurs annees.

En mesme saison que l'amandier sera planté le Couldrier, c'est à dire de bonne heure, à cause de son auancé bouter: n'estant tant à craindre le degast de ses chatons par les froidures, que pour les en preseruer, l'on en faille reculer le planter de l'Arbre, ainsi qu'on fait de l'amandier pour le respect de ses fleurs, comme a esté representé. Il requiert terre de moienne bonté, plus legere que pesante, plus humide que seche. Quant à l'aer, quel qu'il soit, chaud ou froid, ne s'esloigne beaucoup de son naturel: car on le void s'accroistre & és montaignes froides, & és campaignes chaudes, mais specialement en certains quartiers du Viuarés; esquels pour l'esleuation du païs la vigne ne peut croistre, où toutesfois le Coudrier viét naturellement: & à la coste de la mer Mediterranee vers Marseille, climat chaud, d'où l'abondance des Noisetes est distribuee par toute la France. Le fruit du Coudrier est diuersement appellé, Auelaines & Noisetes, aussi y en a-il de diuerses figures & conditions, rondes & longues, franches & sauuages. Touchant la figure des Noisetes, il y a peu d'arrest, car de toutes s'en treuuent de bonnes, toutesfois moins de fausses, des longues, que des rondes: mais à la condition faut auiser soigneusement pour n'en prendre que des franches. Il n'est question de s'amuser a affranchir les Coudriers sauuages, puis que les branches des francs s'enracinent auec autant de facilité que les sarmens de vigne. Et comme la vigne auec plus d'auancement s'edifie par plant cheuelu, que par simple sarment, aussi en ceste endroit prefererons-nous les rejettons enracinés prins és pieds des vieils Arbres, aux seules branches, desquelles, neantmoins ne ferons difficulté de nous seruir, en cas de necessité. Or soit plant enraciné ou non, nous le choisirons de la meilleure race qu'il sera possible, authorisee par l'experience. Les plus remplies Noisetes, sont le plus à priser, à laquelle marque nous-nous arresterons; sans auoir esgard au corps: car souuent auient que les plus grosses Noisetes, sont les moindres en valeur, le dedans de leur fruit estant leger, langui, ridé, de mauuais goust, dont la debite est d'autant plus auilee, que moins l'on tire d'argét des choses legeres que des pesantes se vendans au poids, ainsi que d'ordinaire l'on fait de ce fruict-ci: preferant neantmoins les grandes aux petites Noisetes, les deux estans bien qualifiees. C'est aussi marque de bonté aux Noisetes, que la couleur de leur coquille, laquelle tant plus approchera de rouge tant mieux vaudra: pourueu aussi que la coquille ne soit trop grosse & dure, ains moderément espesse & ferme. Sous ces adresses nous edifierons la Coudraie, soit, ou par plant enraciné, ou par brâche: ou par vn troisiesme moien, de semence: laquelle facilement & auec beaucoup d'vtilité, l'on emploie és endroits où le plant defaut. Les jettons venus de la semence, sans les transplanter, se conuertissent en bons Arbres, pourueu que la semence soit mise enuiron vn pied dans terre, à ce que les Arbres en prouenans se treuuent sortir d'asses profond, pour leur affermissement. Ainsi auiendra, pourueu qu'on ne remplisse la fosse, y mettant la semence, ains on en laisse demi pied de vuide attendant de la combler l'annee d'aprés, les jettons s'estans haussés. Ce sera auec espoir de bon & certain reuenu, si sans nous restreindre à nombre certain de Coudriers nous en plantons grande quantité.

Couldrier.

Marques de bonnes Noisetes.

(à l'exemple de Marseille, où la terre est fructueusemẽt emploiee à la nourriture de ces arbres-ci, & des Figuiers.) Dautant que les noisetes, estans de tresfacile recolte & de semblable conseruation, se gardent plusieurs annees: & toutes entieres, non cassees comme amandes, se vendent aux marchands, qui ainsi les transportent par toutes les prouinces, dont le mesnager tire argent, & du bon & du mauuais de ce fruit-ci.

Recolte & garde des Noisettes.

SVR la cueillete, ceste obseruation est notable par preuoiance que de loger les Coudriers dans l'enceint des jardinages, ou ailleurs, d'où l'on en puisse aisement & sans perte, retirer le fruict de luy mesme cheant des Arbres. car c'est ainsi qu'il conuient le recueillir, sans se donner peine de l'abatre. Attendu qu'il desire estre serré en parfaite maturité, pour estre & rempli en dedãs, & roux en dehors. qualités venantes par le seul benefice du Soleil, auec la patience du laisser le fruit sur l'Arbre, iusqu'à ce point-là, qu'il s'acheue de preparer. Aprés qu'on aura amassé les Noisetes presques nues, auec peu de peine le reste de leur despouille sera enleué, s'en allant en poussiere: puis le fruit mis au Soleil pour quelques iours, s'y preparera, pour en aprés le serrer au grenier, l'emmõceler en lieu sec, toutesfois peu aëré, & là le garder, tant qu'on voudra attendant l'vsage & la vente.

Ceriziers.

NOVS planterons les Ceriziers & Guiniers enuiron le plus court iour de l'an, si nous voulõs suiure la doctrine des Antiques: lesquels Arbres pour la rarité, ils traitoient curieusement. L'on dõne à Lucullus l'appriuoisement des Ceriziers en Italie, où il les fit transporter de Pont, aprés ses victoires contre le Roy Mithridatés, le nommant *Cerasium*, d'vne cité ditte *Cerasi*, d'où il les tira. Depuis ce temps-là, l'Italie non seulement s'en est trouuee fournie, ains par son entre-pos, le reste de l'Europe, si qu'il n'y a aujourd'hui prouince desgarnie de tels Arbres. Le lieu propre pour le Cerizier & Guinier, est celui qui plus participe du sablon que de l'argile, de l'humide que du sec, estant sous climat temperé, plus chaud que froid, bien qu'il souffre allés patiemment les injures des froidures. Comme il y a plusieurs sortes de Cerises, aussi diuersement sont-elles nommees selon les païs: non toutesfois sans quelque confusion. car en France on appelle, Cerise, le fruit qu'en Languedoc on dit, Agriote, & la Cerise de telle prouince est nommee en France, Guine. Toutes lesquelles Cerises se discernent par leurs grandeurs, figures, couleurs, gousts: s'en voyant des grosses, moiennes, petites, rondes, longues, plattes, refendues: des rouges, blanches, noires: des aigres, des douces: des molles, des dures: & des autres meslangees de diuerses qualités. La Cerise ou Agriote est plus aigre que douce, comme tirant son nom de là: au contraire, la Guine, plus douce que aigre. Plus de sortes y a-il de la douce que de l'aigre, de ceste-ci ne s'en treuuant que de deux ou trois sortes, desquelles la grosse Agriote, aiant la queuë courte le noiau petit, estant de couleur rouge-brun, surpasse les autres en valeur: mais de ceste-là, le nombre en est beaucoup plus grand: parmi lequel, paroissent pour les plus prisees, les duracines, appellees aussi, Graffions. mot prins en Dauphiné, generalement pour toutes sortes de Guines. Ce seroit non seulement trop entreprendre, ains se confondre, de rapporter les noms que les Italiens, Piedmontois, & Espagnols donnent à ces fruits-ci, suffira d'en representer quelques vns des plus visités es

prouinces de ce Roiaume, pour les approprier és lieux eſquels l'on eſt.

MERISES ſont Guines preſques ſauuages & petites, tenans de l'amer, dont elles portent le nom. Cœurs, ſont aſſés groſſes, pointuës & tendues, ainſi dittes à cauſe de leur figure reſſemblant, & en leur chair & en leur noiau, aucunement le cœur d'vne creature humaine, par aucuns, ſans grãde raiſon, appellées auſſi, Cerites heaumées, & leurs Arbres, Heaumiers. Non plus pouuons-nous dire pourquoi d'autres Ceriſes ſont dittes, Pinqueroaux, Rodanes, Greffiõs & ſemblables: tres-bien des Muſquates, dont le gouſt rend raiſon de leur appellation: l'on les peut accoupler auec les Cœurs, pour la conformité de leurs communes & exquiſes qualités. Ces noms ſont donnés aux Guines, non aux Agriotes, qui ne ſe diſcernent autrement que par les marques ſuſdites. *Noms des Ceriſes.*

LES Ceriziers & Guiniers ſe delectẽt d'eſtre entés. Si c'eſt en fente qu'on deſire de les affranchir (car ils reçoiuent tous entemens) le pluſtoſt ſera le meilleur aprés les grandes froidures, ſans attendre que les ſauuageaux pouſſent, à cauſe de leur haſtiueté à bourgeonner à l'approche du Printemps. Sur eux-meſmes eſt leur droit enter, mettant des greffes de fruit aigre, ſur Arbres le portans doux, & au contraire, pour les meſlãger: ce qui reuient touſjours à commodité, rendans par tel moien, des fruits agreables à la veuë & au gouſt. Le Prunier reçoit auſsi le greffe du Cerizier & du Guinier, & ce ſans extrauaguer: veu que ce ſont touſ-jours Arbres de fruit à noiau, mais telentement n'eſt de longue duree, pour la foibleſſe du ſujet.

LA cueillette des Ceriſes & Guines ſe fait de jour à autre, ſelon le cours de leur maturité, pour les manger freſches & confire au ſucre & au miel, principalement les Agriotes, comme à ce les plus propres. Auſsi de toutes les eſpeces des mieux qualifiees, en ſechera-on au Soleil ou au four, pour ſeruir durant l'annee à l'appareil des viandes, en ſauces, paſtés, tartelages. *Leur cueillette & vſage.*

SI le Prunier eſtoit autant rare; comme precieux en eſt le fruit, il ſeroit rengé entre les choſes les plus priſees des champs, ſuiuant la maxime, *Que le plus deſirable, eſt ce dont l'on iouït le moins:* mais pour ſon facile accroiſt, ceſt arbre-ci, eſt accompté entre les plus communs. Autre viande que Prunes, ne ſont les Dattes & Mirabolans, & toutesfois pour merueille l'on nous les apporte des païs Orientaux & Meridionaux. pour le reſpect d'aucunes poires ne pommes, telle peine n'eſtant priſe. Comme les excellents vins rendent celebres les lieux de leurs origines, ainſi en eſt il des pruneaux, qui donnent nom à pluſieurs endroits d'où l'on les tire. Tout ce Roiaume fait cas des pruneaux de Brignole, de Valebregue, de Tours, de Reims, de Saint-Antonin, de Prinas, de Saint-Truſemus, pour leurs precieuſes qualités. Et là & ailleurs, meſmes en Prouence & Laguedoc, pluſieurs Prunes ſe recueillent de diuerſes ſortes, dont les principales ſont, les trois Perdigones, les Imperiales, les deux Royales, les Dattes, de Chipre, de eruſalem, les deux Brignons, gros & petit, des quatre Dames, blanc, noir, violet, rouge, des trois Catheiines, vertes, blanches, violettes, des Medecinales, des Damaſines: par ces noms preſques cogneues par tout. Outre leſquelles, infinies ſortes s'en voient diſſerentes entre-elles en toutes ſortes. Le Prunier ſe duit facilement; car ſoit ueuant ou aprés l'Hyuer qu'on le plante, *Prunier. Les diuerſes eſpeces de Prunes.*

sous les generales obseruatiõs, touſ-jours il vient bien. Meſme facilité treuue-on pour le reſpect du terroir, aimant, toutesfois, mieux eſtre logé en fonds leger & humide, qu'en peſant & ſec. Quant à l'aer, ſous quel qu'il ſoit, neantmoins temperé, toutes ſortes de Prunes de moienne bonté viennent bien: mais les exquiſes & precieuſes, ne ſont propres qu'és climats chauds, eſloignés des exceſsiues froidures. Sur lui-meſme ſ'ente le Prunier, plus profitablement que que ſur aucun autre ſujet. Conuient ſ'auancer à faire ces entes-ci; pour les raiſons dites des Abricotiers & Ceriziers, ainſi par degrés cõduiſant ces Arbres.

Leur appareil pour les conſeruer.

TOVCHANT la cueillete & garde des Prunes, comme leurs qualités ſont diuerſes, diuerſement auſsi les conſerue-on: car aucunes ſont ſechees entieres ſans peller ne trancher, autres ſont pellees ou tranchees, & en tel eſtat expoſees à la chaleur du Soleil pour ſecher, lequel defaillant, ſont miſes dans le four moderément eſchauffé. Au peller y a auſsi de la diuerſité, car aucuns pellent les Prunes auec des couſteaux, autres pour gaigner temps les plongent dans la lexiue à ce preparee, qui leur enleue la pellicule. Celles qu'on tranſporte de la Prouence, ſont plus mignardement gouuernees, ſelon auſsi la delicateſſe du fruit: L'on les met ſecher ſur des poinctes d'eſpine, les y fichant l'vne aprés l'autre ſans ſ'entretoucher, aprés eſt'le buiſſon ſuſpendu à l'aer, par vne corde attachee à vn baſton. Mais c'eſt aprés les auoir deſchargees de leur pellicule, laquelle on leur oſte auec des couſteaux faits de rozeau ou de canne, afin que la rouille du fer n'enſalliſſe les Prunes. Incontinent aprés on les pique au buiſſon, où elles demeurent vn couple de jours expoſees à l'aer, non à la nuict, de crainte des roſees, à telle cauſe les retirant dans le logis ſur la veſpree. Touchant au noiau, on ne l'oſte pas quand-& la pellicule, mais c'eſt deux jours aprés, qu'eſtant la Prune emmatie, auec les mains bien nettes l'on le fait ſortir du coſté poinctu en le preſſant entre les doigts, ſans autre inciſion que celle que luimeſme ſe fait en perſant la Prune d'où il ſe fait voie pour ſortir. Ainſi la Prune demeure entiere, & ronde comme vne figue, pourueu auſsi qu'elle ſoit aprés ajencee entre les mains. Ce fait, on ne remet plus la Prune au buiſſon, ains on la repoſe ſur des tables ou claies bien nettes, expoſees au Soleil encores pour vn couple de jours. Puis eſtans moderément ſechees, & ſans attendre que leur humeur ſoit du tout tarie, on les met dans des boëtes bien ſerrees, pour là ſacheuer de confire: à la charge, toutesfois, de les viſiter ſouuent durant leur premier mois, pour les eſuenter lors qu'on s'appeſçoit en auoir beſoin. Ainſi en general l'on ſe gouuerne en ce meſnage, ce qu'on ne peut plus particulierement ſpecifier, chacun aiant ſes obſeruances ſingulieres, ſelon la proprieté de ſon lieu. Tous neantmoins ſ'accordẽt à ce point, que de ne cueillir jamais ce fruit-ci, que parfaitement meur, pour le peu de plaiſir qu'il y a de le manger vert. Et pour l'impoſsibilité auſsi de le conſeruer prins mal qualifié: joint que poſé qu'il ſe conſeruaſt, le pauure gouſt de telle confiture, manifeſteroit l'impatience de ne l'auoir laiſſé conuenablement appareiller ſur l'Arbre.

Pommier.

LES Antiques Paiens adoroient leur deeſſe Pomona pour tutrice des Vergers, ainſi appellee de ce nom de Pomme, preſques general & donné à pluſieurs fruits: lequel par ſucceſsion de temps, reſtreint à vn ſeul par ice-

lui

lui ſont aujourd'hui ſeulement entendues les Pommes vulgaires cogneuës par tout le monde. Deſquelles entendans parler en ceſt endroit, laiſſerons les Pommes de Coin, les Pommes de Grenade, d'Orange, de Pin, & autres portans ce titre, pour eſtre remarquees à leurs ſpeciales appellations. Or cõme ce nom-là eſtoit le temps paſſé communiqué à diuers fruits, auſſi à preſent noſtre Pomme en comprend ſous elle pluſieurs eſpeces, voire tres-differentes, leſquelles l'on ne peut repreſenter ſans s'esbahir, tant pour leur grand nombre, que diuerſité de leurs louables facultés & agreables ſaueurs. Auſſi c'eſt l'honneur du Verger, que le Pommier, accouplé auec le Poirier, faiſans ces deux Arbres-ci, le gros des Fruitiers, & fourniſſans pour toutes les ſaiſons de l'annee, des Fruits en abondance: n'eſtant repas, que ſur table l'on ne puiſſe ſeruir des Pommes & des Poires. Mais afin de ne ſe confondre, je traicterai premierement du Pommier, & en ſuite de l'autre.

Quand & où le planter.

Le Pommier eſt Arbre aſſés grand & touffu, tel ſe rendant planté en ſaiſon, & logé en fonds & aër agreables. Deuant ou aprés l'Hyuer (ſelon les diſtinctions ja faites) le mettra-on en terre, choiſie plus ſablonneuſe qu'argilleuſe, vn peu pierreuſe, neantmoins fertile, & telle qu'il la faut pour les meilleurs ſegles: non ſeche, ains vn peu humide & l'aër approchant plus du froid que du chaud, toutesfois, temperé. Le Pommier ſera enté en fente, lors qu'il commencera à bourgeonner, non deuant, quoi-que ce terme eſchee vers le mois de Mars ou d'Auril, eſtant ce le ſecret de le faire aſſeurémẽt reprendre, comme a eſté dit. Il s'entera ſur lui-meſme, & auſſi fort commodément ſur le Poirier, pour la conformité de leurs natureles, dont le fruit en ſortira tres-bon, & y ſera l'Arbre plus aſſeuré du ver que ſur ſon propre tige, pour n'auoir le ver tant de priſe ſur le Poirier que ſur le Pommier. Le Coignier le reçoit auſſi volontiers, mais n'y dure pas longuement: ne pouuant la foibleſſe du tronc, ſupporter la peſanteur des branches, dont à la lõgue le Coignier ſe trouue opprimé. En l'Aubeſpin, le Pommier eſt de bonne duree, pourueu qu'il ſoit enté deuant que le planter, pour fourrer l'enteure dans terre: & dés-là, l'Arbre prendre le fondement de ſon tige, dautant que l'Aubeſpin ne s'engroſſit ſi toſt, ne tant, que le Pommier. Et en petite coronne & en eſcuſſon & canon profitablement ente-on le Pommier: en ſomme, tant ceſt Arbre eſt de facile maniement, on l'affranchit par toutes les manieres à ce receuës.

& où.

L'enter.

Pluſieurs noms de Pommes antiques & modernes.

Encores qu'il ne ſoit neceſſaire de s'arreſter aux particuliers noms de chacune eſpece de Pommes, eſtant plus queſtion d'auoir des bons fruits, que de magnifiquement les nommer: ſi eſt-ce qu'il y a du contentement de ſçauoir comment on les appelle, par ci, par là, afin auſſi que de la generalité de telles appellations, noſtre meſnager puiſſe diſcerner ſes fruits, ſans toutesfois par trop s'y aſſeurer, pour la foibleſſe du fondement procedant cela du climat & du terroir, qui changent les noms des Fruits, comme a eſté dit. I'entend me contenir dans les limites de ce Roiaume & de ſon voiſinage. Car quel beſoin eſt il de parler des Pommes *Peluſianes*, *Sirices*, *Marcianes*, *Amerines*, *Scandianes*, *Sextianes*, *Manlianes*, *Claudianes*, *Mariannes*, & autres de l'Antiquité, veu que le temps a renduë vaine telle curioſité? Les noms ſuiuans, comme les plus remarquables de ce ſiecle & en ces climats-ci, nous ſeruiront de guide, *la Melle* ou *Pomme-Appie*, ainſi ditte de Claudius

Appius, qui du Peloponnese l'apporta à Rome, *la Rose, le Court-pendu, la Reinette, le Blanc-dureau, la Passe-pomme, la Pomme de Paradis, la Pomme de Carlin, de Rougelet, de Rambure, de Chastinier, de Franc-estu, de Belle-femme, de Dame-Jane, de Carmaignolle, la Sandouille, la Pomme-de-Souci, la Pomme-cire, Court d'aleaume, Turbet, Bequet, Camiere, Coiet, Germaine, Blanc-doux, Mennetot, Fueillu, Sapin, Coqueret, Cappe, Renouuet, Escarlatin, Espice, Peau-de-vieille, Pomme-poire, ou Ognonet, Barberiot, Giraudete, la Longue, la Calamine, la Muscate, la Boccabreué, la Couchme, la Bourguinotte, la Pupine, la Pomme-de-George, de sainct-Jan, d'Heroet.* Sur toutes lesquelles Pommes nous choisirons les races les plus remarquables en bonté de goust & de cõseruation, pour la fourniture de nos Vergers: n'y en mettant des autres, que pour en passer la fantasie. Ainsi par exquise election prendra tresbon fondement nostre Iardin Fruitier, pour durer longuement en reputation, à l'honneur de son fondateur. Dans ce grand roolle de Pommes, s'en treuuent de diuerses sortes des grosses, moiennes, petites, des longues, des rondes, des rouges, des jaunes, des blanches, des vertes, voire des noires, comme la pomme de Caluau, noir en l'escorce, blanc en la chair: des douces, & des aigres, des mangeables crues, & cuites, augmentans ou diminuans en ces qualités-là, selon les situations. Il y a peu de Pommes d'Esté, ne s'en recognoissant guiere plus que de deux especes, l'vne est la petite Pomme saint-Ian, meure enuiron le commencement de Iuillet, l'autre est du mois d'Aoust, ditte de Grillot. Celles qui restent, sont toutes de l'Automne, qu'on recueille en telle saison, toutesfois en diuers jours par l'ordre de leur maturité à ce plus fauanceans les vnes que les autres, pour la varieté de leurs naturels, non tant, neantmoins, qu'aucune precede les raisins.

Cueillir & conseruer les Pommes.

LA maistrise de la conseruation des fruits, gist au meurir. Parquoi est requis d'attendre que les Pommes soient meures en perfection, auant que de les recueillir pour les garder. Car preuenant ce poinct, c'est sans doubte qu'elles descherroient tost au grenier, ou par pourriture, ou fletrisseure, & si demeureroient de pauure saueur: excepte quelque petit nombre de certaines grosses farineuses en leur chair, & de peu de liqueur, qui veulent estre cueillies vn peu verdelettes. Les premieres meures, seront donques, celles que premieremẽt tirerons des Arbres, aprés les autres selon leur ordre sans distinction d'espece. Les tardiues à meurir, seront laissees sur l'Arbre, jusqu'à ce que les gelees d'Automne les aient touchees, trois ou quatre fois, pour accroistre & fortifier leur bonté & garde. Pour en general cueillir toutes Pommes, faut choisir les jours beaux & sereins, eschauffés du Soleil sans brouillards ne pluies, sur les dix heures du matin, pour donner loisir au Soleil d'auoir passé dessus, afin que moins elles se ressentent de la fresche ur de la nuict precedente. A telle obseruation sera jointe ceste-ci, que de cueillir en l'Arbre, les Pommes à la main, l'vne aprés l'autre, la queuë attachee au fruit: se donnant garde de ne casser rien, s'il est possible, par heurt ni autrement. Puis mettra-on à part les interessees, pour estre mangees les premieres: & les saines & entieres, seront tout doucement portees au grenier, où elles reposeront par races distinctes, sans messange. Aucuns gardent les Pómes estendues sur des aix, auec, ou sans paille, ne souffrans qu'elles s'entretouchent. Autres, par contraire vsage, les emmoncellent comme bled, sans

les remuer que pour en prendre à manger: croians que la curiosité de les reuoir, pour en seperer les pourries d'auec les saines ou autre occasion, gaste tout le monceau. Ceste façon-ci, est aussi receuë par aucuns. Les Pommes sont enfermees dans des tonneaux defoncés d'vn bout, assis sur l'vn de leur fons, l'autre regardant en haut; & parmi elles, est mise de la paille pour les garder de s'entre-froisser: le tonneau est aprés r'enfoncé, si justement que l'aer n'y puisse entrer, non plus que s'il estoit rempli de vin, là les Pommes se gardent saines & entieres, jusqu'au Printemps. Mais plus asseurément & plus longuement se gardent les Pommes dans les tonneaux, en ceste maniere. Sans y mettre aucune paille, l'on les emmoncele dans le tonneau, les y arrengeant doucement l'vne aprés l'autre sans les presser: puis est le tonneau fermé assés grossierement, sans se soucier de respirer ou non. Ceste curiosité y est ajoustee, que l'humeur que les Pommes, ainsi pressees, rendent en suar, est sechee auec vn linge blanc, auec la sueur ostant la cause de leur pourriture. De dix en dix jours l'on les visite, vne-à-vne, curieusement les essuiant, sans les presser, tout doucement les remuant de lieu en autre: ce que reïteré par trois ou quatre fois, & en somme jusqu'à ce qu'on recognoistra les Pommes ne suer plus, dont deschargees de telle humeur nuisible, se garderont sainement de là en hors tant qu'on voudra.

Quel lieu requis à la garde des Pommes.

Chacvn consent à ceci, que le lieu auquel l'on garde les Pommes, doit estre temperé de chaleur & froidure, non humide, ains sec & moderément aëré. Les Pommes qui se trouueront cassees quand l'on les cueillira, non toutesfois pourries; seront emploiees en la boisson, l'vsage du païs le portant, ou à tel defaut, l'on les couppera à quartiers, puis sechees au Soleil, ou au four, seruiront au mesnage durant l'annee, les faisant manger par les valets trempees en vin, ou en potages: ou messees au pain, auec le bled reduites en farine, si l'abondance de tel fruit n'en fait reseruer pour les pourceaux. N'est conuenable de confire des Pommes pour la table du seigneur, ni au sucre, ni au miel, ni au vin-cuit: parce que ce fruit ne se peut guiere bié accommoder à aucune sorte de confiture: tres-bien en tartellages, buignets & semblables gentillesses de cuisine, pour estre mangé incontinent, qui est tout le desguisement qu'il souffre.

Poirier.

En mesme saison que le Pommier, est planté le Poirier, en mesme sorte: & en mesme façon & temps, est enté & affranchi, pour la sympathie de leurs mœurs. En ce peu discordent-ils par-entr'eux, Que le Poirier ne monte si hautement, que le Pommier, Qu'il aime plus l'aer chaud, que le froid, toutesfois temperé, Qu'il profite plus en terre tendante à l'argile, qu'au sablon, telle que les fromens la desirent. Sur lui-mesme sente le Poirier, sur le Pommier aussi, en change de pareille facilité: & en somme, sur mesmes sujets que le Pommier se reprend & vit le Poirier, comme semblable soin est requis au recueillir & garder les Poires que les Pommes: toutesfois, sous les diuersités ci aprés representees. Il n'y a Arbre entre tous les priués qui tant abonde en especes de fruits que le Poirier, dont les diuerses sortes sont innumerables, & leurs differétes qualités esmerueillables. Car depuis le mois de Mai jusqu'à celui de Decembre, des Poires bonnes à manger se trouuent sur les Arbres. En considerant particulierement les diuerses figures, grandeurs, couleurs, saueurs & odeurs des Poires, qui n'adorera la diuerse sagesse

Où & comment le planter & enter.

de l'Ouurier? Des Poires se voient rondes, longues, go deronnees, pointues, mousses. Des petites, moiennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert, reluisent aux Poires. Le sucere, le miel, la canelle, le girofle, y sont sauourés. Et flairés, le musc, l'ambre, la ciuete. Bref, c'est l'excellẽce des fruits que les Poires, & ne seroit digne Verger, le lieu auquel les Poiriers & Pommiers defaudroient selon qu'ensemble les auons accouplés. Les Antiques Romains se sont plus arrestés aux Poiriers qu'à nul autre fruitier: & des estrãgeres nations, non seulement en ont-ils transporté les raees en leurs Vergers, ains leur ont fait porter les noms, comme resmoignent ees tiltres tirés de l'Antiquité, Poires *Pompeianes*, *Coriolanes*, *Dolabellianes*, *Decumianes*, *Licertanes*, *Seuerianes*, *Amphorimes*, *Volesmes*, *Neuuanes*, *Tarentines*, & semblables qui seroient trop longs à reciter. Lesquels noms par la reuolution des siecles, ne sont plus cogneus aujourd'hui, nõ plus que plusieurs autres imposés aux fruits pour diuerses causes, prinses, ou des lieux d'où premierement ont esté tirés, ou de leurs marques partieulieres, ou du temps de leur maturité, & semblables qui ont confondu leurs appellations. Et quand mesme en ce temps ci demeureroient telles, ne les pouuons-nous pourtant rapporter à nos Poires, pour icelles appellations n'auoir esté pareilles generalement par tout: à quoi de neecssité eust fallu que tous peuples eussent consenti, si on les eust voulu conseruer, & sans confusion s'en seruir. Mais tout le rebours s'est pratiqué depuis plusieurs siecles, car non seulement chacune prouinee, ains presque chaque priué enteur, a donné à ses fruits, noms selon sa fantasie. Aux noms suiuans, plusieurs de ce Roiaume recognoissent leurs Poires, non toutesfois que j'estime cela estre sans dispute: dautant qu'ici vne Poire aura vn nom, là vn autre, voire telle sera appellee diuersement, comme je l'ai remarqué estant à Paris, où la Poire appellee, de *Messire-Ian*, est celle qu'en Dauphiné & Languedoe, l'on nomme, de *Cuilis*: & la Pomme qui en telle prouinee est ditte de *George*, est celle de *Chastinier* en Franee. C'est neantmoins peu de cas que cela, au prix de la bonté des fruits, où prineipalement faut tendre. Ainsi donques nommerons-nous nos Poires, & d'aueunes represenrerons les qualités, pour satisfaire à la curiosité de plusieurs. La petire *Muscatelme*, ceste-ci est la plus petite, la plus museate, & la plus primeraine de toutes les autres. *La Doree*, ainsi ditte pour l'or dont elle est peinte du costé regardant le Soleil: elle est assés grossete, de figure tendant à la rondeur, de preeieux goust, & de meureté conStemporaine à la muscateline. *Les Blanqueres*, sont de diuerses grandeurs, la plus grosse est surnommee de Florenee, estans toutes de semblable couleur, à sçauoir fort blanehe, dont elles portent le nom, meurissans presques de compaignie dans le cœur de l'Esté. *Les Muscateles*, sentent toutes le musc, au reste sont beaueoup differentes par-entr'-elles; y en aiant de plusieurs grandeurs, figures, couleurs, & temps de meureté, dont la plus grosse est presque ronde & rouge, vn peu tardiue. *La Brute-bonne* porte le nom de sa figure mal-plaisante, & de son goust tres-bon; elle est grosse, meure au mois de Iuillet. *Le Caillon-rozat* est de mesme mois, assés grosse, presque ronde, de couleur verte, de goust agreable. La Poire *de Rousselet*, *d'Orange*, *de Hastiueau*, *la Cremoisie*, *la Cameßine*, *la Iassola*, *la Fadoche*, *la Sabaßiere*, *la Poire de Fin-or* ou *de Poulini*, *la Nazarde*, *la Bergamote*, *les Poires de Bu-*

Les noms antiques des Poires

Les modernes.

Chreſtien d'Eſté & d'Hyuer, la Poire Chat, la Poire du Printemps, d'Angoiſſe, d'Amiot, de Molard, de Noſtre-dame, de Tabou, de Coulis, de Parmain, de Saint-Rigle, de Verdelet, de Rocete, de Renoult, de Hardi, de Pucelle, de Caluau, noire en dehors, non en dedans, *Ris-de-Loup, Vinot, Milan, Citron, Cœur de Roi, de Jargonet, de Franc-real, d'Amiral, de Meſtire-Jan, d'Angoubert, de Lombardie, de Bel-œil, la Poire Sementine*, ainſi ditte par venir au temps des ſemences, *de Certeau, de Cigoigne, de Dame-Iane, d'Eſpine, de Deux-teſtes, de Valee, d'eau-Roze, la Bazilique* ou *Roſate, la Nompareille, la Succree, la Gelee, la Gentile, la Miellee, la Cuiſſedame, la Frumentelle, la Ioatane, l'Eſtranguillonne, la Campanete.*

VOILA vne grande partie des noms des Poires, vſités en plusieurs endroits de ce Roiaume; non tous, pour l'impoſsibilité de les pouuoir entierement repreſenter, aucuns deſquels, mais peu, ſont recogneus d'vn bout de ce Roiaume à l'autre, à ſçauoir, le Bon-Chreſtien & la Bergamote, leur exquiſe bonté leur aiant acquis reputation. Sous telle generalité, ſont compriſes toutes ſortes de Poires de l'Eſté, de l'Automne, de l'Hyuer, ainſi diſtinguees par ſaiſons, afin de ne ſe confondre. Mais c'eſt ſelon les climats, car il peut eſcheoir que des Poires ſeront en vn endroit haſtiues, qui en l'autre ſe trouueront tardiues, par la faculté du Ciel, plus chaud ou plus froid, en vn lieu qu'en l'autre, ce que l'homme d'entendemẽt diſcernera pour ſon vtilité. Et comme ces fruits-ci, ſe precedent en valeur l'vn l'autre, on remarque cela, que des Poires d'Eſté, l'honneur eſt donné à la Doree: de celles de l'Automne à la Bergamote: & de l'Hyuer, au Bon-Chreſtien. Chacune deſquelles Poires, eſt neantmoins accompaignee de quelque petit nombre d'autres de merite, pour leur precieuſe valeur. Outre icelles s'en trouuent dont la tardité les rend tres-recommandables, arriuans non ſeulement juſqu'au Printemps, ains ſaines, paſſent en l'Eſté, y eſtans mangees & cruës & cuites pour les malades.

La cueillete, garde & vſage des Poires.

IL a eſté dit que la cueillete & garde des Poires, eſt ſemblable à celle des Pommes: à quoi l'on s'arreſtera, pour retirer des Arbres les Poires en parfaite meureté, & ainſi que les Põmes, les ſerrer au grenier. Mais en ce poinct les Poires ſurpaſſent les Pommes, que de ſouffrir toutes ſortes de confire, au ſucre, au miel, au vin-cuit, & autrement les conſeruer en delicate viande pour toute l'annee. Seches, ſans moien ſe gardent longuement toutes ſortes de Poires, voire pluſieurs annees, mais plus aſſeurément que nulles autres, les Frumentelles & les Eſtranguillonnes. Auſſi en tartelages & autres appareils de cuiſine, generalement emploie-on tout ce fruit, preſque ſans diſtinction, tant il eſt ploiable & plein d'vtilité.

Coigners.

DVRANT l'Automne & l'Hyuer, eſt planté le Coigner, de plant enraciné ou de branche, pourueu que le jour ne ſoit importuné de froidure ne d'humidité. Sa droite ſituation eſt en bonne terre, toutesfois, pluſtoſt ſablonneuſe, qu'argilleuſe, humide que ſeche, ſous ciel plus froid, que chaud, neantmoins temperé. Il y a des Coings de trois eſpeces diſtinguees plus par la veuë que par noms particuliers, n'en trouuant autre que, *Struthies*, ainſi par Columelle, Dioſcorides & Galien eſtans nommés les Coings de la plus grande ſorte, tenus en ſecond rang de bonté. Les moiens aians la couleur d'or, ſont les plus priſés, demeurans les petits pour les moins valeureux, comme ſauuages. Tous leſquels Coings ſont cottonnés, mais

Les eſpeces de ſes fruicts.

plus les moiens & dorés que les autres, comme marque de bonté. Les petits se rendent bons par enter, & plus fertiles auec ; affranchissement que tous Coigners reçoiuent gaiement, voire ne refusent aucun greffe de fruits à pepin, ne les Abricotiers, comme a esté dit. Sur Poiriers, Pommiers, & Aubespin, s'ente profitablement le Coigner. Le Coing est couché en rang auec les Fruits de marque, pour ses bonnes qualités : se ploiant à estre confit en diuerses sortes, & à plusieurs appareils de gelees, cottignats, & semblables gentillesses : comme aussi en cuisine est vtilement emploié parmi beaucoup de viandes.

Quand les cueillir.

Le plus tard que l'on pourra, les Coings seront cueillis, pour donner tant plus de loisir aux gelees de les toucher sur l'Arbre, sans laquelle preparation se pourriroient tost au grenier. Et quelques meurs qu'ils soient, ne se peuuent conseruer sans moien, que jusques à Noel : mais dans la lie du vin, tant longuement qu'on desire. Aprés auoir beu le vin, faites en deffoncer le tonneau, & dresse sur vn des bouts, la lie demeurant au fons, mettés y les Coings dedans : y ajoustant, s'il est besoin, de la lie d'autres tonneaux, bõne & franche, selon la quantité des Coings, afin qu'ils trempent continuellement : puis faites refermer le tonneau auec semblable curiosité, que pour le vin, le laissant sejourner en la caue pour y prendre des Coings au besoin. Mais dautant que difficilement le tonneau se peut ouurir & fermer, comme il est necessaire à toutes les fois qu'on en tire des Coings ; pour euiter telle peine, le meilleur sera d'auoir plusieurs petits tõneaux ou barrils, qu'vn seul grand : lesquels, l'vn aprés l'autre, l'on ouurira sans les refermer prenãt à vne seule fois, la petite quantité de Coings y sejournant, les autres barrils demeurans entiers pour estre ouuerts à leur tour. Là se cõseruerõt les Coings sains & entiers, jusques aux nouueaux, sans autre changement que de la senteur, qu'ils communiquent auec celle du vin, & de l'eau de vie, qui toutesfois s'en va par bouillir dans l'eau en les confisant, soit en quartiers, en cottignac, ou en gelees, pour lesquels seruices principalement, telle curieuse garde est inuentee. L'odeur des Coings pourrit toutes sortes de fruits, quãd par trop de voisinage la leur communiquent : pour laquelle perte preuenir, conuient serrer les Coings en grenier separé, esloigné des Poires, Pommes, raisins, & semblables fruits de reserue.

Leur odeur nuisible aux autres fruits.

Arseirole.

Sans m'esloigner du propos des Coings, dirai qu'entãt le greffe de l'Aubespin blãc sur le tronc du Coigner, de ce mariage sort vn fruit nõmé Arseirole. Il est petit de la figure d'vne poire pointuë, de couleur rouge. Son goust est aspre, ne pouuãt estre mangé quẽ preparé en cõfiture au sucre ou au miel : ou bien dans le vinaigre auec du sel, pour seruir de mesme que les cappres.

Chastaigner. Lieu VII.

En la generale description des Arbres sauuages, est-ci aprés monstré cõment le Chastaigner veut estre planté ; estant la foreſt son principal lieu, pour le rang honorable qu'il y tient. Parquoi en ceſt endroit seulement enseignerai-je le moien de l'enter, pour lui faire produire fruit du tout agreable, à ce que soit en la foreſt & ailleurs, par tout estant beau & profitable, l'on puisse auoir abondance de bonnes Chastaignes, autres que bastardes, appelees, Bouchaises, ne pouuant attendre des Arbres non-entés, les produisans petites, ridees, de difficile despouillement. De plusieurs especes de Chastaignes franches, y a-il, dont les meilleures sont les Sardonnes & Tuscanes, ainsi dis-

tes des païs d'où les races nous en ſont venues de-par-deçà. Les Sardonnes ſont celles qu'on appelle à Lion, Marrõs, cogneües par toute la France, pour le traffique de tel fruit. Diuerſes contrees de ce Roiaume abondent en Chaſtaignes. Le Dauphiné, la haute Prouence, partie du Languedoc, comme en Viuarés, Geuaudan, le Velai. Auſſi l'Auuergne, le Limoſin, le Perigord, la Guienne, la Gaſcõgne en pluſieurs endroits. En France y en a auſſi en quelques quartiers. Le plus propre moien d'éter le Chaſtaigner eſt par canon ou tuiau, non en l'Eſté, comme en ceſte ſorte l'on fait tous autres Arbres fruitiers, ains au Printemps auant qu'ils aient fait ject nouueau. Eſtant le Chaſtaigner ja entré en ſeve, auant toutesfois auoir pouſſé, eſt le point de mettre la main à l'œuure, parce que lors les Canons ſe deſpouillent fort nettement, & auec meſme facilité ſ'appliquent ſur le ſauuageau. Il conuient à cela preparer vn an deuant, & ſujets & Arbres francs, deſquels deſirés auoir des greffes, en étestant & les vns & les autres, pour les faire rejetter de nouueau, & tout-d'vne-main ſ'entr'accorder & jettons & Canons, ſi juſtement, proportionnémẽt & d'accordante égalité entr'eux, qu'eſtans de pareil aage & groſſeur, ſ'vniſſent treſ-bien enſemble. Par ce moien, ne faudrés d'auoir des entes tels que deſirés. ceſte obſeruation eſtant ſemblable à celle ja notee, ſur les propos des Amandiers. Aucuns entent le Chaſtaigner ſur le Cheſne, où il ſe reprend, mais le peu de profit qu'il y fait, nous incite de ne tenir nul conte de telle curioſité. Sur lui-meſme nõ ailleurs, veut eſtre inſeré le Chaſtaigner non plus reçoit aucun autre Arbre, tout meſlange lui deſ-agreant.

Quelques nõs de Chaſtaignes.

Quand & cõment enter le Chaſtaigner.

La cueillete des Chaſtaignes eſt de grande importance és lieux eſquels elles tiennent rang entre les principaux fruits, là reputee pour vn moiſſonner. Auſſi auec grande diligẽce & curioſité y ramaſſe-on tel fruit eſtant paruenu en parfaite meureté, qui eſt lors qu'on void entre-baailler les bources des Chaſtaignes, qui ſont leurs premieres robes garnies de piquerons, deſquelles ouuertures, les Chaſtaignes ſortent. Si on ne veut attendre qu'elles cheent d'elles-meſmes des Arbres, on les en abattra tout doucement auec des perches, ſans offenſer les jettons des Arbres que le moins qu'on pourra: aprés ſeront ſerrees és greniers, pour y eſtre cõſeruees juſqu'au beſoin. Pour garder longuement les Chaſtaignes, ſaines & entieres, diuers moiens y a-il. Aucuns, pour les garder fraiſches, ne les ſortent des bources qu'à meſure qu'ils en veulent manger, les tenans en lieu frais, non humide, ni eſuenté. Autres, aprés les auoir tirees des bources, les tiennent dans du ſable meſlees enſemble, ou parmi de la feugere par littees. Mais ceux qui ne ſe ſoucient de les auoir fraiſches, les ſechent à la fumee ſur des claies à ce accommodees, aprés les battent pour les deſpouiller de leurs pellicules: finalement les vannent comme bled, dont deuenues blanches, ainſi deſchargees de pouſſiere & ordure, nettes & ſaines, ſans crainte de la pourriture, ſe conſeruent juſques aux nouuelles.

Comment recueillir, & garder les Chaſtaignes.

N'ESTANT en ceſt endroit queſtion que de Fruits, laiſſe le Meurier Blanc pour la ſoie, traitterai du Noir, puis que de lui ſeul prouiennẽt les bõnes Meures. Fruit recommandable pour eſtre ſain, plaiſant au manger, & haſtif au meurir. Par les Antiques le Meurier a eſté eſtimé le plus ſage de tous les Arbres, à cauſe qu'il ne bourgeonne, que la rigueur des froidures ne ſoit paſſee, donnant, telle tardité, loiſir de le loger comme l'on veut.

Meurier.

Le temps pour planter ceſt Arbre eſt deſpuis le commencement d'Automne juſqu'à la fin de l'Hyuer, les froidures & les pluies ne l'empeſchant. Deſire bon fonds, plus ſablonneux qu'argilleux, plus humide que ſec, & l'aer temperé, plus frais que trop chaud. Se delecte d'eſtre ſouuent fumé, & quelques fois arrouſé. Il vient de ſemence, de branche & de racine, mais auec beaucoup plus d'auancement par ceſtui-ci, que par branche: dont le meilleur eſt de tranſplanter au Verger l'Arbre ja gros & cheuelu, prins à la pepiniere, où il aura eſté ſemé, que de ſamuſer à le commencer par branche. L'enter n'eſt neceſſaire au Meurier, puis que s'edifiant par branche tout affranchi ſort de la baſtardicre. Mais eſcheant qu'aiés des Meuriers ja auenus, dont le Fruit ne vous agree, les pourrés enter en Canon ou Eſcuſſon, ainſi reformant leurs defauts à la bonté du fruit, qui s'en engroſſira: à quoi ſeruira de beaucoup la bonne culture du fonds, le fumer, l'arrouſer, & l'eſmunder en ſon branchcage. Le Meurier ne reçoit autre greffe que de ſa race, ou ſeroit de Blanc en Noir, & au contraire, auſſi n'eſt-il receu d'autre plante que ce ſoit. Contre ces auis, neantmoins, ente-on le Pommier ſur le Meurier Blanc, pour auoir des Pommes tres-douces: mais la difficile reprinſe de tels entes, prouenant du laict que jette le Meurier en l'inciſant, qui contraire à la ſeve du Pommier, fait ne tenir grand conte de telle ſubtilité.

où planter,

& enter.

LES Meures ne ſe pouuans que bien peu garder, conuient les manger freſchement cueillies: c'eſt pourquoi ne mettrons-nous au Verger que trois ou quatre Meuriers Noirs, nombre ſuffiſant pour ſatisfaire à ce qu'en ceſt endroit nous deſirons de tels Arbres.

Cormier.

BIEN que la Corme ne ſoit Fruit rare, ains abonde par tout, venãt meſme naturellement par les foreſts agreſtes, ſi ne ſera-il mal à propos, pourtãt, de mettre dãs le Verger quelque petit nombre de Cormiers, qui tant meilleur fruit rapporteront, que plus curieuſement ſeront cultiués. Les Cormes ſont auſſi appellees, Sorbes, du mot Latin, *Sorbus*, & leur Arbre, Sorbier. Le Cormier ou Sorbier ſera planté en meſme temps, en meſme lieu, ſous meſme aer que le Pommier. De l'enter ne ſe faut mettre en peine, pour le peu d'auantage qu'il y auroit, car pour auoir de belles Cormes, il ne faut qu'en bien cultiuer les Arbres. Non plus ſur icelui ſe ſoucier d'inſerer aucun autre Fruitier, pour la durté de ſon bois rendant difficile l'enter, & doubteuſe la reprinſe du greffe. Il y a Cormier maſle, & Cormier femelle. Ceſtui-ci, eſt ſeul fertile, l'autre ne faiſant aucun fruit. Auſſi differentes par-entr'elles ſont les Cormes, dont les meilleures ſont les preſque rondes & mouſſes du coſté de la queüe; les pointues par tel endroit, eſtans eſtimees ſauuages, & les autres de franche condition, bien que toutes viennent ſans artifice, comme a eſté dit.

N'eſt beſoin d'enter les Cormes.

POVR cueillir les Cormes, n'en faut attendre la maturité, ains conuient les tirer de l'Arbre eſtans encores jaunes & dures pour les faire acheuer de meurir ſur la paille, où ſeront tenues eſtendues juſqu'à ce poinct-là, qui ſera lors, que deuenues noires & molles, ſe pourrõt manger; & ce ſera dans peu de temps, ce fruit ne ſouffrant la longue garde. Les Cormes auãt leur maturité, coupees, & ſechees au Soleil ou au four, ſont facilement reduites en farine, moulues auec le bled pour le pain du meſnage, auquel ce fruit eſt vtile:

Leur vtilité.

tant pour allongement, que pour abatre la malignité de l'yuroie. Auſſi s'en fait de la boiſſon, qu'en defaillans les raiſins on l'emploie auant ſa maturité encores jaune, comme en tel cas l'on fait des Pommes & Poires.

Cornoailler.

Avssi quelque petit nombre de Cornoaillers ſierra bien parmi les precieux fruitiers (encores que ce ſoient Arbres deſquels la Nature ſeule, fourniſſe les foreſts) à cauſe de la beauté des Cornoailles, pour leur excellente couleur eſcarlatine, plaiſantes à voir. Durant tout l'Hyuer ſe plante le Cornoailler, vient en toute terre, bien que ſeche, mais à ſouhait, ſous aer plus froid que chaud. Son bois eſt ferme & ſolide, comme corne de beſte, d'où il tire ſon nom. Auec le cormier a de commun le Cornoailler, le non-vouloir eſtre enté ne ſur lui-meſme, ne ſur autre plante: ni auſſi receuoir aucun greffe. Car ſans autre myſtere que de le planter & cultiuer, rend Fruit tel qu'on deſire. Par maſle & femelle ſe diſtingue ceſt Arbre, plus de Fruit & meilleur rendant ceſtui-là, que ceſtui-ci: dont eſt requis diſtinguer les ſexes de ceſt Arbriſſeau, pour ne s'en charger que du plus profitable.

Me deſire d'eſtre enté.

Son fruit.

La cueillete des Cornoailles ſe fera lors qu'elles auront attaint le dernier poinct de maturité, qu'on recognoiſtra à la couleur. C'eſt pour corriger l'aigreur naturelle de ce fruit, afin d'eſtre rendu propre à eſtre emploié en brunage, la neceſſité y eſcheant. Et auſſi pour le laiſſer manger aux pourceaux, principale de ſes vtilités. Car quant à la reſerue, aucune n'en eſt faite que pour plaiſir, en confiture au ſucre, à la maniere des Agriotes, & en gelees, pour rafreſchiſſement aux febricitans, où il ſe rend treſ-propre.

Meſſier ou Neſſlier.

Dans l'Hyuer ſe plante le Meſſier ou Neſſlier, en terroir de moienne bonté, non trop humide ni ſec: comme de meſme deſire l'aer temperé, toutesfois, plus froid, que chaud. Ceſt Arbre ſe plaiſt d'eſtre enté, voire ſur diuers eſtocs: ſur ſoi-meſme, ſur Poirier, ſur Pommier, ſur Coigner & ſur Aubeſpin: ſur tous leſquels Arbres, profite tres-bien, mais diuerſement, pour la diuerſité des ſujets. Les Meſles croiſſans ſur tronc de Meſſier, demeurent petites, quoi que franches, de bon gouſt, ſans changement. Sur Poirier & Pommier, d'autant plus grandes, que plus les fruits des troncs tiennent de telle qualité, leur communiquans auſſi leur ſaueur & figure. Sur Coigner ſe forment les groſſes Meſles & plattes, douces en ſaueur. Au contraire, petites & pointues en l'Aubeſpin, duquel elles tirent vne petite & agreable aigreur. En fente eſt le ſeul enter des Meſſiers, n'en pouuans ſouffrir les autres façons, pour la ſubtilité de leur eſcorce.

Eſt enté ſur diuers ſujets.

Les Meſles ou Neſſles ſe meuriſſent par les gelees de l'Hyuer: pour laquelle cauſe les tient-on és Arbres fort long temps, juſqu'à prés de leur parfaite meureté, à laquelle elles paruiennent par la garde ſur la paille de quelque ſepmaine, lors les mangeans que de jour à autre elles s'en rendent propres. Autres reſerue n'en eſt faite, qu'en confiture & compoſte, qu'on prepare au ſucre, au miel, au vin-cuit, & autrement.

Les Meſles demeurent longuement ſur l'Arbre.

Le Noier fera l'entree des Arbres qu'on plante au Printemps, car bien qu'il ne ſoit autrement delicat, ſi eſt-ce que pour le plus aſſeuré, conuient le mettre en terre aprés les froidures: pour crainte qu'elles ne penetrent dans l'Arbre, par ſa groſſe mouëlle, qu'on deſcouure lui coupant la teſte quand on le plante. Ioint, que la ſeue de l'Arbre aidant à ſa reprinſe, eſt requis de l'attendre, pour le planter. Icelle donques venue, en la vicille Lune du mois

Noier.

de Mars, sera la vraie saison de mettre les Noiers en terre. Le meilleur fonds tel que pour les froments est celui que plus les Noiers desirent, où ils s'accroissent en superbe grandeur : pourueu que l'aer les fauorise, qui est le tempéré, plus froid que chaud. Mais dautãt que selon l'etymologie de son nom, le Noier nuit, principalement aux bons labourages, ses racines occupans importunément le fonds ; & ses rameaux par grands ombrages, l'aer, au derriment de toutes sortes de grains, fait qu'auec grande raison les meilleurs mesnagers ne logent les Noiers ailleurs, que là où ils ne peuuent beaucoup nuire. Tel lieu se prend és orees des champs joignant les chemins, és valons prés des ruisseaux, & autres pareils endroits, où la terre estant bonne, ne peut, à cause de son assiete, seruir à autre chose. Le plus gros plant est le meilleur, pour tost s'agrandir, de la reprinse duquel ne faut douter, encores que pour sa pesanteur, falut quatre hommes à manier vn seul Arbre : à la charge que la fosse soit grande à suffisance, en largeur & profondeur, pour, à l'aise, receuoir ses racines. Pour auancement d'œuure, fournisés vous de plant de Noiers, le plus gros que pourrés recouurer : à telle cause, l'aiant laissé bien nourrir en la bastardiere : ne tenant conte du mince & menu, dont la foiblesse ne peut donner esperance que de tardif auancement, ni resister ni à la violence des vents, ni à l'importunité des bestes, qui souuentesfois en frotant & broutant, degastent les jeunes Arbres de nouueau plantés, les treuuans exposés à la campaigne, où est leur droite situation, non és Vergers resserrés, tant pour la grandeur des Arbres qui opprimeroient les autres Fruitiers, que par n'estre la Nois fruit duquel l'on doiue faire autre estat, que des choses communes de mesnage. C'est Arbre ne fleurit aucunement, comme la pluspart des autres, seulement jette-il des chatons pour auancoureurs des Nois prochaines, ainsi que font les Coudriers & Chesnes. On ente les Noiers en canon, sur nouueaux jettons de l'annee precedente, dans le Printemps ou l'Esté, comme j'ai dit des Amandiers : toutesfois rarement prend-on telle peine, ou ce seroit pour affranchir ceux qui ja auenus, ne produisent fruit de valeur, qu'ainsi l'on corrige. Car des autres qu'on esleue dés leur origine, en semant les Nois bien choisies en la pepiniere, pourueies à ceci, comme il appartient, d'où les Arbres sortent parfaitement francs. Le Noier est fort vtile au mesnage, le fournissant pour toute l'annee, de Nois & d'huile, tant pour manger en la grosserie de la famille (& en certains lieux esquels celui d'oliue defaut, pour la table du maistre, à cela estant approprié) que pour brusler à la lampe : outre autres infinis seruices, que, & Nois & huile font, à la medecine, à la peinture, aux cimens. Estant, en outre, la confiture de la Nois faite au sucre, des plus prisees : & au miel, de passable bonté. Le bois du Noier est tresc-propre à tout ouurage de menuiserie : sert aussi pour le chauffage. Lesquelles commodités compensent aucunement les nuisances de ceit Arbre, dont il tire le nom : où s'ajoustent celles de l'ombrage, emmaladissant & hommes & bestes, s'y retrauans dessous, aians chaud en Esté, & que les Nois offensent la bouche, l'estomach & la teste de ceux qui en mangent, sans estre confites, moins toutesfois les fresches que les seches.

Nuit par ses racines & ombrages.

Veut estre planté gros.

Ne fleurit ains iette des chatons.

N'est enté, de necessité.

Est de grande vtilité au mesnage, pour son fruit & pour son huile. Pour l'exquise confiture des Nois : & pour son bois à la menuiserie.

Cueillir & garder les Nois.

LA cueillete & garde des Nois, est du tout semblable à celle des amandes, où vous renuoians, n'en sera ici parlé plus auant. Si ce n'est pour vous

donner auis, que pluſtoſt ferés exprimer l'huile des Nois à ce deſtinees, & meilleur il ſera : mais en moindre quantité en aurés vous, que ſi attendés longuement : eſtant ce de l'vſage de pluſieurs bons meſnagers, que de ne faire tirer leur huile d'autres Nois que des veilles, à telle cauſe gardans leurs Nois vne annee, juſqu'aux nouuelles. *En exprimer l'huile.*

LA Iujube ou Guindoule, reſſemble la cornoaille, en figure, en couleur, & en ce qu'elle a vn noiau dedans, comme auſſi l'oliue. En gouſt diſcordent elles, par eſtre l'vn doux & l'autre aigre, ne tenant la Iujube, rien de ſauuage, comme la cornoaille, qui a la couleur plus claire, que la Iujube. Par ces reſſemblances, aucunstiennent la Iujube eſtre la cornoaille franche : ou la cornoaille, la Iujube ſauuage ; mais ils ſe deçoiuent, car ce ſont deux Fruits diſtincts & ſeparés de diuerſes eſpeces, diſcordantes auſſi en ceci, que la cornoaille eſt de pais froid, & la Iujube de chaud. Pour laquelle cauſe, plante-on le Iujubier aprés l'Hyuer, vers le mois de Mars, de peur des froidures, en terre douce & fertile, ſous aer chaud, & en endroit non trop batu des vents. Eſtant eſloigné deſon naturel, auec ſoin conuient le cultiuer, en le beſchant, fumant, & arrouſant au beſoin : mais en autre, il ſouffre patiemment la negligence du Iardinier. N'eſt neceſſaire de l'enter, puis que par le ſeul ſemer des noiaux, les Arbres viennent bons, & par les rejettons des vieux auſſi. Ne veulent eſtre plantés trop gros, ſuffira qu'ils aient attaint la groſſeur du manche du hoiau. Columelle marque deux couleurs de Iujube, l'vne blanche, l'autre rouge. La race de ce fruit a eſté premierement apportee de Surie en Italie par Sextus Papinius, d'où à la longue, eſt paruenue juſqu'à nous. Les Anciens ont appellé la Iujube *Poma* ou *Serica*, particulierement Columelle & Galien, *Ziſipha*. *Iuiubier. Quand & où le planter. N'eſt beſoin de l'enter. D'où venue la race.*

VERS la fin du mois de Septembre les Iujubes ſont recueillies, comme eſtans lors parfaitement meures : aprés, ſerrees en lieu non humide, pour eſtre mangees durant quelques mois, ou eſtre emploiees en medecine le long de l'annee. *Vtilité des Iuiubes.*

EN meſme temps que le Iujubier, faut planter le Grenadier, en ſemblable terre, & ſous pareil aer, pour la conformité de leurs naturels. De la baſtardiere retirera on le plant des Grenadiers, où de branche aura eſté mis enraciner quelques annees auparauant. Le plant ſera choiſi vn peu plus mince que le manche du hoiau, parce qu'il ne ſe reprend ſi aiſément, gros quemenu. C'eſt enracinement de branche eſpargne la peine de l'enter : toutesfois ſi on deſire de l'enter, on le pourra faire en canon ou eſcuſſon, non en autre maniere, à cauſe de la durté de ſon bois. De trois eſpeces de Grenades y a-il, des Douces, des Aigres, & d'autres participans des deux gouſts, nómees, Aigre-douces ; differentes auſſi ſont elles en grandeur, ſelon leurs particuliers races. Toutesfois, à cela aide fort la culture, laquelle, immediatement, agrandit ce Fruit, car vne race de Grenades petites, miſe dans vn Iardin bien cultiué, rapportera Fruit plus gros, qu'vne de grande, plantee en lieu laiſsé en friſche. Cela ſe remarque tous les jours, à la difference des Grenades croiſſans és Arbres cultiués au Verger, à celles que portent les haies, qu'en pluſieurs lieux l'on dreſſe pour cloſture, celles-ci demeurans petites, au reſpect de celles-là. Ce qui ſera pour auis : & telle bonne culture ſeruira auſſi de corriger aucunement l'aigreur importune des *Grenadier. Ses eſpeces. Veut la bonne culture.*

Grenades : non l'adoucir entierement, cela ne ſe pouuant faire par artifice, quoi-que par diuers remedes, aucuns s'en efforcent, non plus que d'engarder d'eſclater les eſclatables. Tout ce qu'à ces defauts on peut, eſt de ne ſe fournir des races trop Aigres, & des ſujettes à creuer ſur l'Arbre, quand il ſera queſtion d'edifier la Grenadiere, eſtant lors le remede d'autant plus aſſeuré, que plus facile il eſt de preuenir les maux, que de les guerir eſtans aucnus. La Grenade eſt ainſi ditte, pour le grand nombre de grains dont ſa pomme eſt compoſee. Elle eſt venue de Carthage en Italie, partant appellee des Latins. *Malus Punica.*

La cueillete du fruit, & ſa garde.

LES Grenades ſeront cueillies fort meures, car tirees de l'Arbre deuãt ce poinct-là, toſt aprés ſe perdẽt par moiſiſſeure, ou ſe rident & deſſechẽt: mais prinſes en leur parfaicte meureté, ſont de longue garde: pourueu auſſi qu'on les tiennne pendues ſous des planchers, en lieux moiennement aërés, non humides. Aucuns au contraire, par ne ſentir aer, les conſeruent ſainement vn an. Ils enferment les Grenades dans des grands vazes de terre curieuſement couuerts & cimentés auec de l'argile ou de la poix, ſi bien que vent ne aer n'y entrent. A la charge, toutesfois, auant qu'enclorre les Grenades, de les bien ſecher au Soleil, en les y tenans deux ou trois jours : auec auſſi ceſte ſubtile obſeruance, que d'engarder de fener la fleur de ce fruit, ce qu'on fera, ſi deſſus icelle l'on poſe les Grenades lors qu'on les ſoleille, pour garder que le Soleil ne frappe deſſus. Ainſi que de pluſieurs autres Fruits, de ceſtui-ci ſe fait du vin, en exprimant ſon jus au preſſoir, en aiant au preallable retiré nettement ſes grains, pour les deſcharger d'eſcorces & pellicules. Les Apoticaires ont accouſtumé de conſeruer longuement le jus de Grenade dans des vazes de terre vitree, ou de verre, aprés eſtre eſpuré & eſcumé, y verſant par-deſſus de l'huile d'oliue, pour le garder d'eſuenter.

Figuier.

LA bonté de la Figue n'eſt miſe en diſpute, chacun tenant ce fruit-là eſtre des plus exquis lequel & le Raiſin, par jugement vniuerſel, ſont eſtimés la coronne de tous autres. De fait, à l'arrinee des Figues & des Raiſins marchans preſque de compagnie, on void diſparoiſtre la plus grande partie des autres Fruits, comme cedans à leur delicateſſe. Aucuns ajouſtent à ce roole, la Peche, mais ils ſe trompent : car bien qu'elle ſoit bonne, s'entend des biẽ choiſies, ſi eſt-ce que meilleures ſont pluſieurs Poires, Pommes & Prunes, partant indigne d'eſtre couchee en ſi haut degré. Reuenant à la Figue, dirai qu'admirable eſt la contemplation de tel Fruit, pour l'abondante varieté de ſes eſpeces & leurs diuerſes qualités, duquel ainſi que des Poires, les Anciens ont fait treſ-grand eſtat, teſmoin les Figues de Carthage, portees au Senat de Rome par Caton. Laquelle bonne opinion, conſeruee juſqu'à preſent, pour l'vtile vſage de ce fruit, fait beaucoup priſer les Figues. On en void des blanches, des noires, enfumees, griſes, tannees, vertes. Des grandes, moiennes, petites. Des haſtiues & tardiues. Des ſaueurs treſ-diuerſes & precieuſes. Quant aux noms des Figues, il eſt à propos d'en repreſenter les plus vſités, & de meſme pour l'honneur de l'Antiquité, renouueller ceux qu'elle a voulu donner à ce bon fruit, que le temps n'a peu enterrer, non pour autre auantage, que pour contenter noſtre curioſité. Car en vain les voudrions-nous rapporter aux noſtres, pour la difficulté de l'entreprinſe. Columelle commande au meſnager de ſe meubler principale-

La Figue, fruit excellent.

ment des Figues *Liuianes, Afriquaines, Chalcidiques, Sulques, Lidianes, Calli-* *Antiques*
ſtruries, Topites, Rhodianes, Libyeques, Hybernales, & de toutes celles qui fleu- *noms des Fi-*
riſſent deux ou trois fois. Es endroits de ce Roiaume où la Figue croiſt *gues.*
gaiement, on fait cas de celles qu'on nomme ainſi, *Aubicons, Bonjaſſo-* *Modernes.*
tes, Blanquetes, Bruneſſenques, Quotidianes, Oeil de perdrix, Blauetes, Couceu-
rilles, Bonnaux, Douces, Hoſpitalieres, Coquines, Rouſſaux, Pel-dure, Marſeil-
letes, Angeliques, qui ſont blanches, longues & groſſes, *Pourquines,* noires
& petites, pour breſueté obmettant les autres. De toutes leſquelles eſpeces, *Fleur de Fi-*
les Figuiers fleuriſſent vne ou pluſieurs fois: non à la maniere des autres *gue, que c'eſt.*
Arbres, ains en produiſans des petites Figues de nulle valeur, qui compa-
rees à l'eſcume, comme auant-coureuſes des bonnes, ſans paruenir à ma-
turité, ſont par les bonnes expulſees de l'Arbre. Exceptees quelques parti-
culieres eſpeces, dont la Figue de fleur ſe meuriſſant treſ-bien, pour bonne
eſt receuë, & pour ſa haſtiue meureté, fort eſtimee.

OR combien qu'il y ait pluſieurs eſpeces de Figues, ſelon leurs differen-
tes qualités, ſi eſt-ce que les Figuiers veulent indifferemment eſtre plan-
tés en meſme temps, qui eſt aprés les froidures vers le mois de Mars & d'A-
uril, afin d'euiter le peril d'eſtre tués par le mauuais temps, qu'ils craignent
touſ-jours beaucoup, mais plus en leur premiere jeuneſſe, qu'auancés en *Quel aer deſi-*
aage. C'eſt ſelon le general naturel de ceſte plante, à laquelle autre aer n'eſt *re le Figuier.*
conuenable, que chaud, ou moins tempere, ſe reculant des froidures. Pour
toutes ſortes de Figuiers, donques, nous choiſirons tel aer: mais du fonds
n'en ſera de meſmes, qu'on diſtinguera pour l'approprier au particulier na- *Quelle terre*
turel de chaſque Arbre. Les Figuiers portans groſſes Figues, deſirent bons
fonds, gras & humide, les autres ſe contentent de moienne terre, plus ſa-
blonneuſe, qu'argilleuſe; non toutesfois trop legere & ſeche, ny aucune
ſorte de Figuiers, ou n'y vient, ou n'y fructifie. Il eſt vrai que naturelle-
ment le Figuier ſauuage s'agraffe parmi les pierres, és vieilles murailles &
ruines des baſtimens, dont neantmoins ne peut-on eſperer fruit d'aucune
valeur. Aiant l'eau à commandement, ce ſera le comble de leurs ſouhaits, *Aime l'eau,*
que de faire boire les Figuiers en Eſté, quelques fois durant les grandes cha-
leurs; leur aidant autant l'eau opportunément donnee, qu'elle leur nuit,
croupiſſant prés d'eux, dequoi ſe faudra donner de garde, afin de ne les plan- *La graiſſe, &*
ter en lieu mareſcageux. Le fumer & labourer auance l'abondance de bon- *la culture.*
nes Figues: traitement qu'on ne leur eſpargnera. Ce ne ſeront pas des gros
fumiers qu'on emploiera en ceſt endroit, ains des terriers vieux, & ſembla-
bles engraiſſemens. Marſeille abonde en precieuſes Figues, cogneuës par *Lieux de*
toute la France. Auſſi en autres diuers endroits de la Prouence en croiſſent *Roiaume eſ-*
de fort bonnes: en pluſieurs lieux du Languedoc auec, comme à Mont- *quels les bon-*
pellier, Niſmes, au Pont Sainct-Eſprit, au Bourg Sainct Andeol, ma pa- *nes Figues*
trie, à Aubenas & ailleurs. Le Figuier s'auance toſt planté en grande foſſe, *croiſſent.*
donnant lieu à ſes racines où s'eſtendent à plaiſir: pour laquelle cauſe, l'on
la creuſera fort ample & large, ſans crainte d'exceder, ſi mieux l'on n'ai-
me planter la Figuerie au raion, à la maniere des raillis, pour du tout à l'ai-
ſe en mettre les racines. En ceci diſcordent les Figuiers des autres Arbres *Le Figuier de-*
du Verger, que de ne vouloir eſtre plantés guieres gros, mieux ſe repre- *ſire d'eſtre*
nant & auanceant le petit, que le gros plant: dont, conuiendra le tirer de *planté mince.*

la bastardiere encores mince, sans l'y laisser beaucoup engrossir. Suffira d'auoir attaint la grosseur du poulce d'vn homme robuste, & tel le planter non droitement, comme les autres fruitiers, ains couché de long en la fosse, le recourbant par le bout, pour en faire ressortir à l'aer seulement quatre doigts ou demi pied, à la maniere des prouins. C'est pourquoi le raion long est plus propre à ce seruice, que la fosse ronde ni quarree, ou seroit qu'on la creusast auantageusement grande, comme de necessité conuient telle estre, car petite & serree demeureroit inutile. La raison de ce recourbement vient de ce que si le Figuier estoit éteté en le plantant, comme les autres Arbres, le froid, que tant il craint, entreroit dedans son tronc, par la plaie de l'ouuerture, sa grosse mouëlle l'y attirant, dont il mourroit. Mais le plantant ainsi recourbé, & pour ce faire le prendre jeune & mince, n'est necessaire de le roigner aucunement: parquoi estant entier sans nulle ouuerture, les froids n'ont beaucoup de prinse sur lui. Joint que le reste du tronc se conuertissant en racines, sert de bon fondement à l'Arbre pour en peu de temps le faire agrandir. Ne pouuant le Figuier, pour la grosseur de son tronc, estre recourbé en la fosse, ne sera inutile pourtant: moiennant qu'il n'excede la grosseur du bras d'vn homme, ains profitera, le plantant droit comme les autres Arbres: à la charge aussi de ne lui couper entierement toutes les branches, ains celles qui notoirement destourneroient la reprinse, & de le soustenir auec vn pau, qu'on lui plantera auprés, auquel attaché, pourra resister aux vents. Aucuns plantent les Figuiers directement de branche sans se soucier de la faire enraciner en la bastardiere, ni d'en tirer des jettons du pied des vieils Arbres: mais c'est auec beaucoup moins d'auantage, & pour la reprinse & pour la duree, que se seruant de plant cheuelu. S'il eschet d'emploier ici la branche, n'en faudra recombler du tout la fosse deuant vn an, afin d'en faire profonder les racines auant dans terre, par les raisons dittes: ou bien la branche, estant enracinee au bout d'vne couple d'annees, la replanter plus bas. En replantant les Figuiers, sera à propos (à cause de leur delicatesse) de leur donner quelques engraissemens, lesquels profiteront beaucoup à leur reprise, meslés auec la terre du fonds: ici seront emploiés vieux & subtils fumiers, ou nouueaux & vigoureux terriers: & auec beaucoup d'efficace, l'arrousement durant leur premier Esté. En canon & escusson est le seul enter de ces Arbres, dont l'on se sert plus par curiosité, que necessité, lors qu'on veut affranchir quelques vieux figuiers qui ne vous agreent, puis que du tout francs ils viennent directement de branche, comme a esté veu. Nous auõs representé le moien de faire des figuiers nains, gentillesse dont l'on se seruira auec contentement, de laquelle, pour obuier redite, n'en sera ici plus auant parlé.

Escheant de le planter grosset, comment il sera gouuerné.

Si c'est de brãche sans racine, quel moïẽ.

En quelle maniere l'enter.

En ce Lieu chap. xxiii.

La recolte des Figues.

DAVANT que les Figues se meurissent petit-à petit, leur cueillete dure longuement: c'est pourquoi de jour à autre durant quelque temps, l'on les retire des arbres selon qu'elles se presentent meures. Les Aubicons sont les plus auancees Figues, venans vers le mois de Iuin & de Iuillet, prisees tãt pour celle leur hastiueté, que pour leur grosseur & passable bõté: au reste, ne se peuuent longuement garder, pour laquelle cause l'on les mange freschement. Les Figues qu'on desire conseruer pour prouision, seront cueillies parfaitement meures, & tout aussi tost sans autre mystere, portees secher au

Soleil sur des aix, des claies bien tissues, ou des canisses proprement faites auec des rozeaux. Là souuent l'on les visite, & en les remuant & renuersant s'en dessus dessous, on les haste de se preparer au Soleil, qui les frape de tous costés, & si bien, que dans sept ou huit jours, les rend suffisamment dessechees. Lors elles sont serrees dans des caisses reposans en lieu frais, nullement esuenté, toutesfois, plus sec, qu'humide, afin d'y estre conseruees jusqu'à l'vsage, pour le manger & pour la vente. Mais c'est aprés les auoir reueuës & assorties, distinguant les petites d'auec les grandes, les bonnes des mauuaises, mettant chacune sorte à part dans des cabas ou des sacs, comme l'on desire. Le plus important de ce mesnage, est le secher des Figues, auquel s'augmentent les difficultés à mesure que le Soleil decline, souuentesfois à la ruine de l'ouurage: dont les Figues se pourrissans, deuiennent pasture aux pourceaux, quand par la suruenue des pluies l'on n'a moien de les secher. Au defaut de la chaleur du Soleil, l'on se sert de celle du four moiennement eschauffé, mais cela se fait auec peu de profit, n'estans ne belles ne bonnes, autres Figues que celles qui sans destourbier s'acheuent d'apprester au Soleil, dans peu de jours. En somme, le Figuier est Arbre riche, rapportant bon reuenu, s'il se rencontre planté en lieu chaud & auancé, afin de faire tost meurir les Figues, pour de mesme estre sechees durant les grandes chaleurs: par ce moien, euitans la faschcrie des pluies primeraines, cõtrarians à leur appareil. Parquoi, qui n'aura le climat fauorable, ne se souciera plus auant des Figniers, que pour en planter sous ceste seule esperance, que d'en auoir des Figues freſches pour manger de jour à autre durant la saison: puis que l'appareil des Figues est plus incertain que le rapport des Arbres, lesquels, tant sont fructifians, ne faillent jamais de produire, ou ce seroit quelque annee, mais à tard, par la malice des extraordinaires secherelles du mois de Iuillet, bruslans leurs fueilles:

Le secher des Figues est le plus difficile de ce mesnage.

Oliuier.

C'est marque certaine d'agreable sejour que l'Oliuier, dautant qu'il ne s'accroist ne profite, qu'é lieu tẽperé, haïssant les extremités de froidure & de chaleur: il est vrai que selon le commun naturel des plus precieuses plantes (parmi lesquelles ceste-ci tient honorable rang) l'Oliuier tend plus au midi, qu'au Septentrion, aimant mieux la chaleur que la froidure. Et bien que directement il ne donne sans appareil, son fruit à manger, comme font la plus part des Arbres, pour cela n'est-il post-posé à autre Fruitier, aucun desquels ne le precede en valeur, pour la richesse qui prouient de son huile (par excellence à ce seul mot, huile, estant recogneuë celle d'Oliue) & gentillesse de la confiture de ses Oliues. Au profit sortant de l'Oliuier, est jointe ceste cause de plaisir, que la beauté de sa rameure, de non-vulgaire couleur verte, est d'autant plus agreable, que maugré l'Hyuer, telle se la conserue toute l'ánee. Le rameau d'Oliuier porté à Noë par la colombe, lui fut annoncement de bonne nouuelle. De là les Antiques ont prins la branche d'Oliuier pour signal de Paix, comme de Laurier, la Victoire. En quoi on peut remarquer cõbien cest Arbre-ci, dés tous temps a esté souhaitable, puis qu'il estoit emploié à representer le repos du genre humain. De dix especes d'Oliuier fait mention Columelle, qu'il nõme Oliuier *Pausian, Algerã, Lumian, Sergian, Neuian, Culminian, Orchite, Royal, Circite & Murtee.* Auiourd'hui se trouue bien complet ce nombre, voire & plus grand és païs où cest Arbre

Arbre riche.

Oliuier porte-paix.

Ses nõs Antiques.

abonde: mais le temps a changé telles appellations: en certains endroits, ainsi estans nommés les Oliuiers, *Boutignan*, *Bequerut*, *Daurades*, *Verdales*, *Pommaux*, *Saiz'ins*, *d'Espaigne*, *Rouuieres*, *Glandaux*, *Roiales*, *Gentiles*, *Coltaux*, *Longuetes*, *Negraux*, *Boubaux*, *Salliernes*, *Morengues*.

Les Modernes.

Faut planter l'Oliuier au Printemps, l'Arbre estãt en seue.

ESTANT l'Oliuier Arbre de païs chaud, nous ne l'exposerons en son commencement à la merci des froidures, ains attendrons de le planter iusqu'à ce que l'Hyuer se soit du tout deschargé, à ce qu'exempt de telles injures, puisse se reprendre sans destourbier. A cela aide fort la seue, selon les communes experiences; pour lesquelles causes, ne mettrés la main à ceste œuure, deuant l'arriuee du mois de Mars, lequel & le suiuant emploierons à ce mesnage, comme en estant la plus propre saison de l'annee. En plusieurs endroits neantmoins, voire approchans les froidures, l'on nattend le Printemps pour planter l'Oliuier, car c'est dés l'Hyuer mesme, qu'on le met en terre, comme les autres Arbres, sans distinction, toutesfois, mal à propos, pour les raisons dittes. A la disposition du Ciel, conuient ajouster la qualité de la terre, pour la donner à l'Oliuier toute telle qu'il desire, sans laquelle concordance, ce seroit perdre temps, que de cuider l'esleuer. Car comme il requiert perfection d'aer, de mesme fait-il de la terre, ne se plaisant, ni en trop grasse, ni en trop maigre, ni en trop pesante, ni en trop legere, ni en trop humide, ni en trop seche, ains seulement en celle qui tenant le milieu, s'esloigne des deux contraires. Si tel lieu se peut rencontrer, ne doutés que vos Oliuiers ne soient tresbien logés. Mais dautant que tresrarement auient és affaires du monde, s'arrester au droit milieu sans choir en quelque extremité, pour Oliuete, nous prendrons plustost le fonds maigre, que le gras: le leger, que le pesant: le sec, que l'humide, pourueu que le climat soit fauorable. Ainsi choisie la terre, elle sera facile à labourer, partie tresrequise, & n'estant size ni en plaine ni en montaigne, sera par cõsequent en coustau releué, digne repos de tout precieux Arbre. Au reste de son edifice, grande difficulté n'y ail parce que son plãt est aussi facile à recouurer, qu'aisé à loger en terre. Dont s'ensuit moderé entretenement; & celle patience tant celebree en ceste plante, quoique precieuse, qu'elle endure la negligence du laboureur, ne pouuant l'Oliuier perir par faute de culture, encores que pour plusieurs annees on la lui denie: laquelle à la longue redõnee à propos, auec renouuellement de vigueur, lui void-on reprendre nouuelle vie, se perpetuant par ses neueux, qu'en abondance l'Oliuier rejette du pied. De là commodément l'on se fournit de plant, car sans se donner peine d'en faire venir par pepiniere, ni autrement, on le trouue tout auancé joignant les grands Arbres: d'où les jeunes Oliuiers arrachés auec leurs souchetes portans des racines, sont heureusement plantés en l'Oliuete.

Quelle terre lui est propre.

S'esleue facilement.

Quel est le bõ plant d'Oliuier, & où prins.

Moien d'auoir abondance de plant d'Oliuier.

MAIS defaillant le moien de trouuer à suffisance des rejettons aux pieds des vieux Arbres, & qu'on delibere de faire, comme vn magazin des jeunes Oliuiers, à l'imitation des autres Arbres, on le pourra faire par branches, lesquelles s'enracinans en terre se conuertissent en Arbres. Ceste est l'ordonnance des Antiques (improprement appellee, pepiniere, veu qu'il ne s'agit, ni de pepins, ni de noiaux, comme à ce estans les noiaux inutiles) pratiquee par aucuns de nostre temps, pour en abondance auoir du plant d'Oliuiers.

liuiers. Vne jeune branche d'Oliuier grosse comme le bras, aiant l'escorce lisse & polie, est couppee d'vn Arbre de bonne race & fertile: auec la cie est mise en pieces par tronçons d'vn pied, ou d'vn pied & demi de long, l'on enfouït ces tronçons dans terre bien fumee & labouree, jusques-là, que par dessus y en ait quatre doigts; auec telle obseruance, que de poser les tronçons debout, la partie d'enhaut tournee vers le Ciel, comme elle estoit creuë en l'Arbre, afin que les jettons en prouenans, suiuent leur naturel. Là ces tronçons prennent racines, moiennant que le lieu soit tenu arrousé en Esté, & par marrer & sarcler, deschargé d'herbes malignes. Et à ce que par mesgarde, le bescheur n'offense les tendres jettons dans terre, l'endroit où sont enterrés les tronçons, est marqué, ainsi demeurans en asseurance. D'vn couple d'annees l'on s'abstiédra d'en oster aucun rameau, quoi que plusieurs en sortent: passé ce terme là l'on cure le superflu pour façonner les plantes, à ce que dans trois ou quatre ans aprés elles soiét propres à transplanter, en l'Oliuete. Voila l'ordre de tel mesnage. Mais auec plus de facilité, non toutesfois sans esbahissement, void-on par experience vne bille d'Oliuier n'aiant escorce que d'vn costé, s'enraciner tres-bien plantee droitement dãs terre, & là deuenir Arbre sans autre mystere. De là est sortie la science de refendre les vieux & gros Oliuiers, d'vn en faisant plusieurs auec la cie, les prenans de leur long depuis le haut jusqu'en bas, racines & tout, comme s'accorde le mieux, ainsi que communément se pratique en Languedoc & Prouence, où transplantant les Oliuiers auec escorce d'vn seul costé, la Nature les acheue de reuestir à la longue. Or de quelque lieu qu'on tire le plãt d'Oliuiers, c'est chose asseuree, que tant plus gros il est, tãt plustost & plus vigoureusement repousse & s'agrandit-il, en la mesure duquel ne peut-on excéder, encores qu'il falut quatre hommes à manier vn seul Arbre, aiant l'Oliuier cela de commun auec le Noier. Parquoi, pour tost voir vostre Oliuete grande & fructueuse, edifiés la d'Estaques (ainsi appelle-on en Languedoc & Prouence le plant d'Oliuiers) fortes & grandes, non de petites & minces pour le naturel de ceſt Arbre assés tardif à croistre, & par consequent de longue vie & duree.

Autre.

L'Oliuier veut estre planté gros.

Es prouinces où ceſt Arbre abõde, on ne le loge parmi les autres fruitiers és Vergers, ains pour les grands deniers qu'on tire de son rapport, des grãds Vergers separés, comme forests, en sont faits: ce qui n'est de l'vsage des regions où l'aer ne fauorise entierement ce mesnage, esquelles l'on se contente d'esleuer quelque petit nombre de ces Arbres dans les Iardins, pour le plaisir d'en voir la rameure & d'en tirer du fruit seulement pour confire.

Comment le planter.

En plantant l'Oliuier, l'on lui couppe la teste, à la maniere des autres Arbres, afin de les faire beaucoup rejetter. Desire d'estre curieusemẽt rembouché de terre, de peur de l'esuent, qu'il craint fort: à quoi auisant de prés, lors qu'on le plante, cõme à la maistrise de ce mesnage, la terre est escartee si bien de tous costés que vuide aucun n'y reste; & tant à profit est foulee auec les pieds, voire en la battant auec vn battoir, que l'aer ne le vent n'y puissent entrer. Sera bon, en rabaissant la terre des bords de la fosse lors qu'on la remplit, tout-d'vne-main mesler du fumier parmi la terre, pour le plaisir que ceſt Arbre prend d'estre engraisé: car quel que soit le fumier, est receu de l'Oliuier, mieux, toutesfois, tant plus vieil & pourri se trouue: les gras

L'Oliuier hait le Chesne. terriers leur estans aussi trefagreables. L'Oliuier ne sera planté prés du chesne, ni en fosse de laquelle l'on aura tiré le chesne, à cause de l'inimitié naturelle qui est entre ces deux plantes, dont l'Oliuier languit & perit. Cela n'auient du voisinage du Figuier, ni de celui de la Vigne, par-entre lesquels, se comporte-il aſsés bien. Le meilleur, toutesfois, est de ne dementir le nom de l'Oliuete, en n'y meslant aucun Arbre d'autre espece; ains la composant des seuls Oliuiers, les plus remarquables en fertilité. En la disposition de l'Oliuete, ceci est notable, estant le païs importuné de chaleur, de la planter à l'aspect du Septentrion; & si de froidure, du costé de Midi, afin d'adoucir aucunement telles intéperies. Columelle n'approuue l'opiniõ de plusieurs de son temps, qui tiennent l'Oliuete n'estre fertile, ou se mourir, estant esloigné trente lieuës de la Mer. En Prouence & Languedoc cela est manifeste, que l'abondance des Oliuiers se trouue enfermee dans pareille espace de terroir. Il est vrai, que de siecle à autre se recule-on heureusemẽt de la Mer, faisans fructifier ces Arbres-ci en diuers lieux, pour leur froidure, estimés le temps passé, impropres à leur accroissement, pratiquant la maxime: *Que beaucoup de bonnes choses se perdent, par faute de les rechercher.*

Aime le Figuier & la Vigne.

Opinion ancienne touchant l'Oliuier.

La maniere de l'enter. APRES le planter conuient parler de l'enter. Plusieurs ne se donnent telle peine, laissans produire à leurs Oliuiers, fruit selon leur naturel, sans artifice, ce qui souuentesfois rencõtre bien: mais pour bonne qu'en soit la race, touſ-jours meilleure se rend-elle par enter, & pour la qualité & pour la quãtité du fruit. Le vrai enter de l'Oliuier est sur lui-meſme, en vain s'estãs aucuns efforcés d'affranchir les oleastres, cõme aussi c'est abus de cuider inſeter l'Oliuier sur autre Arbre, ne de lui faire receuoir aucun fruitier. Le seul mois de Mai en est la saison, l'escusson la seule maniere, & le poinct le meilleur pour la reprinse des entes (sans obseruation d'aucune Lune) est quãd les sujets sont en fleur, terme qu'il faut prendre par les cheueux, sans le laisser passer. Mais c'est pour le regard des Arbres ja auenus, dont l'aage les rend capables de fleurir: car des plus jeunes ne cõuient attendre telles adresses, ains de les enter dés la secõde annee de leur replantement. L'incision se fait en quarré, selon la figure de ceste lettre Grecque, Π, dont ci deuãt j'ai parlé: & ce, és endroits les plus vnis & solides des principales brãches, n'excedans sur terre guieres plus que la hauteur d'vn hõme. Là seront appliqués les escussons, tãt propremẽt qu'on pourra, & encores qu'ils ne joignent parfaittemẽt de tous costés le bout de l'escorce de l'Arbre, (cõme és autres Fruitiers cela est neceſsaire) n'importe, estans ceux-ci, plus faciles à reprendre qu'aucuns autres entes. Deux ou trois escussons mettra on à chacune branche, & d'auantage selon sa grosseur, non perpendiculairement l'vn sur l'autre, ains en enuironnant la branche des costés en tournoiant. Par dessus lesquels, quatre doigts ou demi pied, enleuera-on de l'escorce de la branche, vne courroie large de deux doigts, enuironnant l'Arbre en ceinture, pour aucunement arrester la substance du tronc, à l'auantage des entes, sans du tout l'oster aux branches, à ce qu'elles acheuent de nourrir les Oliues dont les fleurs font demonstration: & que cas auenãt que les entes ne prennent, les Arbres demeurent encores entiers, soit ou pour les reenter par-aprés, soit ou pour les laisser en leur premier estat, si bon vous semble. Ainsi sans grand hazard, l'on attend les entes auoir bourgeonné, lesquels poſsederont entierement l'Arbre,

quand au bout d'vn an les branches sieces en la partie ja escorcee, toute la nourriture du tronc sera laissee pour eux. Toutesfois, si on ne se soucie du fruit de ceste annee-là, ce sera en plus grande asseurance de la reprinse & auancement des entes, si tout-d'vne-main en entant les Arbres, l'on les descharge de leurs branches, en les étestans entierement; car par ce moien, autrés l'vtilité requise de ceste nourriture, en ce, qu'aucune partie de la vigueur de l'Arbre ne se perdra, ains toute patuiendra au profit des entes.

Comment cõduire les Oliuiers, pour les faire bien fructifier.

SANS abuser de la patience des Oliuiers, l'on les cultiuera soigneusement, afin ne leur faire produire du fruit en abondance, selon qu'il se recognoit, à veuë d'œil, leur rapport manifester la diligence de leur maistre. Voire requierent-ils gouuernement particulier, pour la particularité de leur naturel: ce qui me dispense de n'en renuoier ailleurs le discours, c'est assauoir, au general des autres Arbres, ains d'en traiter en ceſt endroit. La culture qu'ils desirent, est d'estre profondement deschaussés, sinon chacun an, à tout le moins de deux ou trois l'vn: & aprés auoir couppé des racines tout ce qui paroistra à descouuert, remplir la fosse de bon fumier meslé auec de la terre du fonds, en reünissant le plan sans releuement, cõme aucuns ignorans font cuidans bien besongner, qui en emmoncelant la terre au pied des Arbres, en font tarir les racines. Dautant que les racines cerchans la terre mouuee & engraissee, se logent en la superficie, & se trouuans au dessus de la monticule du releuement, vuides d'humeur, en temps de secheresse defaillent, au detriment de l'Arbre, qui à la longue en perit. Le reste du champ sera tenu labouré, afin que les herbes ne s'y logent. Et à ce que la despense sorte du fonds mesme, sur iceluy seront semés les legumes ou des bleds, qui paians la culture, l'Oliuete s'entretiendra d'elle-mesme. De deux en deux ans on chargera le fonds de l'Oliuete à la maniere des autres labourages, pour auoir tant plus de loisir de le guereter, pour le rendre tant plus capable à ce seruice. Les Oliuiers s'accordent en ceci, auec plusieurs autres Arbres, que de ne produire indifferemment tous les ans du fruit; ains de deux l'vn, à tout le moins fort rarement: auquel naturel est de besoin les entretenir, pour le profit de ce mesnage: car mieux vaut de deux en deux ans l'vn, auoir bonne cueillete d'Oliues, que chacun an, vne maigre & chetiue. A cela l'artifice vtilement interuient. L'experience monstre que quand la terre est ensemencee, les Oliuiers portent du fruit; & estant vuide, s'amusera à faire du bois pour l'abondance de nourriture que le fonds donne aux Arbres: dont s'auanceans en rameure, se rendent capables par aprés, à fructifier. C'est de l'Antiquité, qu'on a tiré telle primeur, Columelle l'aiant ainsi escrit. Pour donques auoir également du fruit chacune annee, le pere-de-famille partira en deux ses Oliuetes, lesquelles, alternatiuement par annees, il labourera & ensemencera: moiennant lequel ordre, & la faueur du ciel, aura touſ-jours abondance d'huile. Pourueu aussi qu'il tienne nettoiés ses Oliuiers, les esclaguans à propos & par art; voire les étestans en la necessité, en les deschargeans du bois superflu, partie des plus requises à l'entretenement de ces Arbres-ci, en vain attendant fruit, bon, ni en abondance, d'aucun Arbre surchargé de braneheage.

Est à souhaiter l'Oliuier ne porter fruit que de deux ans, l'vn.

Quand & cõment amasser les Olives.

LA cueillete des Olives donne grande fatigue, aussi tient-elle rang entre les plus importantes des pais d'Oliuiers. Cela auient du temps; qui

eſt l'Hyuer aux iours courts : & pour le naturel de la choſe, l'ouurage en eſt long, puis que c'eſt à la main qu'on tire les Oliues des Arbres. Aucuns pour l'eſpargne, les abatent auec des perches : autres croient que c'eſt ruiner les Arbres : auquel auis eſtant jointe la raiſon, pour le profit des Arbres, fait preferer le cueillir des Oliues à la main, au battre, & laiſſee à chacun ſa couſtume, dirai le temps de ceſte recolte eſtre arriué, lors que les Oliues ſont deuenuës noires, lequel poinct l'on attendra auant que de les cueillir (ou ſeroit celles qu'on deſtine à confir, qu'il conuient prendre encores vertes & fermes.) Auec diligence, l'on mettra la main à l'œuure, de peur des froidures tallonnans la ſaiſon. Dés le mois de Nouembre, peu deuant la beſongne eſt couuerte, continuant tout l'Hyuer, & plus tard, ſelon l'abondance de tel fruit. Sur des linceuls eſtendus és pieds des Arbres, l'on fait choir les Oliues, d'où aiſément ramaſſees, ſont aprés portees au grenier pour y repoſer, attendant le moien d'en faire exprimer l'huile. De peur d'offenſer les Arbres en y montant deſſus, on accommode des eſchelles à ce particulier ſeruice, par le moien deſquelles, les Arbres enuironnés de tous coſtés, ſans preſſer leurs branches, auec beaucoup d'aiſance, ſont deſpouillés de leur fruit. Eſt defendu de toucher aucunement aux Oliuiers, pendant qu'ils ſont baignés, ou de pluie ou de gelee, de peur de les incommoder pour pluſieurs annees. Partant, la pluie ſuruenant, ou les gelees cheans deſſus, faut auec patience chommer de ce labeur, en attendant que par le retour du beau temps, les Arbres ſechés, l'on retourne amaſſer les Oliues comme deuant, car de cuider remettre les Arbres en eſtat de pouuoir eſtre vendangés ſans leur nuire, par eſcourre & esbranler, c'eſt accroiſtre leur mal. Le grenier pour l'entre pos des Oliues, ſera à couuert, en lieu frais, ſec, plus eſuenté, qu'humide, paué de bois, vn peu en pente, pour vuider l'humeur qu'elles rendent eſtans amõcelees. Auant que les y loger, elles ſeront curieuſement nettoiees, les deſchargeans de toutes ordures, de pourriture, de pierres, de terres, de buſchetes, & ſemblables drogueries, pour, nettes, ſe conſeruer ſans s'acquerir aucune mauuaiſe ſenteur. Le moins garder les Oliues eſt le meilleur, pour la bonté & pour la quantité d'huile : car ſans doubte des freſchement enuoiees au moulin, l'huile en ſort, & plus doux & plus abondant, que des longuement gardees : ſe recognoiſſant treſ-bien cela à l'œil, l'huile s'augmenter en telles bonnes qualités, à meſure qu'on s'auance à l'exprimer des Oliues, aiant eſtimé eſtre à propos, par ceſt auis, oſter l'erreur de la contraire opinion, pratiquee par pluſieurs.

Obſeruation notable & neceſſaire pour le bien des Arbres.

Quel ſera le grenier pour le repos des Oliues.

Quand en exprimer l'huile.

Orangers, Citronier, Limonier, &c.

Conſideratiõs ſur l'eſleuement de ces Arbres.

S'accroiſſent par tout, moiennant ſoin requis.

VOICI des plantes & des fruits qui ſeruent beaucoup au decorement des Iardinages, leſquelles l'homme d'eſprit emploiera, pour rendre ſon lieu du tout beau & plaiſant. Ce qu'il trouuera faiſable, puis que les Oranges, Citrons, Limons, & ſemblables fruits precieux, viennẽt en tout aer, moiennant deſpenſe condigne. Pour vn preallable, doit-on ſe reſoudre à quelles fins l'on deſire eſleuer ces rares plantes, pour de meſmes s'y affectionner. Car ſi c'eſt pour le profit, il faut venir à l'eſpargne, de laquelle en nul autre endroit de ce Roiaume l'on ne peut vſer, qu'és parties Meridionales, prés la mer Mediterranee, en certains recoins de la Prouence & du Languedoc, pour la chaleur du climat, du tout neceſſaire à leur nourriture. Mais ne regardant qu'au plaiſir, par tout où l'on voudra les edifier, on le pourra faire

auec de l'argent : n'eſtant aer ne terre tant difficiles & rebours, qui par artifice, ne ſoient à ce domptés & appropriés. Il ſemble que les Antiques n'aiēt cogneu de ces Arbres-ci, que le ſeul Citronier, pour ne faire mention aucune des Oranges, Limons, ne Poncilés, qui auiourd'hui nous ſont tant familiers. Par le moien de Palladius, l'Italie fut anciennement peuplee de Citroniers, les y aiant apportés de Medie d'où ils ont tiré leur nom, encores des Latins appellés, *Medica Malus*. Des autres, l'on eſt incertain par qui, ni en quel temps furent premierement naturaliſés de pardeçà. Tant y a, que, & le ſoin que communément il conuient auoir pour l'eſleuement de toutes leurs plantes, & la conformité des fruits, monſtrent ces Arbres-ci, auoir touſ-jours eſté de meſme origine. Tous ces Arbres ſont fort delicats craignans merueilleuſement le froid, duquel battus ne peuuent ſubſiſter. C'eſt pourquoi, pour leur conſeruation, plus d'artifice eſt neceſſaire, que plus l'on les recule des endroits eſquels le temps les a naturaliſés. Premierement, eſt requis, pour les defendre du froid, qui tant leur eſt contraire, d'auoir l'œil à ce, en les tenant legerement couuerts, és plus rigoureux mois de l'Hyuer: puis les approchant des parties Septentrionales, auec des exquiſes couuertures, ſe ſeruir du feu pour les eſchauffer. Car ſeulement ils ne deſirent d'eſtre preſerués des froidures, ains veulent eſtre rauigouris par chaleurs naturelles ou artificielles. Or comme ces choſes ſont ordinaiment de grande deſpenſe, auſſi ne ſe laiſſent-elles manier que par les grands ſelon la pratique des Princes & grands Seigneurs, en France, en Allemagne, & ailleurs, où, non, ſans merueille, void-on croiſtre & meurir ces precieux fruits, quoi-que ſous aër contraire à leur inclination. Auec beaucoup d'eſbahiſſement, cela paroit à Heilderbeg, maiſon de l'Electeur Palatin, de laquelle le Iardin nourriſſant telles precieuſes plantes, eſt enuironé d'vne grāde cloiſon de charpenterie, & couuert de meſme durant le mauuais temps: pendant lequel, les Arbres y ſont tenus chaudement, par des poiles qu'on y eſchaufe: & par le moien des grandes feneſtres, dont le logis eſt eſclairé, qu'on ouure & ferme à volonté, le Soleil y entre és beaux jours pour rejoüir les Arbres. Finalement, le beau temps venu, & la crainte des froidures paſſee, ſont les Arbres deſueloppés de leurs couuertures & cloiſons, & laiſſés au pouuoir de l'Eſté, ſi que moiennant ces magnifiques ſumptuoſités continuellement, la douceur du Printemps & de l'Eſté, regnent en ce logis là, & jamais n'y eſt ſentie la rigueur de l'Hyuer.

Leur delicateſſe.

Deſcription d'vn beau Iardin à Orāgers, &c.

Le gouuernement de ces Arbres requerant ſoin particulier non communicable en tout auec celui des autres Fruitiers, requiert auſſi particuliere demonſtration, pour enſeigner à les eſleuer; les faire par-croiſtre, & fructifier. Eſt beſoin entendre que de ces rares plantes, qui des terres lointaines ſont ja paruenuës à noſtre cognoiſſance, l'on en remarque, en Italie, principalement, quatre eſpeces, nommees, Orangers, Citroniers, Limoniers & Limones, celles-ci auſſi dittes Poncilles: & en outre, pour cinquieſme eſpece, vne autre appellee, Pomme-d'Adam. Le fruit de tous leſquels Arbres, ſe mange crud & confit, eſcorces, jus, & grains, exceptee la Pomme d'Adam, qui ne ſert preſque qu'à eſtre regardee, maniee, flairee, & à s'en lauer les mains pour ſa beauté & bonne ſenteur eſtant au reſte de peu de valeur. Les grains de ces fruits, produiſent des Arbres, toutesfois lentement, à rai-

La maniere de conduire ces Arbres.

ſon de laquelle longueur, ſont les rejettons cheuelus prins és pieds des grands Arbres, preferés à la ſemenee. Auſſi leurs branches s'enracinent aſsés bien, hors-mis celle de l'Oranger, qui pour la durté de ſon bois, ne prend recine que treſ-difficilement & rarement au contraire, la branche du Poncile s'enracine plus facilement, & mieux que de nul autre. Le tranſport de telles plantes d'vn lieu en autre, eſt fort faſcheux, ne le pouuant ſouffrir, leur delieateſſe, qu'auec imminent peril de les perdre: ſur tout ſi on eſt contraint de les faire porter de loin, car encores pourroient elles endurer quelques journees, aiant curieuſement couuert & empaqueté leurs raeines. Dont conuient prendre ceſte reſolution, qu'eſtant en lieu fort eſloigné de tels Arbres, laiſſé le plant, le meilleur ſera de ſe ſeruir de la ſemence, ee qu'on fera auec eſperance de bon ſuecés, en la maniere ſuiuante.

Quel fumier leur eſt bon.

Quand & comment ſemer les graines de ces Arbres.

DES vazes de terre de potier ou des petites caiſſes de bois, ſeront remplies de la meilleure, plus ſubtile & maleable terre qu'on pourra recouurer, qu'à eela on preparera en la eriblant & fumant dés l'Hyuer precedent, afin que ſous les efforts des froidures, elle ſe euiſe & adouciſſe. Le fumier qu'on emploiera ici ſera de cheual & de brebis, vieux & pourris; toutes ſortes de cendres y ſont auſſi bonnes, mais par deſſus les autres celles prouenantes des courges & eoncombres bruſlés, comme tres-delicates. Aprés dans le mois d'Auril, que les fruits ſont parfaitement meurs, les ſemenees en ſeront tirees, & auſſi toſt miſes en terre quatre doigts de profond, poſees de leur plat, deux doigts de diſtance l'vne de l'autre, & diſtinctement ſeparees par vazes, afin qu'elles s'aecroiſſent tant mieux, que chaſque eſpece aime ſon ſemblable. De deux en deux jours les arrouſerés, premierement auec de l'eau tiede, aprés auec de la freſche, ſelon que le temps s'eſchauffera, & touſ-jours par meſure: à ee que les ſemences n'en ſoient noiees, ains ſeulement humectees, vous prenant gerde de ee poinct, que de tenir à couuert vos vazes & caiſſes, toutes les nuits du mois d'Auril, & la pluſpart de celles de Mai: auſſi en tous autres temps, ſoit jour, ſoit nuit, importunés des freſcheurs reſtantes de l'Hyuer, ou des tempeſtes & greſles de l'Eſté. Ainſi ageaneees ees ſemences, leueront toſt de terre s'en montans en haut: & encores qu'elles naiſſent par trop eſpeſſes, ne faut pourtant ſe diſpenſer d'en arracher aucune plante ſurabondante, qu'vn an ne ſoit paſſé pour auoir loiſir de diſeerner les ſortes des foibles. Mais aprés ce terme là, ſans autre delai en oſterés tout le plus mince, pour faire place à deux ou trois plantes que laiſſerés à chaſque vaze, tant eſloignees les vnes des autres, que le lieu le permettra, afin qu'à l'aiſe elles s'accroiſſent & fortifient. Auſſi eſt dangereuſe la precipitation à eſmunder les nouuelles plantes, eſtant ce le vrai moien de les perdre (comme a ja eſté monſtré ailleurs) non de les faire auancer, quoi-qu'aueuns l'eſtiment. Le mois de Mai de la troiſieſme ou quatrieſme annee, ſelon l'auaneement, ſert le temps d'en couper les rejettons ſuperflus naiſſans au pied & au tronc des Arbriſſeaux, pour eommeneer à façonner les tiges: & de là en hors, à les entretenir eouuenablement, & à la ſerpe & au hoiau, afin de les auancer à s'accroiſtre pour les rendre propres à eſtre tranſplantés.

Temps d'eſmunder les jeunes Orangers, Limoniers. &c.

Faire enraciner les branches de ces Arbres.

TELLE eſt la façon de faire venir ces Arbres par ſemence: mais pluſtoſt par branche en eſtes vous pourueu, pour ſon facile enracinement. Des cimes des principales branches des Arbres, aians l'eſcorce vnie & tendre,

ſont coupees demi pied de long, & aprés en auoir oſté de l'eſcorce de chaſque tronçon, quelques deux ou trois doigts, ſeulement du coſté joignant la partie de l'Arbre, coupee, laiſſant l'autre bout entier ſans aucunement le roigner, ſont fourrés droitement dans terre juſqu'à deux doigts prés d'icelui bout, par lequel ils rejettent, moiennant les racines croiſſans en la partie eſcorcee. Le temps en eſt vers la fin de Mars, & plus tard, la ſaiſon eſtant tardiue pour crainte des arriere-froidures: & le poinct de la Lune, ſon decours. La choſe parle-d'elle-meſme, que la terre doit eſtre fertile, bien fumee, bien labouree, & opportunément arrouſee en Eſté, pour l'auancement de ces Arbriſſeaux: auſſi moiennant ces choſes, dans peu d'annees ſe rendront-ils au poinct deſiré. Le prouigner s'emploiant generalement en toutes plantes enracinables de branche, en ceſt endroit eſt recogneu treſ-vtile, tant pour l'augmentation du nombre, que pour gaigner temps: eſtant plus haſtif, que, ne la ſemence, ne la branche, & plus aſſeuré, que nuls d'eux: attendu, que les rejettons prouignés dans terre, y ſont nourris auec toute abondance de la ſubſtance de la mere: ſoient, ou vieux arbres, ou nouuellement enracinés de branche en baſtardiere, qu'en aurés dreſſee pour la prouiſion du plant. Deſquelles deux maniéres, comme d'vne ſource inexpuiſable, tirerés du plant excellent, pour tranſplanter, donner, & vendre tant qu'il vous plaira. Le tranſplanter eſt plus vtile, que neceſſaire: parce que les Arbres ſe treuuent bien d'acheuer leurs cours où ils l'ont commencé, voire quelque peu mieux, qu'eſtans ailleurs remués. Mais dautant qu'on s'en accommode en diuers lieux, l'vſage porte d'arracher du plantis les ſur abondans, pour les renger au Verger. En conuenable groſſeur, comme pourra eſtre celle du bras d'vn homme, ou bien peu moindre, ſeront ces jeunes Arbres tirés de leur premiere terre, auec ſoin d'en preſeruer les raeines, & tout auſſi toſt plantés aux lieux deſtinés. Le moins qu'on les peut garder, eſt le meilleur, de peur de l'eſuent. S'il eſt queſtion de les tranſporter hors de leur origine pour planter, ils ſeront curieuſement empaquetés: & ſi bien leurs racines couuertes & liees auec des linges, paille & cordage, que mal ne leur auienne. Ne faut entreprendre ceſte action qu'en beau jour, ſerein, ſans vents, ſans pluies, par craindre ces Arbres-ci, encores plus que nuls autres, toutes intemperies. Aprés l'Hyuer, vers la fin de Mars, ou commencement d'Auril, en eſt la ſaiſon, la Lune eſtant en decours. L'endroit auquel deſirés loger vos Arbres pour la derniere fois, ſera curieuſement choiſi, expoſé au Soleil, couuert des vents, principalement de la Bize pour ſa grande importunité: & de terre, douce, fertile, aiſee à cultiuer, comme a eſté dit. Si la Nature ne le donne tel, à tels defauts ſera ſuppleé par artifiee, baſtiſſant vne muraille du coſté de Septentrion ſeruant d'eſpauliere aux Arbres, afin de les tenir en abri: & amendant le fonds, par vigoureux engraiſſemens & excellent labourage. Prés de la mer Mediterranee & autres quartiers, où ces belles plantes ſe plaiſent entierement, ne prend on communément tant de peine, ains le loge-on auec les autres Fruitiers, ſans ſoin particulier. Les trous ou foſſes pour ces Arbres-ci, ſeront faites au meſme temps & de ſemblable capacité, que celles des autres du Verger, & de diſtance raiſonnable ſelon le lieu. Vn bon pied dans terre eſt la droite profondeur que ces Arbres deſirent: l'Oranger ſeul y veut

En prouigner les iettons.

Quel moien pour tranſporter loin ces Arbres pour planter.

En quel lieu conuient les planter.

eſtre planté vn peu plus auant, d'autant qu'il produit ſes racines plus bas que ſes compagnons. En plantant ces Arbres, l'on ramollira la terre de la foſſe, au fons & és coſtés, la releuant auec le hoiau: & tout-d'vne-main, y ajouſtera-on quelques ſubtils & gras terriers, pour en couurir les racines, meſlés auec la terre du lieu. Si ces Arbres ſont de la groſſeur marquee, ſeront étestés quand on les plantera: mais eſtans minces & tendres, ne veulent eſtre beaucoup taillés. On auiſera à ce point, que de les remettre au meſme aſpect du ciel qu'ils eſtoient en leur premiere terre: afin que plus facilement ils ſe reprennent, que moins d'alteration ils treuueront au changement. Aprés cela, tous les mois vne fois ſera la terre d'alentour legerement ſerfoüee, pour en extirper toutes ſortes d'herbes; à ce qu'aucune n'en ſucce la ſubſtance deuë aux Arbres, & pour eux deſtinee. Deux fois l'an, l'vne en l'Automne, & l'autre au Printemps, tel labourage ſera profondé juſqu'aux racines: tout d'vne-main ſera ajouſté au fonds, quelque bon engraiſſement, pour, meſlé auec la terre, augmenter la vigueur des Arbres. Mais principalement ce ſera en l'Automne, qu'on fumera ces Arbres, ou en l'Hyuer, par profiter beaucoup plus toute ſorte d'amendement en telles ſaiſons, qu'approchant les chaleurs, pour les raiſons ailleurs repreſentees. Auſſi eſt de beſoin, d'arrouſer ces Arbres en Eſté, la ſoif leur eſtant par trop ennuieuſe, juſqu'à les faire mourir. Ne ſouffrés leurs trõcs eſtre mouillés, ains deſtournés en l'eau, pour le mal qu'elle leur pourroit cauſer: ſuffit que leurs racines ſoient bien humectees. A faute d'eau coulante, ſuppleera celle du puits, ou de ciſterne, qu'on emploiera en la neceſſité. Deſirent auſſi ces Arbres-ci, d'eſtre ſouuent curés & emundés, eſtans paruenus en leur parfaite grandeur: parquoi, chacune annee, l'Hyuer eſtant du tout eſcoulé, on les eſlaguera curieuſement, coupant d'entre les branches tout le ſuperflu: afin que par-entr'elles ne s'entre-rouchent, ni auſſi n'excedent l'vne l'autre. Sera roigné des cimes le ſurcroiſſant qui empeſche la bien-ſeance: & leur cauſera auſsi tel ajencement, ce profit, que le troñc de l'Arbre s'en engroſſira, pour gaiement nourrir le fruit, & long temps durer en ſeruice.

Comment.

Quel labourage eſt requis pour leur entretenement.

Le ſoin de leur ramage.

MAINTENANT conuient enter ces Arbres, pour leur faire produire fruits du tout bons & delectables: ſans lequel moien, ne le pourroient-ils faire. Les Orangers, Citroniers, Limoniers, & Ponciles ne ſouffrent d'eſtre entés ſur autres Arbres que ſur-eux-meſmes: en quoi ſe trompent ceux qui les inſerent ſur des Lauriers, Meuriers, Pommiers, Poiriers, & Grenadiers, où ne font jamais bonne fin. Non plus reçoiuét-ils aucun greffe d'autre fruit, eſtant ceſte race d'arbres, particuliere & diſcordãte à toutes autres, en bois & en ſeve. Orãgers donques, ſeront enrés ſur Orangers: Citroniers, ſur Citroniers: ainſi des autres. Toutesfois, ſe diſpenſe-on en ceſte endroit auec heureux ſuccés, d'entre-meſler ces fruits-ci, dont ils ſortent treſ-bien qualifiés: mais c'eſt auec ceſte particuliere obſeruation, que de mettre pluſtoſt le Limonier ſur le Citronier, qu'au contraire: l'experience aiant apprins, le fruit ſortir plus nourri, ainſi qu'autrement: par abonder plus en humeur le Citronier que le Limonier. Mais par-ſus tous ſes compaignons, le Cedriac (eſpece de Limon) ainſi appellé en Prouence, eſt le plus propre à receuoir les eſcuſſons des autres: à cauſe de ſa groſſe & douce eſcorce, car ſans diſtinction d'eſpece s'y reprennent-ils tous, fructifient

Les enter.

tref-bien, & y durent longuement. Les Orangers entre autres, y profitent merueilleuſement, portans fruit dans deux ans, à raiſon de la conformité des fleurs de ces deux Arbres, qui communément les produiſent pleines & fortes: & par conſequent, fruit beau & bien nourri. La maniere d'enter generalement tous ces Arbres, eſt l'eſcuſſon: la ſaiſon, le Printemps & l'Eſté, durant la ſeve, deuant & aprés auoir fait nouueaux jettons: auſsi quelquesfois, au commencement d'Automne, & le poinct de la Lune, ſa montee. L'eſcuſſon quarré ſemblable à celui des Oliuiers, eſt meilleur que le pointu, l'on l'emploiera donques; & pour tout-d'vne main auancer les enteures, oſtera-on les rejets du pied des Arbres, à ce que toute la ſubſtance des tiges, leur ſoit reſeruee. De chacune de ces quatre races de fruits, Oranges, Limons, Citrous, Limones ou Ponciles, y en a de diuerſes ſortes, differentes par-entr'elles pluſtoſt de grandeur & gouſt, que d'eſpece: demeurans leur forme & couleur, preſques touſ-jours ſemblables. Entre les Eſpeces d'Oranger croiſſans en Prouence, eſt le *Cornut* ou *Bigarrat*, là ainſi appellé, & fort priſé pour ſon facile accroiſt. Se treuuent des Oranges, douces, aigres, d'autres participantes de l'vne & l'autre ſaueur. De meſme des Limons, Citrons, & Ponciles: à quoi en entant conuient prendre garde, pour ſe fournir des races que mieux l'on aime, & qui plus produiſent au lieu auquel l'on eſt. *En quelle ſorte*

Nous auons parlé de couurir ces precieux Arbres en Hyuer, pour les parer des froidures: ſans laquelle curioſité, ce ſeroit peine perduë que de s'efforcer de les eſleuer ailleurs qu'és parties Meridionales. Cela eſcheant, ainſi l'on s'y conduira. Que près de la muraille dreſſee au lieu ja marqué, les Arbres ſoient plantés du coſté regardant le Midi, au deuant de laquelle, dix ou douze pieds loing, vn rang de colomnes ou de pilaſtres, de pierre, ou de bois ſera eſleué de la hauteur de douze à treize pieds, equidiſtantes de ſept à huit pieds: elles porteront vn ſoliueau regnant pour architraue, & icelui auec la muraille, excedant la hauteur des colomnes de trois à quatre pieds, la couuerture dont eſt queſtion, pour conſeruer les Arbres. Icelle couuerture ſera compoſee de chevrons & des aix, legerement, pour auec aiſance, la pouuoir oſter & remettre ſelon le beſoin: & toutesfois, ſi bien à profit, qu'elle puiſſe engarder les pluies & les froidures de donner juſqu'aux Arbres eſtans à couuert ſous elle. De paille auſſi la pourra-on faire, & d'autres matieres que l'on recouurera à bon marché, ſelon le païs, comme joncs d'eſtãg & ſemblables broſſailles. Conuiendra fermer les deux bouts de ce logis, à ce que les Arbres ne ſoient expoſés qu'à vn ſeul aſpect du ciel, aſſauoir du Midi: lequel logis demeurant là ouuert, les Arbres ſeront eſchauffés le long du jour, y luiſant le Soleil dés ſon leuer juſques à ſon coucher, durant tout l'Hyuer: au matin y donnant en biais d'vn coſté, de meſme au ſoir, de l'autre, & ſur le jour au milieu, y penetrant dedans juſqu'au fons. Encores mieux entrera le Soleil ſous ceſte couuerture, ſi on accommode au toict, quelques lucarnes, qui facilement ſe puiſſent ouurir & clorre, par où, és belles heures du jour, on donne entree au Soleil: lequel ſoulageant les Arbres, leur fera gaiement paſſer les mauuaiſes ſaiſons, eſtant le païs non du tout abandonné aux froidures, pour lequel ſeul, ceſte maniere de couuerture eſt inuentee. Mais és lieux Septentrionaux, plus froids que *Couuertures ſous leſquelles ces Arbres demeurẽt aſſeu-rés du froid.*

chauds, conuient y ajouſter plus d'artifice : c'eſt de fermer ce logis-ci, de tous coſtés vniuerſellement, auſſi bien du Midi que d'ailleurs, en y laiſſant des grandes feneſtres qu'on bouchera auec des vitres ou des chaſsis de toile ciree, pour autant de temps que le Soleil ne pourra ſeruir aux Arbres : demeurant cependant le lieu ſuffiſamment eſclairé. Pour leſquels Arbres eſchauffer, lors que les froidures ſe renforcent, eſt beſoin leur faire du feu de charbon, ou de quelque bois ſec & leger, à ce que la fumee trop grande n'importune les fueilles des Arbres, deſquelles encores plus curieuſement, en faut auſsi eſloigner la flamme, de peur de les bruſler. Si mieux l'on n'aime ſe conformer à la magnificence du logis des Orangers de l'Electeur Palatin, ci deuant repreſenté.

Caiſſes où ſont plãtés ces precieux Arbres pour les porter à couuert en Hyuer.

OSTER & mettre tous les ans ces couuertures, eſt ennuieuſe deſpenſe, principalement és endroits où le plus curieuſement conuient aller. Pour laquelle cauſe, par la Neceſsité, mere des Arts, a eſté treuuee l'inuention de nourrir ces precieux Arbres dans des caiſſes : tres-louable en ce qu'à cela ſe ploient volontairement ces delicates plantes ; & ſi bien, qu'il ſemble que pour donner contentement à l'homme, elles s'accommodent par tout où l'on les met, ſe reſſerrans leurs racines, tant à l'eſtroit qu'on veut. Et qu'auſsi ces Arbres ainſi logés, ſont aiſément tranſportés d'vn logis à l'autre, ſelon les neceſsités des temps & plaiſir des Seigneurs, par là eſpargnant la peine de reaccommoder de nouueau chacu an, leurs couuertures. Seulement leur doit-on pouruoir, pour vne ſeule fois, de logis conuenable, pour les tenir à couuert durant l'Hyuer, où facilement ſeront charriés, par le moien des rouëlles miſes deſſous les caiſſes rendans la charge moins peſante : & auſsi, que le lieu auquel ces Arbres ſejourneront en Eſté, ſoit joignant celui de l'Hyuer, ſi faire ſe peut, pour auoir tant moins de peine de les remuer de l'vn à l'autre. Tels lieux ſont communément voutés, pour la naturelle chaleur que la voute ſe conſerue en Hyuer, au contentement de ces Arbres. En la façon des caiſſes, n'y a nulle ſujection, non plus qu'en la capacité : car de quelle figure qu'elles ſoient, petites ou grandes, demeurent touſ-jours bonnes, pourueu que leur matiere ſoit de longue duree, en quoi conuient s'arreſter : eſtant ce touſ jours à recommencer, quand l'on les compoſe de bois facile à pourrir, meſmes à cauſe de l'arrouſement qui en auance la ruine. Si on deſire d'auoir des grands Arbres, en faudra faire les caiſſes grandes, la raiſon voulant, que leurs racines ſoient logees au large, & aient plus de terre pour leur nourriture, que les petits. Ainſi des moiens, ainſi des petits, tant ces Arbres s'accordent à tout ce qu'on veut faire d'eux. Voire, en void-on ſe nourrir & fructifier dans des pots de terre, & petits vazes de bois, que pour leur legereté, vn homme porte où il veut, dans les maiſons, és porches, ſalles, feneſtres, les remuant de lieu en autre à volonté : dont l'excellence de telle plante, ſe repreſente auec beaucoup de plaiſir, quand auec telle facilité l'on void les beaux Fruits & en grande abondance, s'accroiſtre ſur ſi petits rameaux y paruenans en perfection de bonté. L'entretenement de ces Arbres, ainſi enfermés dans des caiſſes ou vazes grands & petits, n'eſt autre que des precedens ; excepté, qu'en ceux-ci, conuient ajouſter chaſcun an, de nouuelle & fertile terre, oſtant de la vieille, le ſurabondant : car puis que leurs racines ne peuuent aller paiſtre loin,

petits vazes pour y loger des petits Orãgers neantmoins fertiles.

eſt de beſoin les nourrir de bonne ſubſtance. Faut arrouſer ces Arbres-ci ſouuent en Eſté: mais nullement en Hyuer, de peur de fortifier la naturelle froidure de la ſaiſon au detriment de l'Arbre, lequel ſe maintiendra en bonne humeur par le ſeul traitement ſuſdit. Les vazes grands & petits, ſeront percés au fons, pour vuider l'eau que la terre ne pourra humer, en arroulant les Arbres. L'eſmonder leur eſt neceſſaire, pour les tenir touſ jours baſſement: parquoi outre les branches mortes ou fleſtries, l'on leur en oſtera des viues tout ce qui s'entre-preſſera, & exeedera la conuenable hauteur de l'Arbre, les couppant & roignant auec des ſerpes bien eſmoulues, durant le Printemps, & l'Eſté, pendant qu'ils ſont en ſeve. Auec l'ongle auſſi, leur oſtera-on les bourgeons ſuperflus, croiſſans en mauuais endroits, par ce moien les Arbres deſcharges d'oppreſſe, fructifieront vigoureuſement.

Temps de les couurir ou enfermer.

Cecy eſt obſeruable, que de ſe haſter de couurir ou d'enfermer les Arbres, ſans attendre l'arriuee des froidures; pour le danger qu'il y a, qu'à l'impourueu, elles ſurprennent les Arbres en campaigne: dont eſt beaucoup meilleur s'auancer trop, que retarder tant ſoit peu. Cela eſt neantmoins reſtraint à la ſaiſon: car quelquesfois auient, que l'Automne eſt fort temperee, voire y reſte-il beaucoup de la chaleur du precedent Eſté, dont par d'aucuns elle eſt ditte, en Octobre & Nouembre, l'Eſtiuet de S. Martin. En ce cas, l'on laiſſera les Arbres à deſcouuert, juſques à apparence de changement de temps. Par ce moien, raccourciſſant le terme de l'empriſonnement des Arbres à leur vtilité: car ils s'en treuueront tant mieux au bout de l'annee, que moins en Hyuer, auront demeuré ſous les couuertures. Pour la meſme cauſe, du froid, bien que le Printemps ſoit ja arriué, faut delaier à remettre ces Arbres-ci à l'aer, juſqu'à ce que, la crainte du peril paſſee, par le retrograde des froidures & gelees, ils demeurent en toute aſſeurance. Quand l'on couurira ou enfermera ces Arbres, ſera prins garde que leurs fueilles ſoient bien ſeches: partant, choiſira on vn jour clair & ſerein, non pluuieux ne bruineux; car en tel eſtat, ſe conſeruent-ils mieux ſous les couuertures, que s'ils eſtoient chargés de rouille. Auiſera-on à les remettre en leur premier regard du Ciel, pour ne les eſloigner de leur naturel, que le moins qu'on pourra. Seront lors les Arbres deſchargés de partie de leurs fruits & fleurs, c'eſt aſſauoir, de tout le langui & de peu d'eſperance, pour donner tant plus de moien au reſtant de faire bonne fin.

Plaiſir qu'on reçoit des beaux Arbres.

Ne ſe peut exprimer la grande beauté de ces precieuſes plantes, prouenante, & de l'immortelle & eſclattante couleur verte de leur ramage, & des bonnes qualités de leurs Fruits, qui contre le naturel de tous autres, demeurent attachés aux Arbres, la plus grande partie de l'annee: & ce qui en augmente la grace, eſt, qu'on en void, à la fois, ſur meſme tige, des petits, des moiens, des grands, voire leurs fleurs les accompaigner tres-longuemẽt, cauſans tres-ſouefve ſenteur és lieux où ils ſont enfermés. Ce ſont voiremẽt delices de Princes & grands Seigneurs, que d'eſleuer ces excellens Arbres ſous art contrariant à leur naturel: en quoi leur magnificence eſt plus aiſement admiree, qu'imitee. Mais és endroits où ſans exceſſiue deſpenſe ces Arbres peuuent s'accroiſtre, & fructifier; auec le plaiſir, le profit y eſt recogneu

tres-bon, pour les deniers qu'on tire de leur despouille, dont rien ne se perd.
Le profit qu'on en tire. Car soient les Fruits meurs, ou non, les marchands achetent tout, jusques aux mi-pourris & fleurs superflues cheans d'elles-mesmes. Les Fruits parfaitement meurs sont emploiés à l'ordinaire vsage: les plus minces & menus, pour leur trop d'abondance tumbans à terre, sont enfilés pour chaines & ceintures: les grossets non encores meurs, à confire tous entiers: ce qui se treuue de bon és mi-pourris, à estre mis en subtiles rascleures, puis conuerti en confiture: les fleurs, à estre distillees, pour eaux de bonne senteur. De toutes lesquelles choses, tout François tesmoignera, s'il considere la grande abondance d'Oranges, de Citrons, de Limons, de Ponciles, qu'on transporte par tout ce Roiaume, mesmes à Paris à grandes batelees.

Palmier. Ces precieux Arbres, seront suiuis d'vn autre de leur qualité, c'est assauoir, du Palmier, produisant l'exquise Prune Datte, qu'on nous enuoie de la Barbarie. Le fondement en est le noiau de la Datte, semé à la maniere des autres, & sous ces particularités, que de le choisir nouueau, non de fruit lõguement gardé. tel ne voulant sortir à l'aer: & de l'enfoncer quatre doigts dans terre, souple, deliee, & de long temps engraissee auec des subtils fumiers. Ce sera au mois de Feurier, en lieu regardant le Midi, aiant vne muraille en dos pour espauliere, lui faisant abri. L'on mettra quatre ou cinq ñoiaux joints ensemble, afin que de deux ou trois qui auront bouté, se compose le tronc de l'Arbre. car vn seul, pour sa foiblesse ne peut satisfaire à cela. Ainsi vnis & comme colés ensemble communicans leurs vertus, formeront le tige du Palmier, qui s'en rendra bien asseuré. Ne le laisserés en la Pepiniere plus de trois ans, ains au bout de ce terme-là, le transplãterés au lieu où l'aurés destiné pour touſ-jours, & là le traiterés auec soin, selon son merite mesme, en le parant du froid par couuertures. C'est vn Arbre fort tardif à croistre, aussi dure-il longuement aiant vne fois pris terre. Il ne fructifie qu'au bout de cent ans, selon Pline & la commune opinion. Pour laquelle tardité, neantmoins, ne laissera l'homme d'esprit, d'en parer son Iardin, tant pour le plaisir de voir les rameaux de cest excellent Arbre, que pour l'esperance du Fruit qu'il en laisse à ses successeurs. Il y a en la Palme, masle & femelle, s'entr'aimans tellement, que separés l'vn sexe de l'autre, ne fructifient point, mais assemblés portent en leur temps abondance de Dattes, plus toutesfois la femelle que le masle. Les Dattes sortent des rameaux des Arbres sans moien, c'est à dire, sans queuë, comme font toutes autres Prunes. ce fruit aiant cela de particulier: & l'Arbre, de n'auoir aucun branchage, ains seulement des grandes fueilles longues sortans directement de la teste de l'Arbre, esleuee sur son tige, de cinq à six pieds, dont il se façonne grãd & beau à voir. Aussi, mais par le temps, son tige vient fort gros, qui cause planter le Palmier dans terre ferme, non dans des caisses, comme les Orangers: ou ce seroit pour le seul plaisir des rameaux, sans se soucier du fruict auenir.

Cannes de Sucre. Povr faire bonne bouche, finalement j'ajousterai à ce roolle, les Cannes de Succre, afin aussi qu'accouplees auec les Orangers & ses compaignons, le Iardin soit parfaitement ennobli, & rendu du tout magnifique. Ceste excellente plante, s'est despuis peu d'annees en çà domestiquee en Prouence, où elle a esté apportee des Isles Canaries & de Medere.
D'où venues.

Les païs chauds, dont ces Cannes sont originaires, nous donnent auis d'en tenir tel conte, que des Arbres susdits, pour les loger & traitter en mesme lieu, & sous mesme artifice qu'eux, puis que communément telles plantes craignent les froidures. Ces Cannes aiment la terre tres-fertile, legere & douce, & d'estre souuent arrousees. Tel fonds leur appresterons-nous, sans leur espargner l'eau au besoin. Aussi auec semblable facilité, leur parerons-nous les injures du ciel, comme sera monstré. La culture de ces Cannes estant de par deçà, plus nouuelle que difficile, donne courage à tout gentil esprit, de se meubler de si precieuse matiere, qui est le Sucre, lequel croissant par soin industrieux labeur, dans son propre Iardin; en receura d'autant plus de contentement, que plus chacun prise les choses prouenantes de sa dexterité, que d'ailleurs. Ces Cannes ressemblent aux autres communes, qu'on appelle aussi, Rozeaux, & en tige & en fueille, hors-mis, qu'elles ne montent si hautement. L'vne & l'autre Canne, s'edifie par racines & bulbes, ce qui rend la chose assés aisee: dautant que les bulbes pour leur durté, se peuuent conseruer saines, plusieurs journees, donnans par ce temps, loisir de les transporter assés loin, comme de la Prouence à Paris, en les empaquetant ingenieusement. Plantees & reprinses qu'elles soient, au bout d'vn an on les pourra prouigner, pour en augmenter la race, non que cela soit necessaire. Cela s'entend si elles sont plantees en terre ferme, car estans dans des caisses, la petitesse du logis ne permettroit cest essargissement. Le Sucre croist dans le tuiau de la Canne, lui seruant de mouëlle: pour lequel recueillir, les Cãnes sont coupees prés de terre vers la mi-Septembre, aprés hachees par tronçons de quatre doigts ou demi pied chacun, puis bouillis en eau claire dans des chauderons, jusqu'à ce que la substãce en soit du tout sortie, laquelle demeure seule, par la patience d'en faire exhaler l'eau, par la longue ebullition, dont le Sucre s'affermit. Pour en manger de frais, ne faut que le succer des tronçons de la Canne, comme l'on fait du miel auec la cire freschement tiré de la ruche. Ce coupper rés de terre, facilite la conseruation des Cannes, car par dessus les tiges, qui restent presque tous dans terre, est tres-aisé de faire des couuertures portées par des petits paux esleués sur terre, seulement de deux ou trois pieds, qui tenans les racines couuertes contre les mauuais temps, des froidures, des neiges, des gelees, des pluies importunes, demeureront asseurees, & icelles estans eschauffees par fumiers, ne pourront aucunement sentir telles injures. Dont plus asseurément passeront l'Hyuer ces plãtes-ci, n'en aiant qu'à defendre les racines, que si on estoit contraint leur parer, & racines, & ramcaux tout ensemble, comme l'on fait des Orangers & semblables Arbres. Aprés l'Hyuer au retour du beau temps, sont ostees ces couuertures, & les plantes se remettent à rejetter comme deuant, s'accroissant en haut durant l'Esté selon leur naturel.

Leur culture.

En quel endroit de la Canne croist le Sucre.

L'ARBRISSEAV portant le Cotton sera ici enroollé, parce qu'estant de païs chaud, desire communication de traittement auec les precedentes plantes. L'isle de Malthe abonde en tel Arbrisseau. S'edifie par graine, laquelle l'on treuue dans le Cotton, que les marchands vendent par toute la France. Desire terre plus seche qu'humide, toutesfois vigoureuse. Conuient la semer en Automne. La plante monte de trois à quatre pieds sur terre. Iet-

Cotton.

te des petites pommes, lesquelles s'approchans de maturité, s'entre-ouurent en croix à la pointe, comme la grenade, par là faisant jour au Cotton, qu'on void blanchir le long des fentes de l'escorce. Puis estant du tout meur on y treuue quatre petits paquets de Cotton, si bien agencés & si fort serrés, qu'en chacun y a vne poignee de Cotton, lequel par-aprés seroit impossible de remettre en si petit lieu qu'il occupoit auparauant, tant la Nature est industrieuse.

CHAPITRE XXVII.

Le general gouuernement & culture des Arbres fruitiers.

EN VAIN l'on plante & ente les Arbres, si on ne se resoud à les entretenir: car comme aprés auoir fait naistre le bestail, se faut soigner de lui donner le laict en son commencement, & aprés des herbages pour le nourrir & fortifier, ainsi est de besoin, aiant fourni le Verger d'en auancer les Arbres par opportun labourage: afin que tost ils produisent des Fruits, & longuement subsistent en bon estat. ne pouuans que maigrement & auec langueur, faire l'vn, ne paruenir aucunement à l'autre, si par paresse, auarice, ou ignorance, l'on ne les traire ainsi qu'il appartient. Parquoi, qui n'a grande affection à ce mesnagemẽt, ne doit penser seulement, à esleuer vn Arbre, pour le soin continuel necessaire d'accompagner celui qui souhaite de voir sa maison abondamment pourueuë, en toutes saisons, de toutes sortes de bons Fruits.

Quelles œuures requises à l'entretenemẽt des Fruitiers.

Le labourer à la charruë, ou le houër à la main, & le fumer, sont le vrai traitement du fonds des fruitiers: lesquels deschargés du superflu branchage, le coupant à propos & à temps, ne peuuent faillir à rapporter cõtentement. De l'esbrancher des Arbres, est sorti cest antique prouerbe, selon Columelle parlant des Oliuiers, *Que qui les laboure, les prie de porter: qui les fume, les supplie: & qui les esbranche les contraint.* L'arrousement venant par dessus & opportunément distribué, est ce qui oste aux Arbres, toute excuse de fructifier. Car souuent il auient, que la secheresse interuenant, rauit toute l'esperance du laboureur, pour bien & curieusement qu'il ait preparé & la terre & les Arbres: mais où il y a de l'eau, & donnee à propos, ne peut-on craindre telle perte, le ciel estant fauorable.

Faut tenir le Verger rẽpli d'Arbres.

CEST vn article de beauté vtile, que de tenir le Verger rempli d'Arbres, ne pouuant estre que difforme, defaillant en nombre: ne fructueux, n'estant fourni de plãtes requises. Ioint qu'autãt couste de labourer le parterre, mal, que bien meublé. Donques aiant planté le Verger, rascherés par bon traitement à faire viure les Arbres, à ce que s'il est possible, aucun ne defaille: remarquant soigneusement les plantes qui n'ont voulu se reprendre; ou qui estans reprinses, sont, par accident, depuis morres, pour aprés en leur place y en surroger des viues. Le plustost qu'on peut reparer telles defectuosités est le meilleur, pour la difficulté, ou plustost impossibilité, de faire croistre des nouueaux Arbres, parmi la foule des vieux. ceux-ci au detriment de ceux-là occupans la terre, & le ciel, si que passees les trois premieres annees, ne vous

en reste par-aprés, grande esperance de contétement. C'est pour les Vergers estroitement plantés, car où les Arbres sont posés au large, plus de loisir a-on de pouruoir à tels defauts: non toutesfois tant, que le retardement ne soit touſ-jours prejudiciable, pour l'auantage que les premiers Arbres ont par dessus ceux qui viennent aprés. leur inegalité rẽdant le Verger, & moins plaisant, & moins fructueux.

Et en labourer le fonds.

Tovs Arbres generalement desirent la culture, plus ou moins s'y delectans les vns que les autres, selon la diuersité de leurs naturels. Nous auons veu l'Oliuier, quoi-qu'Arbre delicat, attendre patiemment le loisir du laboureur, & qu'aprés auoir longuement langui, la bonne culture redonnee à propos, le remet en vigueur. Au contraire, le Noier (bien que du rang des grossieres plantes) ne pouuoit souffrir la negligence, ni par renouuellé bon traitement, estre remis; si la culture qu'on lui a accoustumee en sa jeunesse lui est deniee, tant soit peu, voire la premiere interruption, lui cause la mort. Pour donques ne se deceuoir, le mieux qu'on pourra cultiuer les Fruitiers, sera le meillenr, & le plus desirable & louable, que ce soit auec moderee despense: dautant qu'en cest endroit est question d'accoupler le profit au plaisir, non s'arrester au seul contement. Ainsi que le desirés, auiendra, si aués l'eau à commandement, & que soiés prés de quelque bonne ville, pour debiter la potagerie que le fonds de vostre Verger, seruant en Iardinage, rendra. d'où sortira argent à suffisance pour satisfaire largement à tous frais, si que pourrés dire entretenir vos Arbres pour neant. Mais d'vn entretenement exquis & nompareil, le rapportant aux Fruits, lesquels en sortiront d'autant plus gros, beaux, & exquis, que les autres n'estans cultiués auec tel soin, qu'il y a de difference entre les francs & sauuages. Si ne voulés entretenir tant de Iardin comme vostre Verger est grand, pourrés vser de retranchement: diuisant tout le lieu en trois ou quatre parties, plus ou moins, pour l'vne d'icelles estre, seule, jardinee vn couple d'annees de suite: aprés sa voisine de mesme accommodee, ainsi des autres, faisant par ce moien courir le Iardin par tout le Verger, comme si c'estoit parc à brebis: de telle sorte qu'il n'y ait recoin en tout le Verger, qui au bout d'vn temps, ne se ressente de la faueur du Iardinage. Aiant le Iardin fait la ronde par tout le Verger, repassera par son premier chemin: dont, les Arbres se trouueront parfaitement bien cultiués, & le Iardin mesme mieux accommodé, que ailleurs: desirant, ceste espece de domaine, touſ-jours terre nouuelle, pour estre deschargé de l'importunité de plusieurs bestioles qui degastent la potagerie dans terre, sur tout les oignons, mesme la courtiliere, ainsi ditte en France, & sterpi en Languedoc, plus aux vieux Iardinages qu'aux nouueaux. Sera continué ce jardinement, jusqu'à ce que par l'accroissement des Arbres, sous leur ombrage, la potagerie se trouuera opprimee: auquel cas, cedant le Iardin aux Arbres, les Arbres demeureront fortifiés suffisamment, pour se passer de tant exquise culture, se contentans de moindre traitement.

Les moiens.

Diuers auis sur l'entretenãs du tout rien, ou si peu, que le houer à l'entour des tiges ne leur peut nemẽt du fõds

De là en hors, diuersement manie-on les Arbres du Verger, selon les lieux & fantasies. Aucuns abandonnent les Arbres à la prairie, ne les cultiseruir de beaucoup, attendu l'estẽdue des racines se paillans au loin. Autres *du Verger.*

leur continuent la culture jusqu'à leur extreme vieillesse, semans au parterre quelques grains; pour, comme d'vne imposition, tirer la despense du labourage. Et bien que ceux là quelquesfois rencontrent bien, c'est par le benefice du fonds & de l'aer, que cela procede: & partieulierement pour certains Arbres supportans assés bien le non-labourer, comme entre autres, les Pommiers & Poiriers. Mais touſ-jours, pour la generale bonté des fruits, ceux-ci se treuuent mieux fondés, dautant que toute sorte de fruits sortent meillcurs de terre labouree, que de la delaissee, comme a esté dit. En ceci est vtile le parterre du Verger empreé, que d'engarder les fruits de se froiller cheans de maturité sur l'herbe: & que sans grande tare du foin, plaisammẽt, l'on se pourmeine en tous temps, sous les Arbres. Sur lesquelles cõmodités, balancees auec leurs contraires, le prudent & sçauant mesnager prendra auis selon son lieu.

Quelle prairie est la moins nuisible aux Arbres.

S'il eschet de conuertir le fonds du Verger en prairie, à la commune preferera-on la Luzerniere, pour le naturel de la Luzerne ou Saint-foin, qui, non plus que les Arbres, ne veut estre broutee par les bestes: & qui au bout de dix ou douze ans veut estre arrachee, comme a esté monstré, chose qui reuient au grand auantage des Arbres, lesquels aprés long sejour, se treuuent rauigouris, comme renouuellés par ce defrichement. A la Luzerne, nuisent les ombrages des Arbres, desquels elle est empeschee, & de s'accroistre au pré, & de se secher, estant fauchee: & aux Arbres la Luzerne cause ceste incommodité, que de leur faire endurer la soif en Esté, elle ne voulant estre arrousee. Lesquelles difficultés se ſont adoucies, en fumant le fonds pour auancer l'herbe, & aprés l'auoir coupee, l'emporter dehors le Verger au plein pouuoir du Soleil, pour s'y secher & preparer: & touchant l'arrousement, y aller retenu, afin que seulement pour rafreschissement és grandes chaleurs, l'on leur face courir vn peu d'eau, dont en ce cas, la Luzerne n'en sera qu'accommodee, ainsi qu'a esté representé ailleurs.

Au IV. Lieu, Chap. IV.

Quels grains moins importuns.

Quant aux grains, les moins nuisibles aux Arbres, sont les legumes, exceptés les ciches, que bannirons du Verger auec les orges & millets, pour leurs naturels desficatifs, importunans par trop les Arbres, de mesme les chanvres & les lins: retenans les fromens, segles, & auoines, pour y estre semés, ainsi que mieux s'accordera. non toutesfois auec esperance de grand rapport, pour l'embarras des ombrages, ains seulement pour en retirer ce qu'on pourra à la descharge du labourage. Ici se represente le degast qu'on fait des bleds en les trepignant, pour cueillir des Arbres les fruits primerains ou de hastiueau, comme Ceriſes, Poires muſquees, Abricots, & semblables: afin que ce mal preueu de loin, soit destourné dés la fondation du Verger mesme. Cela se fera en rengeant à part les Arbres dont la maturité des fruits precede celle des grains, sous lesquels semerés autre chose que bled de telle subjection: où y en semant, la perte s'arrestera en peu d'espace de terre que tels Arbres contiendront, plus supportable, que s'ils estoient escartés par le Verger. Les Pommiers, tres-petit nombre excepté, ne causent tel desordre, ni aussi generalement les Poiriers d'Automne & d'Hyuer: non plus les Figuiers, Coigners, Mesliers, dont la tardité des Fruits donne loisir de retirer, entiere, la despouille du fonds.

L'on peut met-

Le Saffran y peut estre mis, souffrant & le trepis en herbe, & le cueillir de

ſon

son poil, sans autre deschet que general, venant de l'ombrage des Arbres, sous lesquels ne rapporte tant la Saffraniere, qu'exposee en plein Soleil. La chaleur du Saffran altere aucunement les racines des Arbres, mais l'eau interuenant là dessus, corrige telle intemperie sans nuire au Saffran qui en est accommodé, opportunément distribuee. Le remuer du Saffran reuient au soulagement des Arbres, quand pour icelui de quatre en quatre ou de cinq en cinq ans, la terre est de nouueau rompuë & remuee, sens dessus dessous, dont les racines des Arbres reprennent nouuelle force. Vtilement aussi fera-on des raues & naueaux sous les Arbres. leurs labour & cueillete (qu'on fait en les arrachant) accommodant les Arbres.

tre du saffran du Verger.

Et des raues.

RESTE vn autre moien, pour, à bon marché, cultiuer le Verger: c'est de planter quand-& les Arbres, de la vigne, parmi laquelle s'accroissans lés Arbres, auec eux, elle rapportera du Fruit pour satisfaire aux frais du commun entretenement de ces plantes, ainsi meslangees. Non toutesfois pour guieres plus lõg tẽps, que pour vne vingtaine d'ãnees, passees lesquelles, la vigne opprimee sous l'ombrage des Arbres accreus en perfection, sera arrachee: quittant la place aux Arbres, qui seuls l'occupant, de là en hors, s'y maintiendront en bon estat, autant longuement que le naturel des plantes le permettra à cause de la prouision de bonne nourriture, que par le moien susdit, les Arbres auront faite.

Aussi y planter de la vigne

L'EXCE'S de chaleur & d'humidité causant la ruine des Fruitiers, fait que plusieurs condamnent du tout le fumer & l'arrouser des Arbres. Monstrant l'erreur de telle opinion, dirai au contraire, que pour auoir abondance de bons Fruits & precieux, le fumer & l'arrouser sont tresz-requis aux Arbres, comme l'excellence de leur nourriture: pourueu qu'auec juste proportion l'on se serue de l'vn & de l'autre. Et de fait, où treuuera-on les Fruits exquis, qu'és lieux engraissés & arrousés, ainsi qu'il appartient? Non és importunés du trop maigre, gras, sec, & humide. Ce sera dõques auec vn Iusques-où, qu'emploierons ces commodités, à ce que nos Arbres se maintiennent en bon estat. Ceste restrinction se rapporte à la qualité des fumiers, & des eaux; à leur quantité, au temps, & moien de leur emploi, mesmes au païs où l'on est. Le meilleur fumier pour les Arbres, est le plus vieux & mieux pourri, ou neufs & vigoureux terriers: les eaux, celles de fontaine ou autres salutaires, telles qu'auons choisi pour la prairie. Conuiẽt moderément vser de l'vn & de l'autre, car mieux vaut fumer & arrouser, peu & souuent, que trop à la fois. Le temps en est diuers, pour la diuersité de ces deux matieres. Le fumier pour eschauffer les Arbres, sera emploié en Hyuer: & l'eau pour les rafreschir en Esté. ainsi l'on corrigera, & les froidures & les chaleurs. Les racines des Arbres seront deschaussees: aprés l'on les recouurira auec les engraissemens meslés parmi de la terre du fonds, à ce que le pur fumier ne joigne aux racines des Arbres, de telle matiere reamplissant la fosse en la reünissant au plan sans aucun releuement. L'on destournera l'eau des racines, afin de n'y croupir jamais, ains seulement y decoulera-elle en passant. en cest endroit se seruãt de l'adresse du Iardinier, qui n'arrouse jamais l'herberie, qu'en la necessité. Aiant mis le fonds de vostre Verger en legumes, bleds, saffran, naueaux, ou raues, ne serés difficulté d'y faire couler l'eau au besoin, par des petits canaux qu'à cela aurés fait approprier. De mesme serés de la vigne, par-

Discours sur le fumer & l'arrouser des Arbres.

mi laquelle seront plantés vos Arbres, sans auoir tant d'égard au deschet du vin (qui ne sort iamais si bon de lieu humide, que de sec) qu'au profit des Arbres, lesquels aussi tiennent ici lieu de principal, & la vigne d'accessoire. Ainsi maniés les Fruitiers, & suiuant les instructions suiuantes, ne douterés de leur bon & long seruice.

Conduite de leur branchage.

CE n'est pas tout, que de cultiuer le fonds des Arbres, il se faut soigner de leurs branches, où gist la plus subtile maistrise de leur gouuernement: pratiquee par tous pays, non restreinte en aucuns, cõme l'arrousement, qui n'est emploié pour les Arbres, qu'és endroits fort eschaufés du Soleil. Les Arbres ne peuuent beaucoup fructifier, ne long temps demeurer en seruice, estans surchargés de brancheage. Pour laquelle cause, il ne faut chercher l'abondance des gros Fruits, bien nourris, & bien qualifiés, és grands Arbres, touffus, abondans en ramage; par ce que le tronc de l'Arbre ne peut satisfaire, à la fois, à ces deux charges: ni aussi de tels Arbres surchargés esperer longue duree, ains de succomber sous le fardeau, & se ruiner eux-mesmes. Ces maux se preuiendrõt en eslaguãt les Arbres du superflu, leur laissant à nourrir peu de branches: lesquelles tirans leur vie des racines, qui demeurent entieres, la redonneront aux Fruits auec beaucoup de vigueur, dont ils sortiront & en abondance, & qualifiés ainsi qu'il appartient. Et si en demeureront les Arbres, sains & robustes, pour longuement durer en seruice, quand aians gaiement nourri les fruits, resisteront fermement aux tempestes, vents, brouter des bestes, vermines & autres accidẽts, ausquels ils sont sujets: par ce moien euitans de s'enuieillir trop tost, & en suite, de perir langoureusemẽt. Or sans redire ce qui a esté enseigné, sur le dresser des jeunes Arbres: ici sera monstree la continuation de telle doctrine, pour l'appliquer selon l'aage des Arbres & les circonstances. ESMVNDER, ESLAGVER, ETESTER, sont les œuures conuenables à la rameure des Arbres auancés, qu'on emploie pour abaisser l'orgueil des jeunes & luxurieux Arbres, & hausser le cœur aux vieux & langoureux: par ce moien, reculãt & auançant les Arbres, qui par jeunesse, vieillesse, accident, ou autre cause, defaillent. Esmunder, est oster le mort & rompu: Eslaguer, les brãches inutiles & nuisantes croissans en mauuais endroit, empeschans la grace de l'Arbre: Etester, couper generalement toutes les braches pour faire reprendre nouuelle vigueur à l'Arbre, & comme nouueau mesnage, lors qu'on le void succõber. Tousiours auec instrumens bien trenchans taillera-on les Arbres, tant rondement qu'on pourra, sans en rien esclater ni escorcer, faisant la trenche fort vnie & pendante d'vn costé, pour rejetter les eaux de la pluie. Le tẽps en est aprés l'Hyuer, lors que les Arbres sont en seue, afin que par icelle la plaie de la couppe soit tost recouuerte: ce qu'on ne pourroit esperer, prenant les Arbres encores endormis, cõme plusieurs ignorans font, ce que je redi pour l'importance de ce mesnage. Car les taillant en Hyuer auant qu'ils facent semblant de pousser, la tranche se seche en se noirciſſant, sans se pouuoir jamais recouurir, ou bien à tard, souuentesfois, à la ruine de l'Arbre. Mais par le contraire, l'humeur de la seue se treuuant preste, secourt subitement la plaie, quand on la fait au temps nouueau. chose qui se preuue par l'experience, & bien apparemment par les entes faits à l'escusson qui faillent à se reprendre, desquels en tres-peu de temps la cicatriee de l'incision faite au sauuageau, est tres-bien consolidee par la se-

Esmunder. Eslaguer. Etester.

ve interuenãt là dessus. Dans le mois de Mars cela se pourra cõmencer, sans aucun regarder de Lune, & continuer jusqu'à la fin de Mai; & en somme, tãt que la seve vous accompaignera: cessãt lors, que la seve tarira par trop de chaleur. Et si on desire de se seruir en Hyuer du bois des vieux fruitiers, l'on les êtestera en Octobre ou Nouembre, à la charge, toutesfois, de laisser aux branches des longs chicots pour les retailler plus bas en endroit vif au renouueau, pour les raisons dites. Tous Arbres veulent estre Esmundés & Eslagués chacun an, les deschargeant, premierement, de tout bois mort; puis des branchetes superfluës, en suite, leur roignant les cimes des principales branches excedãtes les autres; rout ce qui fondroie & recourbe en bas, coupant ce qui s'accroche & entortille par dedans l'Arbre, & en somme, tout ce qui lui oste sa grace & le difforme: afin que façõné ainsi qu'il appartient, il s'en represente beau à la veuë, & desuclopé d'empeschement, puisse gaiemẽt fructifier. Souuentesfois, par dedans l'Arbre s'accroist vne ou deux branches plus fertilement que les autres, qui engloutissent toute l'amour de l'Arbre, cõme à cela par dessus tous, sont sujets les Oliuiers & Pruniers. Telles branches seront entierement coupees, dés qu'on les descouurira, de peur que ne remediãt à tẽps à ce mal, l'Arbre ne s'en aneantisse à la longue. Aussi toutes autres branches malplaisantes & importunes, dont l'Arbre eslagué, demeurera à deliure, pour auec lustre tenir touſjours au Verger, rang plaisant & profitable. Quãt à l'êtester, on ne sçauroit dire quels sont les Arbres en auoir plus de besoin, les vieux ou les nouueaux. Le plus souuent ceux-ci perissent par trop abondante humeur (cõme les hommes sont sujets à se perdre par trop grande prosperité) causant plusieurs rameaux aux Arbres, se jettans en haut, lesquels attirans à eux toute la substance des racines, les troncs en demeurent minces & mal fondés: qui ne pouuans supporter la charge de la rameure, & icelle la violence des vents, aians grande prinse sur elle, les Arbres entiers en sont facilemẽt rẽuersés à terre. A cela l'vnique remede est de couper la teste de l'Arbre qu'ainsi l'on void tenir le chemin de sa ruine, & ce entierement & rondement, cõme à vn saule, en y laissant des chicots longs de demi pied, plus ou moins, sur lesquels l'Arbre rejettant de nouueau, en augmentera ses racines, les allongera, prendra terre, & s'y affermissant, renforcera son tronc, & dans peu d'annees refaçonnera son ramage plus beau que deuant. Touchãt les vieux, par le mesme ordre on les renouuellera, dont deschargés de leur fardeau, font nouuelles branches, & par ce moien, se remettent tres-bien. seruant mesme remede à contraires maladies des Arbres, à reprimer la jeunesse des vns, & à supporter la vieillesse des autres. Mais c'est à la charge de les eslaguer l'annee d'aprés, ostãt les rejets superflus dont abondẽt tous arbres etestés de nouueau: car les y laissans tous, ce seroit opprimer l'arbre par surcharge, lui ostant, & la grace, & le moien de bien fructifier. Ainsi vos Fruitiers tenus nettement, par Esmonder, Eslaguer, & Etester, (ces remedes emploiés selon les occurences) se conserueront tres-bien auec requise bien-seance. Auquel mesnage vous-vous affectionnerés d'autant plus, que plus vetrés de bons Fruits sur les Arbres conduits par cest ordre, qu'és autres accablés sous le fardeau de leur vieil ramage: lesquels ne pouuans fournir à tant de nourriture, ne rapportent Fruits que mal

En quel tẽps.

Commun naturel des Arbres.

Ceci est à remarquer.

Vertu de l'ẽtester des Arbres.

Mesme remede, seruant à contraires maladies des Arbres.

Comme̅t emploier l'Eteſter

qualifiés, & encores en petite quantité. Auec ceſte diſtinction ouurerés ici, que de n'eteſter beau coup d'Arbres à la fois, bien que neceſſaire, ains en prẽdrés quelque petit nombre chacun an, afin de ne vous priuer, tout à coup, de grande abondance de Fruit, de la faute duquel, par tel ordre, ne vous ſçauriés recognoiſtre. Tout-d'vne-main ſeront reentés les Arbres qu'eteſterés, vieux & jeunes, afin qu'auec le renouuellement de leurs branches, le Fruit s'en affranchiſſe d'auantage. Et encores que le fruit en ſoit bon, meilleur ſe rendra-il quand meſme ce ne ſeroit que d'y remettre de leurs propres greffes, cõme ailleurs ai monſtré l'efficace de telle curioſité. Mais ce dernier reentement viſe là premierement, qu'eſcheant d'auoir dans voſtre Verger quelques Arbres, dont le Fruit ne vous agree de tous points: ou qu'aiés trop grãd nombre d'Arbres d'vne meſme ſorte, quoi-que bonne, par ce moien les augmẽterés, diuerſifierés, & changerés à voſtre plaiſir. Et ne doutés que cela recule aucunement vos Arbres, car les jettons de nouueau reaffranchis, s'en agrandiront auſſi toſt: voire & plus vigoureuſement repouſſeront-ils, que procedans directement de l'Arbre. Tout le retardemẽt qu'y pourroit auenir, c'eſt de l'attente des nouueaux jets, pour ſur iceux enter en fente l'annee d'aprés, ſi tant voulés attendre. Car ſi deſirés d'enter en petite cotonne, le pourrés faire à meſure de l'eteſtement: ainſi qu'a eſté repreſenté. Ou bien, en canon ou eſcuſſon, dans le mois de Mai, ou celui de Iuin enſuiuant, ſur les premiers jettons que les Arbres feront: dont ſans nulle attente, vos Arbres eteſtés, ſe reueſtiront de ramage reaffranchi en perfection. Ce reentement donne auſſi lieu aux nouueaux Fruits, qui d'annee en autre ſuruiennent: ſans laquelle commodité, ne pourroient-ils eſtre logés au Verger ja rempli, au grand meſcontentement de tout homme d'eſprit, qui deſire ſon Verger eſtre fourni de toutes ſortes & eſpeces de fruitages, & qu'aucun de ſes voiſins ne le deuance en ceſte exquiſe meſnagerie.

Reenter les vieux Arbres, & ſon vtilité.

CONTRE les maux de la jeuneſſe & de la vieilleſſe des Arbres, eſt le remede ſuſdit: lequel ſeruant auſſi à la gueriſon de la ſterilité, ſe rend admirable en ceſt endroit. Il eſchoit bien ſouuent qu'aprés auoir eu prins beaucoup de peine au dreſſer du Verger, aucuns Arbres ſe treuuent ne vouloir nullement fleurir, ni par conſequent fructifier: bien que marqués pour le contraire, beaux & grands, s'eſtendans en brancheage, par là trompans l'eſperance de leur eſleuement. La correction de ce vice, ſe fait, en roignãt les cimes des branches de l'Arbre, jeune, auancé en aage & en rameau, qui n'a jamais rien porté, tenu pour ſterile. Mais c'eſt ſous l'eſtroite obſeruation du dernier jour de la Lune finiſſant en Ianuier, que ſeul conuient emploier en ceſte action, ſans s'y diſpenſer. Icelui donc tel choiſi, l'Arbre ſera viuerſellement tondu en toutes les branches, d'icelles en coupant, tant ou ſi peu, que la bien-ſeance de l'Arbre le permettra. Aprés laiſſerés faire à la Nature, car ſans vous faire languir, à la prochaine Primevere vous fera paroiſtre la vertu de ce ſecret, par les fleurs dont l'Arbre ſera teueſtu, en ſuite par le fruit. Et à ce que ſoiés aſſeuré de ceſt admirable trait de meſnage, ſans eſtimer que nonobſtant l'artifice l'Arbre n'euſt laiſſé alors de fleurir eſtant arriuee ſon annee de porter, ajouſtés-y, comme pour eſſai, ceſte ſubtilité; C'eſt de n'en roigner de l'Arbre qu'vne portion, la moitié, le tiers, ou le quart: & verrés que la partie roignee, ſera ſeule fleurie,

Secret digne d'admiration pour faire fructifier vn Arbre.

au reſtant de l'Arbre, n'y aiant aucune fleur. Par mon exemple particulier, pluſieurs de mes amis ſe ſont inſtruits de ceſt exquis & vtile jardinement, auec beaucoup de plaiſir, contemplans les merueilles du Createur, en l'ordre qu'il a ordonné à la conduite des choſes de ce monde.

Cõtre les Chenilles qui tourmentent les Arbres.

Les Chenilles, les Vers, & les Fourmis, ſont les plus commũs ennemis des Fruitiers, dont ils reçoiuent beaucoup d'importunité. Le plus aſſeuré moien de garder les Arbres des injures des Chenilles, eſt d'en rechercher diligemment l'engeance durant l'Hyuer, pour s'en deſpeſtrer. Choſe lors fort aiſee à faire, n'eſtant queſtion que d'en prendre les œufs, & les caſſer. L'on les treuue aſſemblés dans des paquets enuelopés auec des fueilles ſeches, liés à-tout de la toile de ces animaux, comme ouurage d'araigne, & iceux paquets ſuſpendus dans les branches des Arbres. Il ne faut que ſe reſoudre à telle recerche, pour en venir à bout, y cõmettant vn homme curieux, qui toute œuure laiſſee, trauaille à ceſte-ci la ſaiſon en eſtãt venue, qui eſt durant tout l'Hyuer juſques au Printemps. Si la curioſité & la patience du recercheur n'ont loialement eſté emploiees, ſe recognoiſtrà au renouueau, quand les Chenilles, qui auront eſchappé la main de l'homme, à ſa honte, ſe pourmeneront par l'Arbre: & ce ſera alors au refaire, chaſſant aprés ces laides & nuiſibles beſtioles: mais auſſi s'il n'y vſe de diligence, les prenant dés auſſi toſt qu'elles ſeront eſcloſes (ce qui ſera alors aſſés facile, les treuuant encores aſſemblees) & leur donnant loiſir de s'eſcarter, par-aprés, ne feroit que perdre ſa peine de cuider les attraper. Aucuns, auec du filet pendent dans l'Arbre en diuers endroits, des eſcreuiſſes, vifs; où mourans & ſe pourriſſans, rendent odeur tant puante & contraire aux Chenilles, qu'elles en tumbent mortes à terre. Autres aſpergent deſſus les branches de l'Arbre, de l'eau en laquelle l'on aura fait mourir & pourrir des eſcreuiſſes: deſquels remedes auec peu de frais pourra-on faire l'experience.

Les Vers.

Les Vers ſe fourrent dans le bois des Arbres, & és troncs & és branches, entre l'eſcorce & le bois, plus frequemment, toutesfois, és Pommiers qu'és autres Fruitiers: & ce à leur extreme ruine, ſi de bonne heure n'y eſt remedié. Cognoiſſant le mal par l'enfleure de l'eſcorce, & certaine liqueur diſtillante de tel endroit, là inciſera-on l'eſcorce, & du bois ſera oſté tout ce qu'on y treuuera de pourri, le coupant juſqu'au vif: & aprés auoir tué la beſte, & fait vuider ſon venim; pour conſolider la plaie, ſera mis ſur icelle, vn emplaſtre compoſé de fumier frais, de beuf ou de pourceau, de la chaux neufve, & de la ſauge, l'y attachant auec du linge & des oziers, pour y demeurer tant qu'il y pourra tenir, & juſqu'à ce que l'inciſion ſoit reparee.

Les Fourmis.

Si les Fourmis tourmentent l'Arbre, ne faut qu'en le ſecouant les abbatre à terre: & pour les engarder de remonter, oindrés du tronc de l'Arbre quatre doigts ſur terre, demi pied de large comme vn cercle, auec de l'huile d'oliue ou de nois, & par deſſus ſaupoudrerés de pouſſiere de charbon de quel bois que ce ſoit, laquelle s'attachãt à l'huile, arreſtera tout court le paſſage des Fourmis, ſi que demeurans en bas, ne pourront nuire, ni aux tendrons des Arbres, ni à ſes Fruits. Mais ſi deſirés les chaſſer du tout des Arbres, par le moien de la ſuie de cheminee, de la cendre, du charbon, de la ſieure de cheſne, enſemble ou ſeparés miſes au pied de l'Arbre, en viẽdrés à bout, en deſchauſſant vn peu l'Arbre: car quelle que ſoit de telles matieres, tue, ou

chasse les Fourmis au loin, mesme à la premiere pluie tumbant dessus: au defaut de laquelle suppleera l'arrousement.

Oster la mousse des Arbres.

OVTRE lesquelles nuisances, la mousse surprend quelques fois les Arbres, auec semblable incommodité que la galle les enfans. Pour les guerir de telle maladie, la patience d'oster la mousse en fera la raison: ce dont on viendra facilement à bout sans offenser l'Arbre en son escorce, en abbatant la mousse auec vn cousteau rabbatu, non trancheant; ou, & auec moins de danger de blesser l'escorce, auec vne piece de bois fort & solide, à ce appropriee. Sur quoi interuenant l'ésteſter, fortifiera tellemẽt le remede, que l'Arbre s'en renouuellera. Parce que la vigueur qui souloit estre emploiee à la nourriture du tronc & des branches, donnee au seul tronc, par son abondance, expulsera d'icelui toute langueur, le faisant rejetter plus copieusement que deuant: si que reprenant nouuelle force, se representera comme planté de nouueau.

Descharger l'Arbre du trop de Fruit, à son vtilité.

QVELQVES fois auient que par excessiue fertilité, les Arbres succombent, & sont opprimés sous le fardeau des Fruits accreus en trop grande abondance; dont eux-mesmes demeurent languis & de peu de merite. A cela sera remedié, premierement, en mettant des bons appuis sous les branches des Arbres pour les garder d'esclater & rompre. Aprés en deschargeant l'Arbre d'vne partie des Fruits, la moins valeureuse, n'y laissant que ce qu'il vous semblera l'Arbre pouuoir acheuer de nourrir à l'aise. Pour cela commodément faire, estans les Fruits ja fortifiés, l'on escourra & esbranlera l'Arbre assés rudement, dont cherront les Fruits, & surabondans, vermoulus, & langoureux, restans les autres mieux qualifiés pour se meurir en perfection auec le soulagement de l'Arbre. Le desflasser de l'Arbre, est le dernier article de son gouuernement, autant necessaire, comme l'on desire continuation de bons Fruits. Aprés auoir cueilli le fruit, l'Arbre sera esmundé, lui ostant tout le cassé & rompu, & de la cime des branches, tout ce qui s'esgare en haut, & fond en bas pendant vers terre: par ce moien, l'Arbre deschargé de fardeau, par nouuelle vigueur rejettera incontinent, emploiant ce peu d'Esté qui lui reste, pour faire nouueaux jettons, lesquels par telle contrainte, il posera en bon endroit, dont il se reparera & fournira, pour la bien-seance & fructification de l'auenir.

Le desflasser.

CHAPITRE XXVIII.

Le Saffran.

PRE's des Vergers dans l'enceint des Iardinages, ou parmi les fruitiers, ainsi qu'a esté dit, sera mis le Saffran: si mieux on n'aime faire les Saffranieres entieres, comme se fait en plusieurs païs, mesme en Albigeois, où tel fruict tient rang entre les plus clairs reuenus de la cõtree. La terre que le Saffran desire, est la moienne en fertilité, plus pesante & forte; que legere & foible: l'aer exposé au Soleil & temperé. toutesfois vient-il bien en climat froid, comme en Alemaigne & en Hongrie. Du temps de Columelle, le Saffran

Quelle terre est propre au Saffran.

estoit rare à Rome, selon qu'on le tire de son discours. Le Saffran s'engeance par ses oignonets, les fourrant en terre quatre doigts, & autant esloignés l'vn de l'autre par lignes droites, equidistantes peu moins de demi pied, en terre curieusement espierree, profitablement labouree, & grassement fumee dés deuant l'Hyuer. Deux saisons y a-il pour semer le Saffran, en Mai & Septembre, tousiours en decours de Lune. Celuy du mois de Mai, commencera à jetter du fruit au commencement de l'Automne: & l'autre auec. mais en petite quantité, seulemẽt quelques fleurs produira-il pour monstre de sa bonne volonté. Aprés l'auoir semé, conuient le couurir auec des legers ramages, comme brins de bouïs, fueillars, buissons & semblables matieres, afin de lui parer la chaleur du Soleil que lors il craint fort: lui laissant telle couuerture, insqu'à-ce que reprins, il commence de pouller son herbe hors terre. C'est toute la despẽse de l'edifice de la Saffraniere que cela: car de là en hors, ne faut que prendre, ou si peu de chose y faire, qu'on peut presque dire le Saffran en sortir de liquide reuenu. Ne vous souciés de faire passer l'eau à la Saffraniere, celle de la pluie suffisant pour tout arrousement. Aussi n'en rejettés la commodité, si elle se presente, estant vtile au Saffran de le faire boire és grandes chaleurs de l'Esté, sur tout en païs qui tend au Midi.

Discours sur le diuers gouuernement de la Saffraniere.

LA Saffraniere est verdoiante presque toute l'annee, comme prairie, à raison de son herbe, dont elle abonde, & d'autre qui s'y mesle parmi. A cause dequoi elle est fauchee à la fin de Mai, & accomprée le foin qu'on en tire, en augmentation de reuenu. Mais ce mesnage n'est approuué de tous, plusieurs ne souffrans aucune herbe estrangere par-croistre auec le Saffran, l'en deschargeant par serfoüer (à la maniere que les lardiniers accoustrent les oignons) afin d'auoir du Saffran en plus grande abondance, que par la precedente voie. Les diuerses raisons qui se representent en ce mesnage, donnent matiere d'en discourir. D'vn costé est mis du Saffran, & du foin, nettement retirés sans despense de culture. De l'autre, plus de Saffran sans aucun foin, auec les frais du serfoüer. A l'experience se treuuera, si le plus du Saffran surpassera en valeur le foin & la despense, pour là dessus se resoudre le mesnager: lequel n'oubliera de mettre en ligne de compte, le soin de la culture, qu'il emploie ou espargne en cet endroit.

Parer la Saffraniere.

VERS la fin du mois d'Aoust, conuient parer la Saffraniere, c'est à dire, l'applanir entierement, comme si c'estoit aire à battre le bled, en ostant tout l'herbage paroissant sur terre: & de la terre mesme en incruster vn peu de la superficie. Aprés, pour garder que la chaleur du Soleil ne face mal au Saffran, ainsi despouillé, toute la Saffraniere sera recouuerte, comme la premiere fois, & auec semblables matieres, y ajoustant d'autres drogueries de la saison, telles qu'on peut commodément recouurer portans de l'engraissement au Saffran, comme cossats de feves, pois, des premieres escorces de nois & d'amendes, de la bale du bled & semblables. Outre lequel amendement, la Saffraniere sera fumee chacun an quelque peu auec du fumier bien pourri & menu, qu'on mettra par dessus à l'entree de l'Hyuer, aprés en auoir retiré le poil du Saffran. Le Saffran ne se treune que bien d'estre trepigné & foulé aux pieds, en tous temps: excepté, lors que la terre est molle: quand l'herbe s'approche d'estre fauchee, & que la fleur paroit:

Ne craint le trepis.

en ce poinct est conuenable de l'espargner. Ne voulant l'herbe du Saffran estre aucunement rongee, fait bannir de la Saffraniere toutes sortes de bestes, pour n'y auoir jamais entree, specialement le pourceau, comme le plus contraire au Saffran qu'autre animal.

VN mois demeurera la Saffraniere ainsi couuerte: passé lequel temps, auec des rasteaux en sera enleué des susdites matieres, le plus grossier qui ne se sera voulu consumer: pour faire place au Saffran, qui sentant l'approche de l'Automne, repousse ses fleurs, & par consequent commence a fructifier, son aage le permettant. Sur le matin & le soir, les fleurs en sont cueillies à la main, les coupant sans arracher, & d'icelles incontinent le poil est retiré auec les doigts sans autre mystere. Lequel Saffran aussi tost est mis secher au Soleil sur des papiers & linges blancs & nets, puis serré dans des boetes aprés l'auoir oinct auec de l'huile d'oliue, l'en frottant legeremẽt entre les mains, pour lui augmenter la couleur: finalement est gardé en lieu temperé, non humide ni esuenté. Ceste cueillete dure quelques sepmaines, refleurissant la Saffraniere de jour à autre, jusqu'à auoir parfait son port. Donnant telle tardité, loisir de commodément retirer le reuenu de ce mesnage: ce qu'on ne pourroit faire sans perte, si on estoit contraint de le prendre à la fois, cõme la plus part des autres biens de la terre: attendu le naturel des fleurs du Saffran, sujettes à pourriture pour peu qu'on les garde.

La cueillete du Saffran.

AINSI gouuernee la Saffraniere durera en bon estat, quatre ou cinq ans, quelque peu d'auantage, selon la proprieté des lieux, au bout duquel temps, elle commencera à descheoir pour l'accroist & multiplication de ses oignonets: dont euitant sa ruine, qui par telle presse auiendroit, en faut venir au renouueller. Ce qu'on fait en desrompant vniuersellement & profondemẽt le fonds, pour d'icelui tirer la semence du Saffran cõtenue en ses oignonets, desquels sera faite nouuelle Saffraniere comme dessus. Et à ce que sans interruption aiés touſ-jours du Saffran à suffisance: diuiserés le lieu destiné en Saffraniere en quatre ou cinq portions, pour l'vne estre des-ensaffranee, lors que l'autre s'ensaffranera, faisant ainsi chacun an, sans interruption: par lequel ordre, en mesme estat demeurera continuellement vostre Saffraniere.

Combien dure la Saffraniere.

LA facilité du recouurement de la semence du Saffran; le non-cultiuer de la Saffraniere; son continuel port sans semer chacun an, auctorise fort ce mesnage. Et ce aussi que le Saffran se recueille à vne seule venue dans peu de jours, par gens de petit prix, femmes & enfans, y emploians & jour & nuit, le bon & le mauuais temps, dehors & dedans la maison. Commodité qu'on ne treuue, ni au bled, ni au vin, lesquels auant qu'arriuer dans les greniers & caues, durant plusieurs bons jours, passent par diuerses mains, la plus part hommes de grand prix. Dont le reuenu du Saffran s'en rend plus net, & partant tres-recercheable.

CHAPITRE XXIX.

Chanvre, Lin, Gueſde ou Paſtel, Garence, Gaude, Chardon-à-draps, Roſeaux.

IVSQVES ici auons-nous trauaillé à recouurer les principaux alimens neceſſaires pour nourrir l'homme: maintenant ce ſera pour les deſtinés à le veſtir & ſeruir. Et dautant qu'il ſemble que les plus importans ſont les Chanvres & les Lins, deſquels continuellement, & ſain & malade, voire & vif & mort, il eſt ſerui, ce ſera par là que ie commencerai.

Chanvres quelle terre lui eſt propre.

LA terre pour le Chanvre, ſera choiſie graſſe, fertile & aiſee à labourer, ſous aer temperé: laquelle cultiuee dés l'Automne, par les gelees de l'Hyuer, ſe rendra propre à receuoir le Cheneui (qui eſt la ſemence du Chanvre) dans la fin du mois de Mars, & de là, par tout celui d'Auril, droite ſaiſon pour le ſemer. Le moien de bien preparer la terre à tel vſage, eſt à la main, auec hoiaux la marant profitablement: non en vniſſant le plan, ains en le releuant en monticules, afin que les ſaiſons les penetrans à trauers, en cuiſent bien la terre. Au mois de Ianuier ſeront ces relcuemens abatus, aprés auoir mis entre-deux, bonne quantité de ſubtil fumier, pour tant plus facilement s'incorporer auec la terre, la rendant propre à ce meſnage. Es derniers jours de Mars ou és premiers d'Auril, la Lune eſtant en decours, ſera ſemé le Chencui, & incontinent couuert deux ou trois doigts de terre, non plus: ce qui ſe fera au hoiau à lignes droites contre-faiſant le ſoc, mais plus ſubtilement & mieux, à la herce l'y repaſſant pluſieurs fois. Si aprés on ajouſte par deſſus, du fumier de pigeon, ſeruira de beaucoup au Chanvre, pourueu que ce ſoit à la veille de la pluie, car ſans humidité, la grande chaleur de tel fumier, bruſleroit la ſemence. Plus vtile que neceſſaire au Chanvre, eſt l'arrouſer: pour laquelle cauſe ne meſt riſera-on telle commodité, eſtant fauoriſé de l'eau. Pour ſemence, choiſiſsés le Cheneui recent, ne voulant que treſ-mal naiſtre, celui de l'annee precedente, & ſe perdre du tout dans terre, le plus enuieilli. La teille ou poil du fin Chanvre, pour les exquiſes toiles, procede des pieds du Chanvre eſtans prins & deliés, & tels ſortent-ils de terre, quand auec le naturel de la ſemence, druement ſemee, ſont contraints s'entre preſſer naiſſans & croiſſans enſemble. Au contraire, ne ſert que pour cordages & autre groſſiere beſongne, le Chanvre venant des tiges eſloignés l'vn de l'autre, quoi-que de delicate race; pour l'abondãte nourriture qu'il tire de la terre, l'aiant à cõmandement, le trop lui eſtant nuiſible. A quoi l'on auiſera pour ſemer le Cheneui druement, ou rarement, ſelon les ouurages qu'on deſire. Le rare, ſoit ou par artifice, ſoit ou par n'en auoir voulu naiſtre la ſemence, ſera curieuſement ſerfoüé, afin que deſchargé de l'importunité des herbes, ſe fourrans parmi dans leur vuïde, s'accroiſſe à ſon aiſe: tant pour la teille, bien-que groſſiere, que principalement pour la graine. Or la graine ne vient que du Chanvre maſle (en telle plãte ſe recognoiſſans les deux ſexes) & icelui ainſi ſe rencontrant au large, produira abondance de graine, moiennant la culture. En change de laquelle commodité,

Quelle culture.

En quel tẽps eſt bon ſemer le Cheneui: & comment.

De l'arrouſer.

D'où procede le fin poil de Chanvre.

& groſſier.

De ſa graine.

la femelle donne le fin poil du Chanvre, chose plus recerchee que la graine, comme but de son esleuement. D'où auient, que contre le naturel du genre humain, le Chanvre femelle surpasse le masle en valeur.

La cueillette du Chanvre. LE Chanvre sera cueilli en sa maturité, qu'on recognoit à la blanchent de la jambe, & autres adresses appriſes par vſage. Mais ce ſera en diſtinguãt le masle de la femelle : tirant premierement ceſtui-ci, & laiſſant ceſtui-là en terre, juſqu'à ce que la graine ſoit meure. Et non ſeulement pour la ſterilité de la femelle, ſon cueillir precede celui du maſle, ains à ce que le poil en demeure plus ſubtil, que ſi on la laiſſoit endurcir en terre. Au contraire, l'attente de la graine, cauſe au maſle, le poil plus rude que de ſon naturel. L'arracher de terre, eſt la façon de cueillir le Chanvre, cõme on faitles legumes, auec ce meſnage qu'on ajouſte, que d'y ſemer de la graine de raues : laquelle fauoriſee de quelque pluie ſuruenant, ou des eaux des arrouſemens, ne peut faillir de fructifier en terre ſi bien preparee par le Chãvre, dont la force aura tué toutes malignes herbes & beſtioles. Autre frais pour ces raues ne conuient-il faire, que d'en jetter la ſemence par deſſus le Chanvre denãt que de l'arracher : car en l'arrachant, la terre ſe ſouſleue qui eſt pour tout labourage aux raues, moiennant qu'aprés en auoir retiré le Chanvre, l'on en reiniſſe le fonds auec le rafteau. Et bien que toute la Cheneviere ne ſe deſcharge à la fois, y reſtant le maſle aprés la femelle ; n'importe, car pour cela, l'on ne laiſſera d'y en reſemer encores d'autres, lors qu'on arrachera le maſle. Par ainſi l'on aura des raues & naueaux de diuers aages ; & en ſuite, meilleures que ſi on n'en ſemoit qu'à vne ſeule venue ; tant pour la qualité du fruit, que pour l'abondance. Ioint, que ſouuentesfois auient, que toutes les ſaiſons ne ſe rencontrent pas : mais preſques touſ-jours ſe trouue, que ſi la premiere ne prend, ſi ſera bien la ſeconde, ou au contraire. Par tel ordre, il ſemble de ne pouuoir faillir en ceſt endroit. Arraché que ſoit le Chanvre, l'on l'emboſtelera, & auſſi toſt en ſeront les failleaux portés à l'eau pour rouïr ou naiſer : ce qui auiendra dans ſept ou huit jours, plus ou moins, ſelon le naturel de l'eau, & chaleur du temps, neceſſaire à telle preparation. C'eſt pourquoi choiſit-on le lieu auquel le Soleil frapant le long du jour ſur l'eau, auance l'œuure : & à meſme fin, ſe haſte on en ceſt endroit, de peur que par tarder, la commodité de l'Eſté s'eſcoulant, l'on ne chee en l'incommodité de l'Automne, dont les froides humidités cõtrarient à ce meſnage. Mais ces eſtant que, ou pour le naturel du climat, ou pour la froidure de la ſaiſon, ne peuſſiés commodément rouïr voſtre Chanvre, abſtenés-vous lors de le mettre dans l'eau, ains gardés-le pour vne autre annee ; & juſques à ce, que la chaleur du Soleil, au mois de Mai ou de Iuin, fauoriſe ce meſnage. Auquel tẽps, voſtre Chanvre ſe naiſera treſ-bien : à quoi aura ſerui la longue garde ; pourueu qu'il ait eſté tenu, durant telle attente, en lieu ſec nullement humide. Ainſi gouuerne-on le Chanvre femelle. De meſme le maſle, mais pour donner au maſle loiſir de meurir ſa graine, plus tard le tire-on de terre ; & en ſuite, plus tard le met-on en l'eau, ce qu'on fait aprés l'auoir deſpouillé de ſa graine. Eſtant ſorti de l'eau, eſt porté ſecher au Soleil : finalement eſt aſſorti, pour les diuers ouurages où l'on le deſtine : & ſelon iceux, braié, ſerancé, peigné, filé, & conuerti en toiles & cordages.

En arrachant le Chanvre, on ſeme vtilement des raues.

Rouïr ou naiſer le Chãvre.

La Cheneuie- La terre ne ſe faſche de porter du Chanvre pluſieurs annees de ſuite, com-

me elle fait de presque toute autre chose, pourueu qu'on ne lui espargne ses façons du labourer & fumer : car moiennant icelles, continuera ce seruice-là, tant longuement qu'on voudra. La forte odeur du Chanvre chasse de la terre plusieurs herbes nuisibles, & besteletes importunes. Chose tresvtile aux Iardins, quand ensallis de telles nuisances, on y fait du Chanvre vne couple d'annees de suite, qui aussi radoucit & renouuelle la terre, à la grande vtilité de l'herberie desirant terre neufue.

re dure longuement, moiennãt bonne conduite.

L'odeur du Chãvre chasse les besteioles nuisibles du Iardin.

COMME le Lin precede le Chanvre en delicatesse, aussi plus delicatemẽt que lui veut il estre logé & gouuerné parquoi desirant auoir grande quantité de fin Lin, destinés à le produire, le plus fertil terroir qu'aiés, & que si possible est, il soit arrousable. Il se passera bien de l'eau, mais au recueillir verrés de combien l'arrouser surpassera en valeur celui qui aura enduré la soif en Esté, tel rarement n'estant beau, ni abondant. Quant à l'aer, le temperé approchant plus du froid que du chaud, est celui qui mieux lui agree. Il desseche la terre où il croist, en cela aussi discordant d'auec le chanvre, laquelle terre à telle cause conuient fort fumer & soigneusemene cultiuer. Sur les prés de nouueau defrichés, s'aceroissent à plaisir les Lins, mesme s'il y a eu beaucoup de treffle, sur les racines duquel, pourries dans terre, se nourrissent tres-bien. Quel que soit le fonds, pour le rendre propre au Lin, sera profitablement cultiué auec le hoiau, en releuant la terre comme celles des chanvrieres : & ce dés deuant l'Hyuer, afin de donner tant plus de prinse aux gelees, & tant mieux faire profiter les fumiers.

Lin.

Veut bonne terre : aime l'eau.

&

L'aer frais.

DEVX saisons pour semer le Lin y a-il, l'vne deuant l'autre aprés l'Hyuer. Le Lin Printanier rapporte moins de poil & de graine que l'Hyuernal, mais poil plus fin & plus subtil, dont pour telle qualité, cestui-là est à preferer à cestui-ci. Tous Lins indifferemment portent graine (ne se discernant par-entres-eux, ne masle ne femelle) exceptees quelques plantes qui en sont engardees, ou estans trop pressées, ou par autre cause. Au mois de Septembre ou d'Octobre, en semera-on l'vn, & en Mars l'autre, tous deux la Lune estant vieille, & ce à la maniere des chanvres. La pluspart tient y auoir deux races de Lins, chacune aiant sa particuliere saison, comme l'on void des bleds : mais d'autres asseurent tous Lins souffrir d'estre semés & en l'Automne & au Printemps. Si le temps est fort rigoureux, les Lins hyuernaux endureront beaucoup, tourmentés des excessiues froidures, jusqu'au mourir : à quoi le premier remede est, de les loger en lieu couuert de la Bize, pour y estre en abri : aussi de les semer de bonne heure, afin que fortifiés deuant l'arriuee de l'Hyuer, puissent d'eux-mesmes, aucunement resister aux injures de la saison. Puis de les tenir couuerts durant les grandes froidures : moiennant lesquelles solicitudes, ne craindront ne froids ne gelees, ains sortiront gaiement de l'Hyuer. Les couuertures seront faictes à la legere, auec des petits paux & lattes trauersantes, & par-dessus, mise de la paille (ou pour le meilleur, de la feugiere, qui aprés le seruice engraissera le fond) & accommodees de telle sorte, qu'entrou-uertes du costé du Midi, l'aer puisse donner jusques au Lin pour son agrandissement. Ceste plante a ses particuliers ennemis, comme toutes autres, aussi ses remedes. Ce sont des menuës bestioles qui les rongent estans nés & sortis deux doigts sur terre : de tel mal l'on garantira le Lin, en lui jettant par dess-

Lin hyuernal & printanier, & leurs differences.

sus, ainsi auaneé, des menuës cendres, pourueu que ce soit à la veille de la pluie pour en faire penetrer la vertu dans terre, à laquelle seruiront-elles aussi d'engraissement. Autre soin n'est requis aux Lins de là jusques à la cueillete, que de les descharger d'vne mesehante herbe appellee goutte de Lin ou pialet, en Latin *Cassutha*, qui s'entortille en leurs tiges, les suffoquant & gardant de s'aeeroistre. Et de les tenir arrousés aiant la commodité de l'eau, à ce appropriant le plan, comme j'ai monstré és ris, pour la donner à propos à la Ligneraie.

Principal du Lin estant en terre.

Arracher le Lin.

LA cueillete du Lin sera quand sa graine, deuenuë noire, manifestera la maturité de la plante. Comme le Chanvre, s'arrachera le Lin, mettant à part les plantes qui n'auront grainé, pour les destiner, comme le plus precieux de telle matiere, à faire du filet tres-blanc semblable à celui de Florence, & autres exquises choses. En petits faisceaux le Lin sera embottelé, chacun botteau de plein poing, aprés seché, puis battu pour en retirer la graine, à quoi conuiendra diligenter, tant pour la crainte des rats, laquelle ils rongent sauoureusement, que pour ne laisser escouler la bonne saison du naiser ou rouir, qui est touſ-jours durant les plus grandes chaleurs, en vain l'attendãt aprés, les eaux s'estans rafreschies, par l'approche de l'Automne. En la fin de Iuillet ou au commencement d'Aoust, mettra-on le Lin dans l'eau dormante, toutesfois claire, pour y sejourner deux ou trois jours, plus ou moins, selon le naturel des lieux, passé lequel temps, on l'en retire, & tout baigné est le Lin emmoncelé & chargé d'aix & de pierres pesantes, pour s'y confire & boire son eau durant autres deux ou trois jours : puis est estendu au Soleil pour s'y secher, & de là estre rendu propre à accoustrer & mettre en œuure. Aucuns recognoissans telle voie obscurcir la couleur du Lin, la faisant comme grise ; par autre moien le rendent tres-blanc. C'est qu'en lieu de deux ou trois jours de sejour en l'eau dormante, y en emploient sept ou huit, en la courante, & rien plus : car aprés l'auoir seché au Soleil, le treuués tel que desirés. Autres, sans aucunement passer le Lin par l'eau, le naisent au seul serein. Dix ou douze nuits le tiennent estendu à l'aer, pour y boire les rozees cheans dessus, d'où au matin retiré auant que le Soleil frape, est porté à couuert, là emmoncelé tout humide pour tout le jour : au retour de la nuit, est remis au serein : puis retiré comme dessus, ainsi continuant le terme susdit, le Lin s'en naise & amolit autant bien que dans les eaux, & auec delicatesse. Ce sera auancement d'œuure, si l'on repose le Lin sur la prairie pour boire là mieux à propos la rozee, qu'ailleurs. Or soit, ou en la prairie, ou en autre part, qu'on repose le Lin aux fins susdites ; seurement s'y conseruera-il, sans crainte des rauines des eaux, qui suruenantes grosses à l'impourueu, souuentesfois emportent & Chanvres & Lins qu'on y aura mis rouir, au grand regret de la mesnagere.

L'embotteler.

Le rouir ou naiser en l'eau dormante.

En la courãte.

A la rozee.

Gueſde ou Paſtel. Quel aer & quelle terre lui sont propres.

LE Gueſde ou Pastel, desire l'aer temperé, & la terre tres-bonne & grasse, ne pouuant viure en la maigre & legere. C'est pourquoi on le loge plustost és lieux de nouueau despreés, qu'en terre de commun labour, les herbages defrichés causans grande substance au fons, y prouenant la graisse, par la longueur du temps que la terre a demeuré entiere. Il est semé & couuert à la herce ou au soc, au commencement du Printemps, aprés plusieurs bons labourages precedemment faits au fonds. Le Pastel ainsi ageancé, par la se-

Quand semé.

ueur du beau temps auec les pluies de la saison, se leue tost & sort de terre s'en montant en tige. Pline met le Pastel au nombre des laictuës sauuages, bien-que ses fueilles ressemblent au plantain. La Calabre, l'Italie, principalement la Marque d'Ancone, abondent en Guesde. Il y en a aussi en certains endroits d'Allemagne, mesmes au terroir d'Erphord : mais de pardeçà, en tout ce Roiaume ne vient bon, qu'en l'Auragois, comme les reïterees experiences de plusieurs bons mesnagers le font croire. Lesquels s'estans efforcés d'esleuer ceste plante en diuers endroits, auec soin & obseruations requises, du terroir, de la culture, & du maniment de l'herbe, ont treuué le Pastel en prouenant, si foible & petit, que comme vin de peu de valeur, ne sert presques de rien en tainture, but de son seruice. Si que la despense surpassant le gain, fait laisser le maniment de ceste riche herbe à l'Auragois, sa naturelle terre, ailleurs du Roiaume n'estant esleuee que par curiosité, & esperance de s'en seruir en medecine.

Où croist le Pastel, auec profit.

Le reuenu du Pastel consiste en son herbe, qu'on recueille à plusieurs venuës, selon l'ordre de leur maturité. Quand on s'apperçoit que les fueilles commencent à prendre couleur és bords, sans attendre d'auãtage, tant pour crainte de la laisser trop meurir, que pour ne retarder la cueillete subsequente, on les arrache du tige, puis sont portees à l'ôbre, pour s'y emmatir. Quatre ou cinq fois durant l'Esté, ainsi est effueillé le Pastel à mesure qu'il rejette. Finalement, les fueilles emmaties, sont escachees sous les meules tournantes en moulins à ce appropriés, & conuerties en pelotes entre les mains lesquelles pelotes sechees au Soleil, de là sont transportees au grenier posé en lieu sés, pour y estre gardees jusqu'à la vente. Le Pastel craint l'eschauffer en son commencement, à cause de la grande humidité restante dans les pelotes. A ce danger, est remedié en remuant souuent les pelotes d'vn lieu en autre, afin qu'en les esuentant, toute l'humeur nuisible s'exhale: & y retourne-on si souuent, qu'on n'aie plus à douter de ce costé-là. Ainsi accoustré le Pastel, est rendu propre à ce en quoi il est destiné, assauoir en diuerses tainture de draps à laine. Naturellemẽt sans moien le Pastel fait la couleur bleuë, & par meslange auec d'autres drogues, la noire, la tanee, la violete, la grize, la verte : en somme il est emploié à toutes couleurs obscures, de luimesmes aussi seul, en causant des claires, cõme celestes plus ou moins chargees. Et ce qui est notable, rend toutes les couleurs esquelles il est emploïé, bonnes & asseurees, sans nul fard. Pour laquelle cause, en telle reputation est le Pastel parmi les taincturiers de draps à laine, cõme presque le bled entre les mesnagers, dautant qu'ils ne se peuuent passer de telle drogue. Le Pastel en ouurant jette certaine escume bleuë, laquelle par inauertance ou paresse laissee dans la cuue, tache & macule les draps: ce que craignans les taincturiers, curieusement l'en retirent: puis sechee, est cõuertie en poudre qu'on appelle, Floree, seruant à certaines taintures de soie. Aussi les paintres emploient la Floree en vne couleur violete par eux nommee, Inde. ainsi void on, que ce qui nuit en vn endroit, aide en vn autre. C'est l'vtilité du riche Pastel, duquel, à telle cause, grande trafique est faite en l'Europe, mesmes en ce Roiaume, specialement és quartiers de Tholose, là tres-bien cogneu.

Conuient efstel, pour en tirer le rapport : en quel point.

Comme sont aprés mesmagees ses fueilles.

A quoi est bon le Pastel.

Floree.

Inde.

Nous auõs veu la vertu du Pastel consister en ses fueilles : au eõtraire, ici

treuuerons celle de la Garence estre és racines. La Garence pour sa facilité croist bonne en plusieurs endroits, mais la meilleure vient de Flandres, cõme de son propre terroir, où elle se plaist par sus tout autre. Auec vtilité donques, en pourra-l'on semer en quelque lieu que ce soit, en terre toutesfois, fertile, aisee à labourer. A la main, la terre sera profondement rompuë au commencement de l'Hyuer, & lors profitablement fumee: à ce que les gelees aident à sa preparation, & que la semence treuue le fumier dissout & incorporé auec la terre. Au mois de Mars la Lune estant vieille, on semera la graine de la Garence, assés espessement, puis auec la herce ou le rasteau, sera proprement couuerte, pour tant plus aisement prendre terre. Estant leuee aussi tost sera sarclee, pour bannir de la Garenciere toutes autres herbes, ne souffrant dés le commencement, que aucune y prenne place: & à cela aller plusieurs fois, & tant curieusement, que la seule Garence demeure. Ces premiers sarclemens se ferõt à la main, sans s'y seruir d'aucun ferrement, pour n'incommoder les tendres racines. C'est toute la despense de la Garenciere, ou peu s'en faut, pour huit ou dix ans que la Garence demeure en terre, comme sera veu.

Son naturel pais.

Comment se-mee.

& Quand.

Le reste de sa culture.

Le moien d'en tirer le rapport.

POVR en arracher les racines, où gist le reuenu de ceste plante, conuient auoir patience de les laisser engrossir en terre, ce qui pourra estre dans deux ans, non deuant, que la Garence aura acquis quelque force. Passé lequel tẽps, on commencera d'en arracher, continuant d'annee à autre, jusqu'à ce que la Garẽce ait acheué son seruice. La saison en est au mois de Septembre, lors les racines estans venuës en leur parfaite grosseur. Tirees de terre, sont portees secher au Soleil, puis mises en poudre sous la meule, pour plus d'aisance. La Garence ainsi preparee, sert à taindre des draps de laine en orangé, se ploie aussi en rouge, & ajoustee au pastel, fait le plus beau noir & plus durable, de tous autres, & rend bonnes & asseurees lesdites couleurs. Indifferemment l'on n'arrache toutes racines, ains l'on distingue les grosses d'auec les petites: prenãt celles-là, & laissant celles-ci, jusqu'au poinct requis qu'on recognoit au fueillage, touſ-jours choisissant le plus grãd tout-d'vne main, coupant vniuerfellement rés terre, toutes les fueilles du restant, pourueu que la graine de la Garence soit meure, que par ce moien l'on recueille aprés auoir seché, puis batu la fueille. Ce fait, l'on recouure les racines qui demeurent au fonds, & ce de deux ou trois doigts de terre, qu'on y met par dessus, laquelle l'on prend, ou és endroits desquels ja les racines auront esté tirees, ou ailleurs, comme viendra mieux à propos. Cela leur sert de rempart contre les froidures de l'Hyner, dont plus gaiement se remettent elles à rejetter au renouueau, que si on leur espargnoit ce peu de peine. Ainsi continuë-on chacun an, d'en tirer, & des racines, & de la graine, huit ou dix de suite: au bout desquels, conuiendra arracher tout ce qui y sera de reste & trop engrossi, pour de nouueau en resemer de la graine & faire autre Garenciere. Et à ce que vostre Garenciere marche continuellement son train sans interruption: le moien est, de se resoudre là, que d'en arracher chacun an, la huictiesme ou dixiesme partie, & autant en semer de nouueau: dont cueillirés de Garence autant vne annee que l'autre, s'entretenant vostre Garenciere auec frais moderés. Par plant s'edifie aussi la Garenciere. Parquoi lors qu'en desfromprés le fonds pour le renouuellement, retirés les petites racines que

crenuerés de reste, comme jeunes oignons ou pourreaux, & les replantés à la nouuelle Garenciere, où se reprendront auec auancement. La Garenciere veut estre tenuë nettement, comme a esté dit: c'est pourquoi chacun an la faut curieusement exherber, & marrer autant que de besoin, sans souffrir la terre se charger d'aucune plante estrangere, ni de s'endurcir. N'est besoin de l'arrouser, estant le lieu de soimesme gras & bien fumé. Car l'eau y apporteroit plus de perte que de gain; tant peu que ce fut n'y pouuant sejourner, sans interest, attendu que par extraordinaire humeur, facilement se pourrissent ces racines. La terre dechargee de la Garence, en reste, non lasse ne recreuë (comme pour le port de presque toute autre chose) ains tres-vigoureuse & fertile, pour produire, ce que par-aprés lui voudrés commettre, mesme des bleds, non tant pour le naturel du fonds, qui de necessité doit estre bõ pour la Garence, que pour la proprieté engraissante de telle plante.

Gaude, ou Geneſt d'Espagne.

Le Gaude ou Geneſt d'Espagne croist naturellement en ces pais-là, d'où, comme de sa propre terre, il emporte le nom. Il profite, neantmoins, en plusieurs autres endroits, voire ne refuse il aucune terre ne aer, pourueu qu'ils soient temperés en leur qualités. On seme le Gaude en semblable terre, sous les mesmes façons, & temps, que les Chanvres, mais le plus rarement qu'on peut, pour la petitesse de sa graine, n'estant guieres plus grosse que celle du pourpier. Aprés, l'on le sarcle diligemment, à ce qu'aucunes malignes herbes ne se fourrent parmi: en temps sec on l'arrouse aiant l'eau commode, & chacune annee on le serfoüe, pour tenir la terre en gueret. Ceste plante demeure plusieurs annees en terre, seruant outre le profit, au plaisir des Jardins pour la bien-seance de ses belles petites fleurs jaunes, ainsi que cy deuant a esté representé.

Sa cueillete, & son vtilité.

Le Gaude est coupé rés de terre lors que sa graine est meure, ce estant cõmunément au mois de Juillet ou d'Aoust. La graine est mise à part pour semer de nouueau; & son bois recueilli, pour principal reuenu de ceste plante, lequel sert aux tainturiers de draps à laine, pour faire la couleur jaune, la rendant bonne & asseuree de lui-mesme sans moien: & icelle mise dans la couleur bleuë du Pastel, c'est à dire, le drap taint en jaune, icelui en sort vert, la couleur verte, se composant du bois de Gaude & de l'herbe du Pastel.

Chardon à draps.

La Bourgongne fournit plusieurs prouinces de Chardons à draps, dits aussi à foulon & à bonnetier, où ils viennent gaiement: si est-ce qu'ailleurs ne refusent à profiter, logés en terre assés fertile, aisee à manier, plus seche qu'aquatique. Non qu'en la moite ils ne s'accroissent bié: mais mal propres au seruice où ils sont destinés, pour la foiblesse de ses crochets; car la terre aquatique les produit mols & lasches, au lieu de durs & roides qu'on les desire, tels sortans de lieu sec. Mais dautant qu'en terre trop aride, ceste plante n'auance beaucoup, y languissant par faute de nourriture, est requis l'arrouser és extremes chaleurs: auec toutesfois, retention, de peur que trop d'eau croupissante, ne la pourrisse, ou du moins la jambe n'en sorte creuse, partant foible. Au contraire de celle croissant en lieu plus sec qu'humide, qui remplie de moüelle, est forte cõme l'on desire. On seme le Chardon au commencement du Printemps, sur terre bien preparee à la main & ameublie, des deuant l'Hyuer. Sa meilleure graine est celle qui croist à la sommité des Chardõs, car estant là mieux nourrie, qu'ailleurs, aussi mieux

Quelle terre lui est propre.

Choix de sa graine.

qu'autre fructifie-elle. Se faut ſoigner eſtans les Chardons leués de terre, de les ſarcler curieuſement, à ce qu'aucune herbe ne ſe fourre à la Chardonniere. Les rejettons inutiles des Chardons, qu'aiſément l'on recognoit à la veuë, ſeront auſſi oſtés, pour laiſſer aux bons toute la ſubſtance du fonds, lequel ſera ſerfoüé toutes les fois qu'on s'appercœura en auoir beſoin, & que la neceſſité le requerra, pour le tenir en gueret. De la premiere annee, les Chardons ne produiront que bien peu de teſtes, encores de peu de valeur; ains ce ſera à la ſeconde qu'ils commenceront à bien faire: à la charge touresfois, de les remuer du ſeminaire, les tranſplantant ailleurs comme ſi c'eſtoient petits raiforts, en terre profondement bechee, au mois de Mars enſuiuant, la Lune eſtant en decours. Vn pied loin l'vn de l'autre on les aſſerra, pour tant mieux eſtre à leur aiſe: aprés conuiendra les cultiuer à la main & arrouſer opportunément & moderément, comme a eſté dit. Les bonnes teſtes de Chardon, croiſtront hautement toſt aprés, & ſeront preſtes à cueillir, lors qu'elles commenceront à expulſer leur fleur, qui pourra eſtre vers le mois de Iuillet ou d'Aouſt, ſelon le climat auancé ou retardé. On leur laiſſera longue queuë, pour la commodité du ſeruice: & freſchement cueillis, l'on les entaſſera en monceau les vns ſur les autres; afin qu'en s'eſchauffans, changent leur couleur verte en jaune. Puis retirés de là, mis en trouſſeaux, ſeront gardés ſuſpendus en lieu ſec, moiennement eſuenté attendant leur vente. Les marchands qui les achetent, les aſſortiſſent pour diuers ouurages, de drapperie & bonneterie, où ils les emploient. Les pieds des Chardons tranſplantés, demeurent en terre vn couple d'annees, à chacune deſquelles conuient les tailler, comme la vigne, en leur oſtant le ſuperflu plus ou moins, ſelon les plantes, ainſi qu'on verra à faire. A cauſe de telle petite duree, eſt neceſſaire chacun an, ſemer & tranſplanter des Chardons, en les gouuernant comme deſſus, ſi on deſire leur cueillete marcher, ainſi qu'il appartient, ſans deſtrac.

Culture du Chardon,

Sa recolte.

Le bon meſnager recherchera toutes ces choſes profitables de ſa terre.

De pluſieurs autres matieres ſeruans à la taincture, à preparer draps à laine, & à ſoie, à tanner & affaiter cuirs, & ſemblables ſeruices, s'accommodera le diligent meſnager, ſelon ſon lieu & naturel de ſa terre: à laquelle il fera rapporter, tout ce qu'il cognoiſtra eſtre faiſable & profitable ſans rien obmettre: faiſant ſon compte, que le faillir à gaigner honneſtemẽt, eſt couſin germain de perte. Auſſi y voiant du jour, ſe ſeruira des mineraux qui ſe pourront treuuer chés lui: ſans laiſſer en arriere les plaſtres, marnes, charbons, & autres matieres dont la terre eſt riche par ſes diuerſes proprietés, qu'il fera fouiller auec peu de hazard, & apparente eſperance de gain. A la charge, auſſi, de n'outrepaſſer les limites de raiſon (comme chemin perilleux) en ſe promettant des montaignes d'or, ſous les frauduleuſes adreſſes & inuentions des pippeurs & affronteurs, qui ſouuentesfois abuſent de la trop grande patience & affection immoderee, des hommes curieux. Mais en cet endroit noſtre pere-de-famille negotiera retenu, ſuiuant la raiſon & les auis ſalutaires de ſes amis. Le Vert-de-gris ſe fait à Mont-pellier, du marc des raiſins, comme de choſe perduë, & par maniere de paſſe-temps, ouurage de femmes & filles. La matiere du verre abonde à Narbonne, Aiguemortes, Xaintonge, & ailleurs: qu'on tire de certaines pierres, de quelques herbes, comme Soude, Feugiere, Salicor, par les Arabes dit Salcora: deſquelles choſes,

choſes, les gens d'eſprit font profit, ſelon les proprietés de leurs lieux, auſquels Dieu a donné telles facultés, incogneuës aux ignorans & pareſſeux.

Rozeaux ou Cannes.

Povr l'vtilité qu'on tire du ſeruice des Rozeaux ou Cannes, jointe la facilité de leur entretenement, ſera le pere-de-famille incité à ſe pourueoir abondamment de telles plantes. Des Cannes, treſ-proprement, l'on dreſſe és Iardins, mille gentilleſſes, treilles, cabinets, barrieres, & autres mignardiſes. On en fait des tables pour ſecher deſſus toutes ſortes de fruits, & y nourrir des vers à ſoie, leſquelles tables, en Languedoc & Prouence on appelle, Caniſſes. Les Cannes ſont emploiees és couuertures de maiſon, à faire des inſtrumens pour les tiſſerans à tilrre & draps de laine & de ſoie & toiles, & à pluſieurs autres vſages. Les Rozeaux viennent en tout aer, pourueu qu'il ne ſoit trop froid, deſirent la terre graſſe humide ou arrouſee, craignent les vents & la morſure des beſtes. C'eſt pourquoi leur droit logis eſt, dans l'enceint des Iardinages, en endroit couuert de la Bize : non tant pour la crainte de la froidure, que de la fraction des Cannes, auenãt par l'esbranlement des vents. Par racine on edifie les Cannes. Les racines ſont en bulbes, comme oignons, qu'on met en terre quatre doigts profond, eſloignés l'vn de l'autre vn bon pied. Le remps à ce le plus propre eſt, le commencement de Ianuier, en decours de Lune, la rerre aiant eſté bien marree & fumee dés l'entreé de l'Hyuer. Durant le premier Eſté de leur plantement, conuiendra les ſerfoüer diligẽment, à ce qu'aucune herbe ne paroiſſe quãd & les Cannes, & que cependant ſans deſtourbier, leurs racines gaignent le fonds. Autre culture ne deſirent-elles de là en hors, ni autre ſoin, que de leur donner de l'eau quelquesfois, ſi en aués, & touſ-jours les preſeruer de la morſure des beſtes & de leur trepis. De la premiere annee, les Cannes ne font grand ject, s'amuſans à ſe bien fonder : mais aprés ſortans à l'eſſor, rendent beaucoup de bois : comme auſſi leurs pieds ſe multiplient en nombre, vn produiſant pluſieurs tiges chacun an, par nouueaux rejettõs, ſi que pour large diſtance qu'aiés donné à vos Cannes en les plantant, au bout de quelques annees, ſe treuueront tant preſſees que pour les eſgaier faudra, ou en oſter d'entre-elles quelques vnes, ou arracher du tout la Caneliere, pour la refaire de nouueau, à l'imitarion de la ſaffraniere. Si par faute de plant, ne pouués faire tant grande la Caneliere que deſirés, & que ne vueillés attendre que Nature la rempliſſe, plantés plus au large le peu de plant qu'aurés, en lui faiſant occuper tout le lieu imaginé : & à l'entree de l'Hyuer ſuiuant, ſans attendre la maturité des nouueaux jettons, prouignés iceux jettons dans terre és places vuides, & par ce moien, ſe remplira tout voſtre lieu: car de chaſque nœud de la Cane, ſortira vn jetton pour ſeruir incontinent de maiſtre tige.

Vtilité des Rozeaux.

Sont de facile eſleuement.

Comment s'edifient.

Quand.

Leur culture.

Les Cannes ne ſe cueilleront deuant leur parfaite meureté, qui eſt lors qu'elles ſont du tout endurcies, cela ne pouuant eſtre deuant que les froidures les aient touchees. Parquoi aux mois de Nouembre ou Decembre, en decours de Lune, les couperés vniuerſellement, le plus prés de terre que pourtés, & ce fort vniment ſans rien eſclater. Puis mettrés les Cannes par faiſſeaux ſeparés & aſſortis : deſtinant les plus groſſes aux couuertures des logis, & les autres, és autres œuures où mieux elles s'approprieront.

Leur cueillete.

CHAPITRE XXX.

Les Cloiſons des Iardinages & autres proprietés,

ERMERONT ces Diſcours. En vain auroit-on prins la peine d'ageancer telles commodités, ſi on ne taſchoit de les preſeruer du degaſt des beſtes & des larrons. Or combien qu'il ſemble que la raiſon vueille, de Clorre les pieces auant que de les cultiuer, ſi eſt-ce que pour conuenablemẽt ordonner ſur telle matiere, le plus certain eſt, de prendre auis des Iardins, & des Arbres meſmes ja diſpoſés & plantés, des endroits où doiuent eſtre poſees les murailles & autres defenſes. Sans laquelle adreſſe, difficilement y pourroit-on auenir, eſtant treſ-incertain, ce qui eſt projetté ſur la ſimple imagination. Ioint qu'auec plus de courage & d'affection s'emploie l'on à telles choſes, quand on void deuant les yeux, le merite de l'œuure, que ſi on trauailloit auec grands frais, à clorre vn deſert & terre inculte : laquelle, bien que fermee, parauenture ne ſera-elle jamais plantee, pour l'incertitude des choſes du monde. Ce n'eſt pas mon intention, pourtant, de retarder beaucoup ceſte beſongne, ains au contraire, je conſeille d'y mettre la main dés auſſi toſt que les principales ordonnances auront eſté effectuees, afin que rien ne ſe perde de noſtre labeur, & qu'enfermees ſous clef, telles beautés, elles nous donnent plus de contentement, que demeurans ouuertes, & expoſees, à tous venans. Ceci ſoit dit, non ſeulement pour les Iardinages, ains auſſi pour les vignobles, qui ſymbolizans enſemble, eſt requis de meſme cõſeruer : voire, comme i'ai monſtré ailleurs, ſeroit à ſouhaiter pour le profit & plaiſir des Iardins & vignes, n'en eſtre fait qu'vn grand clos. Toutes autres proprietés, pour la meſme cauſe, conuient qu'on les ferme : & ſoient terres à grains, prairies, paſturages & bois, rapportẽt plus de reuenu cloſes, qu'ouuertes, ſpecialement le pré, qui fermé, eſt appellé la piece glorieuſe de la maiſon, ſurpaſſant d'autant l'ouurer, qu'il y a de difference entre les choſes qu'on cõſerue cherement, à celles qu'on abandonne à la negligence. En ces cloiſons neantmoins, doit-on aller retenu, diſtinguãt les lieux & les moiens de deſpendre, à ce qu'inconſiderément l'on n'entreprenne d'enceindre trop grand terroir : ains qu'auec le plus d'eſpargne qu'il ſera poſſible, les fruits de chacune partie de la terre, ſelon leurs particuliers merites, ſoient conſerués.

Les diuerſes ſortes de Cloiſons.

QVATRE ſortes principales de Cloiſons y a-il, aſſauoir, Murailles, Paliſſades, Haies, Foſsés, & de chacune pluſieurs manieres, ſelon qu'à ce l'on ſe reſoud : eſtant en liberté d'vn chacun, de les diſpoſer à ſa fantaſie, tant à profit ou tant legerement qu'il veut, par là reglant la deſpenſe. De toutes leſquelles Cloiſons, peut-on tirer ſeruice en peu de temps, excepté des haies viues, pour le terme requis à l'accroiſſement des buiſſons dont elles ſont compoſees.

Murailles.

LA Muraille à chaux & ſable de bonne maçonnerie, de raiſonnable hauteur, comme de neuf à dix pieds, eſt la plus parfaite cloiſon, plus noble & plus ſeruiable que nulle autre : dautant qu'elle s'applique commodément

par tout, quelle assiete que ce soit, platte ou pendante, seche ou humide qu'elle conserue en abri les arbres, fruits, & herbes des Iardins, n'aians les les vents, aucun passage à trauers icelle. Demeurent aussi par la Muraille les Iardins asseurés des larrons, couuerts de la veuë des passans, selon que raisonnablement chacun le desire, pour seurement & secretement y sejourner, seul, en compagnie d'amis s'y promenans, deuisans, banquetans, lisans, chantans, sans estre apperceus ne contrerolés. Ioint que la Muraille estant de bonne matiere & bien faite, est de tres-longue duree. Parquoi fermés ainsi vos Iardinages, si la trop grande cherté du bastiment ne vous en destourne, aiant les matieres, pierre, chaux, & sable, par trop esloignés, car quant à la main des maçons n'est raisonnable s'arrester, veu qu'és autres sortes de Cloison, aussi bien qu'en cest-ci, court de mesme la despense de la manufacture. En la supputation de la despense de ces Murailles-ci, coucherés en descharge le fonds qu'espargnés, duquel n'occupés plus d'vn pied & demi; au lieu que pour les fossés, au moins faut prendre sept ou huit pieds de terre, presques autant en occupant aussi la haie viue, dautant que ses racines des costés, degastent tout ce qui est prochain. Ce que calculant comme il appartient, on treuuera en l'estendue de quatre ou cinq cens pas, se gaigner plus d'vn arpent de terre, chose tresf considerable, pour là dessus faire son compte: car il vaut autant que despendions nostre argent en pierre, chaux, & sable, qu'en terre, laquelle se perd és haies & fossés, comme il a esté monstré. On pourra espargner la chaux & le sable, faisant la muraille seche sans mortier, mais cela est restreint és seuls endroits, où la pierre fauorise l'œuure, estant large, platte, mordante de grés attenante l'vne à l'autre, car la ronde & glissante est à cela mal propre: de laquelle estant contraint de bastir à sec, ne peut-on faire murailles que basses, & encores forr larges du fondement pour les faire tenir. Par ainsi s'occupant la terre comme dessus, & s'y emploiant autant de pierre comme aux murailles à chaux & sable, minces & hautes, on peut voir qu'auec peu de despense dauantage, la Muraille s'en fera du tout bien & à propos. Defaillans les commodité & de la pierre & du du mortier, en plusieurs lieux se seruent de l'argille & terre grasse, dont ingenieusement se font des Murailles, lesquelles enduites & crespies de bon mortier à chaux & sable, ainsi blãchies ressemblẽt estre de bõne maçõnerie.

La muraille occupe moins de terre, qu'aucune autre Cloison.

Apres les murailles, viennent les Pallissades, en ceci plus requises que nulle autre Cloison, que d'occuper peu de place, voire moins qu'aucune muraille. Ces Palissades ne sont d'arbustes vifs, comme celles des Iardins de France: ains de bois mort de refente, chesne, chastaigner, ou autre, vne piece joignant l'autre, fichees dans terre par vn bout, & l'autre regardant en haut, pointu: vnies ensemble, par vne piece de bois percee, trauersant l'ouurage. Elles s'approprient en tous lieux: mais en autres ne peut-on cõmodement dresser Pallissades, que prés des forests, pour en tirer le bois requis, duquel de neceſſité conuient estre largement pourueu, pour les faire telles qu'il appartient, hautes & droites, & pour touſ-jours fournir nouuelle matiere à leur reparation, selon qu'elles sont sujetes à ruine. Seront, & les murailles & Palissades, en leur interieur, tapissees de verdure, si bon vous semble, pour l'ornement des Iardins: y plantãt contre icelles, des seps de vigne, des roziers, des grenadiers, des coudriers, & semblables plantes flexibles,

Pallissades.

qui s'y agraffans & rampans, par tel artifice rapportent vtile contentement. Ne regardant en ceſt endroit qu'au plaiſir, le ſeul lierre y ſatisfera, couurant continuellement le dedans des murailles, & Paliſſades, dont la couleur verte & liſſe, reſiſtant aux injures des ſaiſons, rẽdra en tous temps le lieu agreable & de plaiſante repreſentation.

Haies. TOVCHANT les Haies viſues, à toutes Cloiſons ſeroient-elles à preferer, ſans les defauts ja remarqués: à cauſe des bonnes qualités qui ſont en elles. Touſ-jours les Haies ſont de grand ſeruice, defendans par leurs piquerons, le paſſage à gens & à beſtes: d'autant qu'à trauers ne peut-on paſſer, ne par deſſus aucunement monter. Elles ſont de longue duree, viuans les plantes, dont elles ſont compoſees, autant que les fruitiers: cauſans bonne & longue conſeruation aux choſes qu'elles enferment. Leurs jetttons ajencés par entortillemens & entre-las, les rendent de belle repreſentation: dont la Haie, ainſi diſpoſee, reſſemble à vne muraille verdoiante: en Hyuer meſme, eſt-elle plaiſante à regarder, quoi-que deſpouïllee de rameure, aiant quelque ſympathie auec l'eſpalier, quand tiree à ligne droite, l'allee s'en façonne treſ-plaiſante: ainſi que telles on les void en Daulphiné, vers Valence & Romans, où giſt la maiſtriſe de telles Haies: mais par-ſus toutes ſaiſons, la fait beau voir en la Prime-vere, lors qu'elle eſt chargee de fleurs. Qui donques deſirera de ſe ſeruir de Haies, le pourra faire en tous endroits de ſa terre, pourueu qu'elle ſoit bonne & fertile, car en maigre & legere, les buiſſons ne viennent qu'en langueur, partant en ceſt endroit inutiles. Suppoſé que de toutes ſortes de buiſſons & de ronces ſe puiſſent compoſer des Haies, neantmoins, les plus vtiles plantes en ceſt œuure, ſont les Aubeſpins blancs; ou eſpine blanche pour leur force & roideur, dont les jettons ſe rendent treſ piquans; abondent auſſi en rameure, & ſont de

Aubeſpins. longue vie. On plantera les Aubeſpins au temps des arbres fruitiers en raion ouuert comme la vigne, vn pied de profond & autant de diſtance l'vn de l'autre, aprés les coupera ſur terre quelques trois doigts. Le plant ſera cheuelu (de branche ne ſe reprenant) & choiſi de la groſſeur du poulce. Au bout de deux ans, l'on les retaillera, afin de les faire renforcer du pied, pour rejetter vigoureuſement. Ce retaillement ſe fera en leur coupant tous les nouueaux jettons, hors mis quelques deux doigts qu'on leur laiſſera, à ce que ſur ce tendre bois, ils repouſſent plus facilement qu'eſtans les rejets contraints ſortir du tronc de l'arbre & bois endurci. Le mois de Mars eſt la ſaiſon de ce couper: & l'Automne enſuinant, de conduire les nouueaux jettons que les Aubeſpins auront faits, pour les faire entre-lier enſemble: leſquels à meſure de leur accroiſſement, l'on recourbe & replie des coſtés en les faiſant entre-braſſer, ainſi s'vniſſans ſi bien par-entre-eux, que de pluſieurs plantes s'en fait comme vne muraille. Et à ce que cela ſe face du tout bien pour donner force à la haie, les jettons qui s'eſcartent du rang dedans ou dehors le Iardin, ſeront rondement coupés, & auſſi ceux qui s'en montent trop hautement, roignant la haie à la meſure que lui aurés donnee, pour ne paſſer ſes limites, ſur-ſaillant en haut. Ainſi la haie maintenant ſa bien-ſeance, & de bas & de haut, & comme muraille vnie, n'aura nul trou par lequel aucune beſte nuiſible paſſe juſques aux-poulailles, qu'elle arreſtera à fait. Tous les ans l'ó coupera quelque choſe à la haie, & entor-

tillera-on des jettons à ce propres, és endroits neceſſaires pour la conſeruer en bon eſtat: meſme ne faudra-on de la roigner chacun an, par le haut, vniuerſellement, à la meſure prinſe touchant la hauteur, comme a eſté dit, afin de l'arreſter là, & par meſme moien contraindre les buiſſons ſe fortifiãs, à remplir les vuides du bas pour la faire demeurer au poinct que la deſirés. A cela aidera beaucoup le marrer vn couple de fois l'ãnee, & le fumer auſſi, qu'on ne lui eſpargnera, cas eſtant que la legereté du fonds ne donne aſsés de force aux Aubeſpins. Eſt neceſſaire de preſeruer les Aubeſpins de la morſure des beſtes, ſur tout en leur commencement: ſans lequel ſoin, ne pourroient-ils fournir à la haie, par ſe rabougrir, meſme du tout fleſtrir, eſtans rongés en leur jeuneſſe. Par le moien d'vne haie morte faite auprés de la viſue, on preſeruera les Aubeſpins de ces dangers, laquelle l'on leur entretiendra quatre ou cinq ans, & en ſomme autant longuement qu'on verra par effect n'auoir beſoin de contre-defenſe. *La conduite des Aubeſpins.*

AVCVNS pour faire des haies emploiẽt toutes matieres qu'ils eſtiment ſeruir pour defenſe, les mettans dans terre par graines meſlangees par-enſemble: & ainſi en compoſent des haies confuſes, marians par là, toutes ſortes de buiſſons, de ronces, de roziers ſauuages. Autres, ſans prendre la peine de ſemer ces graines-là, les incorporent enſemble dans la terre clerement deſtrempee auec de l'eau, y meſlant du fumier: & de telle compoſition frottent vne longue corde de jone, qu'aprés auoir ſechee, ils plantent quatre doigts dans terre en lieu conuenable, la tendant roidement; & là laiſſent leuer les ſemences, deſquelles ſe fait la haie, laquelle par ajeneement à la ſerpe & au hoiau, taſchent de la faire croiſtre & fortifier. Mais quelque traitement qu'ils y facent, jamais n'approche en valeur celle de l'Aubeſpin, tant par n'eſtre ſi forte, ne de ſi grande duree, que pour occuper trop de place, ne pouuant ſe contenir en peu de lieu, comme l'Aubeſpin. *Plantes meſlangees.*

LE Houx s'accommode auſſi treſ-bien en Haie, par auoir toutes les qualités requiſes à tel ſeruice: de force, pour conſeruer ce qu'il enceint, à cauſe de l'abondance des piquerons eſtans en ſes fueilles: de longueur de vie, reſiſtant contre la violence des temps: & au bout de cela, eſtant plaiſant à la veuë, pour la verdeur luiſante & perenne de ſes fueilles. Il aime l'aer froid, & la terre non trop forte. Vient mieux de plant enraciné, que de ſemence. S'entretient auec moderé labeur. Se laiſſe gouuerner à la ſerpe, dont on le ploie comme l'on deſire. *Houx.*

VOICI d'vne autre ſorte de Haie, & belle & ſeruiable, toutesfois, tenant plus de ceſte qualité-là, que de ceſte-ci. C'eſt pourquoi principalemẽt l'ou l'emploie dans les Iardinages, pour la diuiſion des proprietés, comme quand il conuient ſeparer les vignes d'auec les vergers: les ſaffranieres, d'auec les chenevieres: les Iardins potagers, d'auec les bouquetiers ou medecinaux: de dreſſer des allees ou promenoirs, & autres gentilleſſes. De toutes ſortes d'arbres, dont le tige eſt long & droit, ſans tortuoſité, dreſſe-on ceſte Haie, comme de meuriers blancs, de pruniers, de guiniers, & ſur tous autres de ſaules. Pour plãter ces arbres, vn foſsé comme celui de la vigne eſt fait, puis dans icelui deux arbres joignãs enſemble ſont poſes diſtans tels aſſemblages l'vn de l'autre, d'enuiron deux pieds, & aprés en auoir couuert les racines auec de la terre, les troncs ſont eſcartés des deux mains, les fai- *Arbres s'entre-braſſans par leurs tiges.*

ſans pendre des coſtés, afin de s'entre-croiſer à la maniere du plomb des vi-tres (en ceci vous ſeruant de modelle) & de meſme qu'en elles, cauſer en ceſt endroit des quarrés vuides en rhombe ou lozange. Où les arbres s'entre-coupent, conuiendra les inciſer vn peu, oſtant de l'eſcorce & vn peu de bois de chacun, & là les lier auec vn ozier pour les faire reprendre, comme ente: ce qu'ils feront certainement, pourueu que les arbres ſoient en ſeve. commodité qu'on obſeruera en ceſt endroit. Par ainſi, eſtans comme ſoudees les ſections des arbres, iceux mariés enſemble, feront vn corps tout d'vne-piece, vnis par leurs troncs, ſeulement ſe ſeparans és extremités, & là rejettans ſelon leur naturel, viuans en telle vnion, autant longuement que ſeparés, moiennant raiſonnable culture. L'on pourra enter tels arbres au deſſus, ſi ainſi l'on le deſire. Et à ce que l'œuure ne ſe confonde, eſt neceſſaire tenir curieuſement nets les troncs, ſans ſouffrir aucuns rejets y prendre place. A meſure de l'engroſſiſſement des arbres, les trous ou vuides des lozãges s'appetiſſeront: ce que preuoiant dés le commencement, ſera prins auis là deſſus comme il vous viendra à gré: auec ceſte aſſeurance, qu'eſtans les arbres plantés fort prés l'vn de l'autre, à la longue s'entrejoindront entierement, fermans tous leurs vuides en s'accroiſſans.

LES Foſsés pour Cloiſon ne peuuent ſeruir que bien larges & profonds, la choſe parlant d'elle-meſme. Huit ou neuf pieds d'ouuerture, & ſix ou ſept d'enfoncement eſt leur droite meſure, à moindre n'eſtans de la valeur requiſe pour ces Cloiſons. En plate campaigne & lieu humide, ſont conuenablement emploiés les Foſsés, où ils ſeruent auſſi à vuider les eaux importunes, non en païs montaigneux, comme il a eſté dit. Ils ſeront creuſés en taluſſant, les faiſant pendre des deux coſtés, afin que la terre ne s'esboule par les pluies & gelees, comme elle feroit, ſi les Foſsés eſtoient taillés à fons de cuue & droite pente. Par ce moien ſe rendront les Foſsés plus eſtroits par le bas que par le haut; mais n'importe, n'eſtans pour cela de moindre ſeruice. Comment qu'on les face, conuient les tenir nets & curés, leur oſtant chacun an, quelque choſe: voire ſe faut reſoudre là, de les refaire preſqu'à neuf de quatre en quatre, ou de cinq en cinq ans, ſans laquelle diligence, vos Foſsés à la longue ſe recombleroient, telle ſujection les accompaignant. Si és Murailles, Paliſſades & Haies ſont ajouſtés les Foſsés en dehors, ſans auoir égard ni à l'occupation de la terre ni à la deſpenſe de l'œuure, & les Foſsés remplis d'eau, ce ſera pour rendre du tout magnifiques telles Cloiſons, ſelon leur ordre & difference de leur ſeruice, ſe ſurpaſſant l'vne & l'autre, comme il a eſté monſtré.

Fin du ſixieſme Lieu.

SEPTIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

De l'Eau & du Bois.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SEPTIEME LIEV, OV SE VOID

- Le moien de bien accommoder la Maison, de ces tant necessaires Alimens, assauoir, l'Eau & le Bois.
  - *Les Eaux en general.* CHAP. I. distinguees en
    - Susterraines & manifestes, qu'on subdiuise, en
      - Grosses Fontaines, Ruisseaux, & Riuieres.
        - *Leur conduite par canaux ouuerts.* CHAP. II.
    - Sousterraines & cachees, sont
      - *Les Sources de Fontaine, qu'on recerche dans terre pour les mettre en euidence, & aprés les conduire par tuiaux couuerts.* CHAP. III.
      - *Les Fontaines basses ne pouuans couler, dont l'on tire seruice par les Puits.* CHAP. IV.
    - &
      - De la pluïe, pour les mettre en reserue, és
        - *Cisternes.* CHAP. V.
        - &
        - *Mares.* CHAP. VI.
  - *Les Bois en general.* CHAP. VII. distingués en
    - Sec, pour Bois de haute fustaie, & de chauffage, & Aquatique, pour diuers vsages, qu'on coupe és Sausaies, Peuplaies, Aunaies, &c.
      - *Le Taillis.* CHAP. VIII.
      - *La Foreſt.* CHAP. IX.
      - *Les Arbres aquatiques.* CHAP. X.
      - *Les Arbuſtes de meſme naturel.* CHAP. XI.
      - *La Coupe de toute ſorte de Bois.* CHAP. XII.

AVANT-PROPOS.

De l'vtilité de l'Eaüe & du Bois.

AVEC tresgrande raison, les Anciens & Modernes, se sont arrestés là, de preferer à tous autres lieux, celui qui le mieux est accommodé d'Eau & de Bois : car aprés la santé de l'aer, qui est le fondement de tout sejour, de l'Eau & du Bois dependent, & l'estre & le support de ceste vie, Dieu aiant ordonné l'humidité & la chaleur, pour principales causes de la generation. C'est pourquoi, dés toute ancienneté les riues des remarquables fleuues & orees des grandes Forests, ont esté choisies pour la constructiõ des grosses villes, par le moien de telles aisances, les peuples s'y pouuant commodément habiter & multiplier. Et si bien aujourd'hui se voient peu de grandes villes auoir en dos la Foreſt, comme plusieurs baigner leurs murailles dans les riuieres, faut conclurre, que de mesme seroient-elles esloignees de l'Eau que du Bois, si l'vsage l'euſt peu consumer, comme par la reuolution des temps, les Foreſts se sont desertees. Du soin que nos Rois ont eu le temps passé, de la conseruation de ces deux alimens-ci, est sortie la creation des offices de Garde des Eaux & Foreſts. Aussi par les Anciens Iurisconsultes & Legislateurs, a bien esté remarquee la vertu de telles necessaires choses, en la defense qu'ils ont faite à toutes personnes, d'administrer aux criminels fugitifs, de l'Eau & du Feu, par le desni de l'vsage de tels necessaires elemens, les punissans rigoureusement. La preuue ordinaire nous fait confeſſer, les hommes ne pouuoir subsister ne sains ne malades, sans le seruice de l'Eau & du Bois : aussi moiennant lesdictes commodités, sans autres naturelles, vne terre ne sera mal assise : ains emploiant & l'vne & l'autre ainsi qu'il appartient, s'en rendra des plus belles & fertiles, où fauorisee du Ciel, ne manqueront ne prairies, ne jardinages, ne fruits des arbres, de bleds ne vins, ne poisson, ne gibier. En somme, par le moien de l'Eau & du Bois, tout abonde en vn lieu. Defaillant l'vne de telles commodités, defaut de mesme au terroir la moitié de sa beauté & bonté, & comme mutilé de ses principaux membres, demeure manque & imparfaict. Pour telles raisons doncques, autant difficilement peut-on discerner laquelle des deux commodités est la meilleure, que d'exprimer les biens qu'on tire des terres ornees des deux ensemble. Il est vrai, que l'Eau est à preferer au Bois en ce point, qu'elle fait produire plusieurs sortes d'arbres, où le Bois ne peut moienner aucune eau. Le Bois au contraire, se treuue plus recommandable que l'Eau, pour la longueur & difficulté de son accroissementt, & la grande despense qui court au charroi du Bois pour la prouision d'vne bonne maison, quand l'on est contraint de l'aller querir loin ; suiuant la maxime, *Que*

Necessaires Alimens.

Garde des Eaux & Forests.

Antiquechastiment des criminels.

Seruices de l'Eau & du Bois.

les choſes les plus difficiles à recouurer, ſont les plus precieuſes. Cedant l'Eau au Bois en ce cas, que par tout l'on ſabbruuera dans peu de temps, quand ce ne ſeroit que par ciſternes, defaillans autres moiens, comme ſera monſtré. Dont il ſemble eſtre plus raiſonnable, de viſer pluſtoſt au Bois, qu'à l'Eau. Mais pour n'entrer plus auant en ceſte diſoute, la laiſſant aux Philoſophes, nous nous arreſterons là, que puis que Dieu a aſſujeti l'entretenement de noſtre vie ſous les quatre elemens, deſquels l'Eau & le Feu, nourri par le Bois, ſont la moitié; nous poſerons en meſme rang, l'Eau & le Bois, pour de meſme main & pareille affection, nous fournir de l'vn & de l'autre. Et bien-que pour la neceſſité de ces choſes, il ſemble que la recerche de l'Eau & du Bois doiue eſtre jointe auec l'ordonnance de la maiſon, auant qu'entrer au diſcours du labourage des terres: par bonne raiſon j'ai reſerué d'en traicter en ceſt endroit, ainſi qu'il a eſté touché ci deuant.

Lieu 1. Chap. v.

CHAPITRE I.

Les Eaux en general.

COMMENCEANT par l'Eau, je dirai qu'en ceci elle surpasse les autres elemens, que de seruir d'Aliment: entant qu'elle abrune toute sorte d'animaux, ne donnans immediatement aucune nourriture, ni le Feu, ni l'Aer, ni la Terre. C'est par l'Eau que toutes habitations sont renduës agreables & saines, & tous terroirs fertiles. Quel plaisir est-ce de contempler les belles & claires Eaux coulantes à l'entour de vostre maison, semblans vous tenir compagnie? Qui rejailliſſent en haut par vn million d'inuentions, Qui parlent, Qui chantent en musique, Qui contrefont le chant des oiseaux, L'escoupeterie des arquebusades, Le son de l'artillerie, comme de tels miracles se voient en plusieurs lieux, mesmes à Tiuoli, à Pratoli & autres de l'Italie? Et tres-naïuement à saint Germain en Laïe, où le Roi a de nouueau fait construire telles & autres magnificences, admirees de tous ceux qui les contemplent. Quant à la santé, les salubres Eaux courantes rafreschiſſent l'aer en Esté, en toutes saisons seruent à la netteté, lauans les immondices du mesnage: faute dequoi faire, n'aiant l'Eau à commandement, souuent l'on tombe en grandes maladies & langueurs. La peste, à faute d'Eau, se fourre quelquesfois parmi les armees. Le bestail aussi n'estant bien abruué, ne fait jamais bonne fin: au contraire, touſjours se porte d'autant mieux, que mieux il est accommodé d'Eau. Du profit qu'en dirons nous? N'est-ce pas l'Eau, qui par ses arrousemens, conuertit en bonne, la mauuaise terre, la rendant propre à produire abondamment, arbres, fruits d'iceux, foins, herbes des jardinages, & plusieurs autres biens, mesme bleds & vins? Aussi à telle occasion, est elle ditte, asseuree Alchumie, d'autant qu'en peu de temps elle se conuertit en or & argent, par le moien des choses susdites: & par les diuers moulins qu'elle anime, souuentesfois auec reuenu excedant celui de la terre. En l'article du profit venant de l'Eau, sera couchee la peſche: autant grand qu'on le pourroit imaginer. comme ailleurs particulierement je l'ai representé.

Utilités de l'Eau.

Lieu. v. Chap. XIII.

CES choses recognües de toute ancienneté, les hommes ont taſché de faccommoder d'Eau, selon que leurs esprits & facultés leur en ont suggeré les moiens. La Nature aussi y a trauaillé, d'elle-mesme, en plusieurs lieux; mais auec grande merueille, en Egypte, où l'Eau du Nil s'enflãt, inondé la terre trois mois cõtinuels, passé ce temps-là, l'Eau retiree; laisse vn gras

Affection des hommes touchant l'Eau.

Proprieté de l'Eau du Nil.

limon, sur lequel le peuple seme ses grains auec peu de labeur & grand rapport. Mais par ne pouuoir estre imité tel arroulement naturel, je n'en discourrai plus auant, ni de plusieurs autres admirables Eaux, dont Pline, Vitruue & autres Anciens, font mention, pour mettre en euidence l'ingenieuse inuention de Crappone, Gentil-homme Prouençal, qui en l'annee mil cinq cens cinquante sept fit conduire à Selon de Craux en Prouence, vn bras de l'Eau de la Durence, par vn large canal prins à cinq lieües de ladite ville. Ceste Eau-là, pour auoir fait changer de visage aux Terroirs qu'elle arrouse, leur a causé d'autant plus de profit, qu'au parauant ils estoient de peu de valeur, à raison de l'importune chaleur Meridionale du païs: & si a vtilement accommodé de moulins, les peuples de ces quartiers-là, à la loüange de l'inuenteur, duquel la memoire se conserue auec la jouïssance du fruict de son patient labeur. La ville d'Arles suiuant les traces de Selon, s'est depuis accommodee de la mesme riuiere: partie de laquelle, passant par la Craux, terroir de son naturel sec & aride, se rend en ladite ville, pour les arrousemens & moulins, au grand bien du peuple. Et comme par emulation les vns apprenēt des autres, j'ai en mon particulier, suiui l'inuention de Crappone, en la conduite d'vne petite Eau perenne: laquelle passant à l'entour de ceste mienne maison, arrouse ma terre, & finalement se rend à mes moulins. Aiant l'entreprinse au commencement esté jugee autant vaine, que l'effect l'a depuis approuuee vtile & profitable.

Canal de Selon de Craux en Prouence.

Celui d'Arles.

Du Fradel.

INFINIS autres exemples vous pourroi-je produire sur telle matiere, se voians plusieurs villes de ce Royaume, arrousees par des aqueducts trauersans & virenoutans leurs terroirs. Et sur tous les peuples de ce temps-ci, les Allemans, Flamans, Anglois, Lombards, excellent les autres en la cōduite des Eaux, desquelles leurs villes en mille sortes se voient parees, sans espargner ni le marbre, ni le bronze, ni le leton, ni l'or ni l'argent, ni l'azur, qu'on y void magnifiquement reluire. A Francdal, ville nouuellement commencee à bastir prés de Vvormes en Allemagne, a esté fait vn grand canal conduisant de l'Eau de la riuiere du Rhin jusques en ladite ville, où aprés auoir rempli les fossés, serui leurs moulins & foulons, se descharge dans la mesme riuiere portant bateau pour leurs traffiques. Nous deuons telles magnifiques inuentions à la memoire des Anciens Romains, qui extremément amateurs des Eaux, auec admirables despenses en ont fait conduire és villes où ils ont commandé, comme en infinis endroits les vestiges s'en voient. E's reliques de l'Antiquité, dont l'Italie est remplie, specialement Rome, se remarquent plusieurs excellents Aqueducts. En ce Roiaume aussi en diuers lieux: à Arcueil prés de Paris: à Authun en Bourgongne: à Poitiers: és enuirons de Lion: à Orange: à Arles void-on beaucoup de ruines de pareille estoffe. Mais par dessus telles Mazures paroit presque tout entier l'excellent pont du Gar, à Saint Priuat en Languedoc, rare lieu, & par Nature & par artifice, digne sejour de son seigneur. Par les Anciens Romains du temps de leur domination en Gaule, ce pont a esté basti sur la riuiere du Gardon, expressément pour faire trauerser ladite riuiere à vne fontaine que du coste d'Vzés ils conduisoient à Nismes, ville & colonie Romaine. Laquelle fontaine le pont receuoit d'vne montaigne pour la rendre à l'autre, les deux joignans la riuiere, selon que cela se preuue par les vestiges de son

A qui deüe l'inuention de la conduite des Eaux.

Aqueducts antiques.

Pont du Gar.

ancien chemin. Pour la profondeur de la vallee, le pont eſt hautement baſti, à trois rangees d'arcades ſur l'autre, dont la derniere porte le canal, ingenieuſement cimenté. Ceſt ouurage, eſt d'ordre Tuſcan, compoſé de pierres de merueilleuſe grandeur, & artifice. inimitable inuention.

N'ESTANT noſtre maiſon des champs aſſiſe prés de la riuiere, ni accommodee naturellement de fontaines, ni de ruiſſeaux, recercherons curieuſement le moien de nous fournir de bonne Eau, en ſi grande abondance, & à moins de frés que pourrons. Sur quoi noterons que de trois ſortes principales d'Eaux y a-il: Des ſus-terraines & manifeſtes: Des ſous-terraines & cachees: & De la pluie. Les premieres ſubdiuiſerons en trois, en Fontaines, en Ruiſſeaux, en Riuieres. Les Fontaines & Ruiſſeaux, retiennent leur nom tant qu'elles ſont moderees en grandeur, à meſure de leur engroſſiſſement, changeans d'appellation: car vne groſſe Fontaine, ſe conuertit en Ruiſſeau, & vn gros Ruiſſeau, en Riuiere. Des ſources ſous-terraines & Eaux cachees, eſtans miſes en euidence, le changement de nom n'eſt à remarquer: non plus que celui des Riuieres, qui auec leur eſtat, conſeruent leurs titres. Au rang des ſources ſous-terraines, mettrons-nous les Puits eſtans eſpece de Fontaine, laquelle ſe treuuant baſſe, ne peut couler deſſus la terre, dont par artifice on eſt contraint d'en ramonter l'Eau en haut. Quant aux Eaux de la pluie, ce ſont celles dõt ſous le nom de Ciſternes, l'on ſe ſert, ſerrees & gardees dans des receptacles ainſi appellés. Les Mares, cogneües en pluſieurs endroits, participent & des Puits & des Ciſternes, entant que de ſes ſources baſſes, ſont fortifiees des Eaux des pluies, qui retenües en vn endroit, ſe conſeruent pour le meſnage. De toutes leſquelles Eaux, tire-on ſeruice en diuerſes ſortes, ſelon leurs diuerſes valeurs, qualités, & lieux où elles ſe rencontrent.

Qualités des Eaux.

Fontaines, Ruiſſeaux, Riuieres.

Puits.

Eaux de la pluie, dõt l'on ſe ſert en Ciſternes, & Mares.

CHAPITRE II.

Les groſſes Fontaines, Ruiſſeaux, & Riuieres, ou Eaux ſus-terraines & manifeſtes, & leur conduite par canaux ouuerts.

POVR ſe ſeruir de ces Eaux-ci, la conſideration de leur ſituation eſt pour vn preallable, treſ-requiſe, afin de prendre iuis ſur leur conduite, preſuppoſé que ſoiés aſſeuré de leur valeur. Car d'attirer à ſoi des Eaux mal-ſaines, ou infructueuſes, ne doit entrer en l'entendement d'aucun. De parler ici des Eaux nauigables, n'eſt auſſi mon intention, eſtant ce la Nature elle-meſme qui ſeule ordonne ſur telles matieres. Ou ce ſeroit que pour l'abondance d'Eau, la prenant en quelque bonne riuiere, & par la facilité du chemin, on fut incité d'en faire le canal tant ample, qu'il ſuffit à receuoir des bateaux pour la debite des fruits de la maiſon. à l'exemple des petites riuieres de Loin, d'Eſtempes, & autres, qui ſe deſchargent dans la Sene au deſſus de Paris.

L'Eau de Fontaine ſera touſiours preferable à toute autre.

DE ces trois ſortes d'Eaux, la plus ſouhaitable eſt celle de Fontaine, à laquelle, ſeule, nous-nous arreſterons, ſi ſon abondance fournit à toutes nos neceſſités, pour la conduire diuerſement ſelon la diuerſité de ſes ſeruices.

Commẽt l'employer. C'eſt aſſauoir, partie en tuiaux clos, pour le boire ordinaire, afin d'eſtre nette & freſche, & partie en canal ouuert pour les moulins, arrouſemens, fourniture d'eſtãgs & ſemblables ſeruices. Mais ſi pour ſon impuiſſance, la Fontaine ne peut faire que nous abruuer, & arrouſer quelque peu les jardins: & elle & le ruiſſeau, ou à ſon defaut la riuiere, ſeront employés, afin d'arrouſer en grand volume, & faire moudre les moulins. Or d'autant que pour la conduire de toutes Eaux, ſoit à couuert, ſoit à deſcouuert, le chemin doit eſtre preparé auec artifice requis, ſera en ceſt endroit donnee l'adreſſe de faire le Canal ouuert, dont l'on ſe ſert generalemẽt en toute ſorte d'aqueducts: en attendant qu'aiant mis en euidence les Fontaines ſous-terraines, auec les autres ſoient conduites en tuiaux clos, ainſi qu'il appartient, & ſera ci-prés enſeigné.

Obſeruations neceſſaires, pour vn preſtable, à la conduite des eaux LA premiere œuure, ſera la remarque du lieu de la prinſe de l'Eau, pour la faire la plus prés de vous que pourrés, à ce que moins en couſte la fabrique & l'entretenemẽt, que plus court en ſera le chemin. Si le naturel de l'aſſiete vous contraint de prendre l'Eau hors de voſtre terre, acquerrés du ſeigneur de fief voſtre voiſin, le titre de telle faculté, par les plus aſſeurés moiẽs que treuuerés par conſeil: afin que ſans deſtourbier, puiſſiés venir à bout de voſtre entrepriſe, & que pour l'auenir, muni de bon droit, jouiſſés paiſiblement de voſtre labeur, ſans crainte de l'enuie, qui communément accompagne ceux qui font bien leurs affaires, Ce fondement poſé, le chemin que voſtre Eau a à tenir, ſera finement niuelé auec le grand niueau, lui donnãt tant de pente qu'il ſera poſſible, pour viſtement la faire deſcendre où deſirés, ſelon qu'il eſt requis. Cela ſera aiſé, ſi le naturel fauoriſe l'œuure: mais n'aiant à choiſir de place pour la prinſe de l'Eau, meſnageant ſon chemin, la prendrés en endroit d'où juſtement elle puiſſe couler és lieux deſtinés. Et moiennant que le plomb du niueau pende tant ſoit peu, ne doutés que l'Eau n'aille par le Canal ainſi preparé. Ceci eſt conſiderable, que tant plus grande abondance d'Eau y a-il, plus viſte va-elle, voire ne s'arreſtera nullement, bien-que le chemin n'euſt aucune pente, par ce qu'vne Eau pouſſe l'autre auec violence. Pour laquelle cauſe, plus de liberté a-on de conduire vne grande, qu'vne petite eau, ceſte-là, allant en Canal peu ou prou pendant: mais ceſte-ci, ne peut decouler que par chemin aiant raiſonnable pente. Auſſi ſont à noter la largeur & la profondeur du Canal, pour le meſurer, par l'Eau, & par le chemin: afin que ſelon la grandeur ou petiteſſe de l'Eau, grande ou petite pente du lieu, le Canal ſe face large ou eſtroit, & de meſme profond. Encores que l'Eau ſoit abondante, ſi elle eſt en lieu fort pendant, eſtroit Canal ſuffira pour ſa contenue: & au contraire, vne petite Eau eſtant en endroit peu pendant, requiert d'auoir le Canal fort large. A la reſolution de ceſt auis, aidera beaucoup l'imagination du ſeruice que deſirons tirer de noſtre Eau. Car ſi ce ſont grandes eſtendues de prairies ou autres terroirs, qu'en deſirons arrouſer; ſi la voulons emploier en moulins de remarque: ou à la fourniture de grands eſtangs, ſon abondance, pouuant ſatisfaire à ces choſes, plus large & plus profond en faudra tenir le Canal, que pour meſnages de moindre importance. Qui ſera pour toute meſure, dont à l'œil, noſtre pere-de-famille ordonnera, par ſon bon ſens: mettant en compte les engraiſſemens que charrie l'Eau en temps de pluie, procedans des lieux

Niueler le chemin de l'Eau.

Quelle pente luy dõner; & ſous quelles cõſiderations.

Touchant la largeur du Canal.

Faut profiter les graiſſes que l'Eau charrie.

res des champs labourés, & fumés, pour n'en perdre aucuns, ains afin de les receuoir tous, faire que le Canal, pour mince que soit l'Eau, demeure plus tost trop grand, que trop petit.

SE doit estudier, le pere-de-famille, à profitablement disposer ceſt ouurage, à ce qu'auec peu de despense il s'entretienne, & que non-sujet à frequente ruine, se conserue longuement en bon estat. La prinse de l'Eau en est le plus difficile article, aiant à resister à l'impetuosité des Eaux, dont souuentesfois auient, qu'elle est emportee par les ruines des pluies. Si aués de reste de niueau, c'est à dire, si pouués prendre l'Eau tant hautement qu'il vous plaira, & que le lieu soit rocher, pouruoirés à ceci dés le commencement: car il ne faut que creuser la prinse de l'Eau dés le rocher pour la faire de perpetuelle duree: où parti de là, n'y aura autre chose à reparer, que d'en oster le grauier & terrain qui en bouchent l'entree, quand les Eaux s'engrossissent par les pluies. Et encores que pour sa durté, le rocher couste beaucoup à tailler, si est-ce que le non-refaire rendra l'œuure à bon marché: & causera dauantage grand repos, n'estant à tous coups en pensement d'y remettre la main. cõme il auient à toutes autres prinses d'Eau, ausquelles y a touſ-jours de la besongne, & souuentesfois, est-on contraint à les reedifier de nouueau.

Est necessaire de faire le Canal à profit.

Dans le rocher est le meilleur.

S'IL escheoit que pour la bassesse du lieu, il falle hausser la prinse, afin de remonter l'Eau la jettant dans le Canal, la chose se fera à profit, pourueu que le fonds soit rocher: dans lequel fourrera-on droictement des gros bois, qui portans des pieces trauersantes, feront la prinse de l'Eau. Telle prinse dura longuement, non plus toutesfois que le requiert la qualité de la matiere, qui sujette à pourriture, à la longue se consume: & quelquesfois ne pouuãt souffrir l'impetuosité des Eaux, par icelles est le tout renuersé.

Hausser la prinse de l'Eau auec pilotis fourrés dans le rocher.

MOINS encores durent les prinses d'Eau, quand par faute de rocher, ne peuuent estre fondees que sur le sablon, ou grauois, où l'on fourre des pilotis, y entre-lardant des pieces trauersantes attachees auec crampons de fer & grosses cheuilles, car par l'insolidité du fondement, & violence des Eaux, l'artifice se deserte dans quelque temps.

Sur le Sablon.

D'AVTRES; auec moins de mystere œuurent en ceſt endroit, ne se seruans que de la pierre, dont ils composent leurs prinses en l'Eau, auec vn peu de terre qu'ils y ajoustent au dessus: mais c'est par la faueur du lieu, qui continuellement leur fournit nouuelle matiere. Et si bien telles prinses ne coustent guieres, auſſi leur duree est tres-petite, se ruinans presque du tout à chasque fois que les Eaux s'engrossissent. Ainsi voit-on qu'il n'y a que le seul rocher, qui resiste contre le temps & les Eaux, pour estre de duree requise.

Prinses d'Eaux faites sans bois auec de pierre & de la terre.

QVANT au Canal; il est certain que le taillé dans le roche, surpasse tous autres, & pour la duree, & pour la conseruation de l'Eau, la gardant de se perdre en chemin: mais cela n'est à souhaiter pour la longueur de l'ouurage, causant trop grande despense en sa fabrique. Parquoi, suffira de le faire passer en terre solide, plustost argilleuse que sablonneuse, reste-là ne consumant tant d'Eau pue ceste-ci. Et pourueu que le Canal soit de bonne profondeur, ne doubtés de son seruice: à la charge auſſi d'estre tenu net, sans souffrir que par negligence il se comble, comme à la longue de soi-mesme il feroit, si quelquesfois l'annee, il n'estoit eure-

Le Canal est bon, en terre ferme. Le faut tenir ouuert & curé.

Moien de le garentir de l'importunité des torrens.

Aueuant qu'en chemin ſe rencontrent des vallons & enfoncemens, par où paſſent des torrens : afin que leurs Eaux ne deſ-rompent voſtre canal, ou le comblent, quand auec violence elles deſcendent des montaignes emportans de la terre, faudra, remediant à tels maux, baſtir des ponts de maçonnerie à trauers iceux vallons, pour porter voſtre Eau claire & nette : paſſant cependant deſſous les ponts, celle des torrens. Ou au cõtraire, ſi mieux l'aimés, le lieu s'y accommodant, ferés des ponts à trauers voſtre Canal, pour receuoir l'Eau des torrens & la rejetter en hors : ainſi ſans deſtourbier voſtre Eau fera ſon chemin. Si pour quelque graiſſe que les Eaux des torrens pourront charrier en temps de pluie elles ſe rendent recommandables, comme cela auient paſſans par quelques bons labourages, ne meſnagerés que bien, de les profiter en les aſſemblans auec celle de voſtre Canal. Mais en ceci irez retenu, afin de leur donner entree dans voſtre Canal, auec ce Iuſques-où, qu'elles n'y puiſſent nuire ne rien dégaſter.

CHAPITRE III.

Les Fontaines ſous-terraines & Eaux cachees : la maniere de les mettre en euidence, leur conduitte, par tuiaux couuerts.

LA RECERCHE des ſources ſous-terraines, dont j'eaten parler, n'eſt celle incertaine, d'où les trompeurs tirent l'argent de la bource de ceux qui immoderément deſireux de belles Fontaines, croient trop à leurs paroles. Ains la vraie adreſſe de mettre en euidence les Eaux que noſtre pere-de-famille a cachees dans ſon terroir, telles que la Nature y a miſes, pour les conuertir à ſes vſages : ſans luy promettre autre choſe, ne lui faire eſperer des montagnes d'or, dequoi il aura raiſonnable occaſion de ſe contenter. Ne s'arreſtera donques aux vanités des charlatans, ni aux ſignes frauduleux dont pluſieurs ont eſcript : remarquans les Fontaines par nombre infini d'herbes, par-entr'elles preſques contraires en qualités : par vapeurs ſortans de terre : par foſſés creuſés, y fourrant des vazes de terre, ou des baſſins oingts d'huile, aprés mettant dans iceux du cotton, de la laine, ou des eſponges, pour en rirer l'humeur, & par là juger de l'Eau du fonds. telles farfanteries inuentees pour confondre l'œuure, & ſe rendre admirables. Mais ſeulement ſe fondera és choſes aſſeurees, & ſur leſquelles, comme preſque les touchant au doigt, l'homme d'eſprit aſſerra ſolide jugement.

Marques trõpeuſes à la recerche des Eaux.

DE diſcourir de l'origine des Fontaines, de leurs eſſors, de la proprieté de leurs Eaux, medecinales, malignes, voire miraculeuſes, n'eſt ici à propos. telle curieuſe Philoſophie ſurpaſſant l'entendement de l'homme des champs, qui a pluſtoſt beſoin d'Eau pour ſa maiſon, que de paroles pour repaiſtre ſon entendement. Bien s'enquerra-il de la bonté & de la malice de l'Eau, pour ſe ſeruir de la bonne, & rejetter la mauuaiſe. Premierement conſiderera le pere-de-famille, le lieu de ſa ſituation, s'il eſt montaigne ou plaine, ſi ſon terroir eſt de ſoi-meſme humide ou ſec, pour plus ſe promettre de l'vn que de l'autre. Les montaignes & lieux releués ſont cõmunément plus

Premieres & neceſſaires obſeruatiõs pour treuuer les ſources.

fournis

fournis d'Eaux, que les grandes plaines, au pied desquelles montaignes plus sourdent de Fontaines, qu'és razes campaignes, qui demeurent seiches, si elles ne sont arrousees de riuieres venantes d'ailleurs. Les terres chargees d'arbres, quels qu'ils soient, ne sont sans humidité, mais en plusieurs endroits elle est tant petite, qu'elle ne peut seruir qu'à la seule nourriture des arbres: mesmes s'ils sont d'espece, autre que de celle qu'on appelle aquatique. De mesmes en est-il des herbes: car aucune ne verdoiera gaillardement sans le secours de l'humeur sous-terraine. Neantmoins ne se peut-on seruir en cest endroit, de l'adresse de toutes herbes indifferemment; car en vain creuseroit-on pour auoir de l'Eau sous autres que celles qu'on sçait certainement ne pouuoir viure sans grande humeur: comme sont toutes especes de joncs, de lis d'estang, d'aune, & semblables tirees du grand nombre, que pour la recerche des sources, certains Antiques & Modernes ont enroollé, comme j'ai dit. Les lieux moites, y apparant l'Eau tant peu que ce soit, és grandes secheresses d'Esté, vous en fourniront beaucoup: mais plus abondamment si le fond est terrain, que rocher. Attendu que de necessité faut que la Fontaine soit grande pour abruuer la terre où elle sourd, auant que paroistre à l'aer regorgeant au dessus de la superficie. Au contraire, celle sortant directement du roc, toute entiere se rend en euidence, pour la dureté du rocher qui n'en consume aucune partie: ou ce seroit que dans l'interieur par quelques veines cachees du rocher, l'Eau se perdit. Ce qui est bien difficile à juger, & encores plus perilleux à remedier, comme sera monstré.

Asseuree recerche.

En tel lieu donques auant tout autre, recercherés la Fontaine, par fossés tirés de l'endroit où desirés faire le receptacle de vos Eaux, en haut: embrassant beaucoup de terroir à la maniere ja monstree sur l'espuisement des marés & lieux marescageux, pour les conuertir en bons labourages, où je vous renuoie, euitant prolixité. Car puis apres que là j'ai amplement traité de ces choses, ce seroit en cest endroit ennuieuse redite, de discourir le mesme. Vn'autre difference n'y a-il du dessecher les terroirs aquatiques, à la perquisition des Fontaines, si n'est, que par cestui là, on se decharge des Eaux nuisibles, & par cestui-ci, on s'attire les seruiables. Ainsi œuurant, Fontanelle aucune ne restera au fons du terroir, que par les tranchees, dont l'aurés enuironné & chamarré de tous costés, les sources ne se ramassent en vne, qui se rendra d'autant plus grande que plus humide sera le païs, & plus de terroir aurés embraslé. Et à bon droict se peuuent comparer les moiens dont se forment les arbres, à celui des Fontaines, desquelles nous traitons à present. Car comme les racines des arbres sont etcarrees dans terre en diuers endroits, & de toutes ensemble s'en forme le tronc: Ainsi auient des Fontaines, se composans de plusieurs racines ou veines esparses dans terre, par ci, par là, dont les aucunes sont si petites & foibles, que seperees, sont de nulle vtilité, mais vnies ensemble, font ce que desirés. Cependant est à noter, que comme la Fontaine excede en delicatesse toutes autres Eaux, aussi plus delicatement veulent estre faits les pieds de geline (ainsi appellees les tranchees ou fossés dont est question) que si seulement on les entreprenoit pour le respect du labourage. Car afin que pour aucunes pluies suruenantes, l'Eau de nostre Fontaine ne se trouble, sera bon de mettre sur les pierres des fossés quelque demi pied d'argille peitrie, laquelle engardant que les laueures des

Lieu II. ch.

Comparaison des Fontaines aux arbres.

Moien à faire les fossés pour la perquisition de la Fontaine.

terres ne se meslent auec l'Eau du fons, icelle Eau se maintiendra en sa bonté. Demeurera aussi l'Eau, & plus nette & plus abondante, que plus profondement en seront creusés les fossés: donc, sans crainte d'exceder en mesure, les enfoncera-on dans terre tant que faire se pourra, n'espargnant les rochers qui se presenteront en chemin. Pour la mesme cause, est à souhaiter le terroit ainsi fossoié & retranché, demeurer en prairie ou autre herbage: car estant la terre de coup à coup, reouuerte pour la culture, exhale plus ses humidités au detriment de la Fontaine, que celle qui demeure entiere. En cest endroit est notable la raison des puits, que bien que là où l'on creuse n'y ait aucune apparẽce d'humeur: si est ce qu'aprés les auoir conuenablement enfoncés, l'Eau se rend au fons par le vuïde de l'ouuerture. Ainsi l'effor attire les Eaux, comme par vne siringue. Les trenchees de nostre Fontaine, attirent de mesme les humidités de la campaigne se conuertissans en sources: toutesfois tant plus efficacieusemẽt, que plus de vuïde reste dans les fossés, non tant pour auoir l'Eau grande place à se retraire, que pour le vent enclos dans le vuïde, qui attache (par maniere de dire) les Eaux des enuirons, pour les rendre dans ses enfoncemens. C'est pourquoi plus d'Eau sourd des pieds de geline couuerts auec de la paille, par faute d'auoir des menues pierres, que de ceux dont la commodité des pierres les fait disposer à la maniere dicte. De laquelle faute, fera profit le pere-de-famille, pour couurir ses fossés destinés à ce dessus, auec des grandes pierres plattes: ou, à leur defaut, auec de la paille comme dessus. mais auec tel si, d'enfoncer tant profondement les fossés, qu'au fons reste grand vuïde, & au dessus du plancher fait de pierres plattes ou auec de la paille, aprés y auoir mis vn peu d'argile pestrie pour les raisons que dessus, y ait place à sufisance pour loger beaucoup de terre, pour fraischemẽt tenir le fons, sans pouuoir estre exhalé par le labourage.

Ceci est notable.

Les fossés ainsi disposés, contribueront à la Fontaine, chacun la part de son Eau, selon sa faculté: se la rapportant des vns aux autres, pour finalement l'assembler en vn lieu, auquel, comme en vn centre, tous les fossés viseront. Là sera bastie la Mere de la Fontaine, pour receuoir l'Eau venante de plusieurs costés, & de là la rendre dans les tuiaux, pour la conduire és lieux destinés. Mais s'il auient que la Mere de la Fontaine, ou aucune de ses branches ou auenues, soient par trop basses selon vostre desir, comme cela se rencontre souuent: en ce cas par artifice, faudra suppleer au defaut du lieu en ramontant les Eaux. A quoi on paruiendra tres-bien, pourueu que le Naturel du lieu souffre tel amendement, estant releué du costé de la venue de l'Eau pour tenir bon afin que le rẽpar necessaire haussant l'Eau, ne la face retrograder ou reculer, & par consequent perdre. Estant l'assemblage des Eaux en platte campaigne, n'est possible de les ramonter aucunement y defaillant le Naturel, contre lequel ne se faut aheurter: parquoi sans autre effort, dresserés-là, la Mere de vostre Fontaine pour la poursuitte de son chemin, l'approchant le plus prés que poutrés de vostre maison, & autres lieux recommandables, selon la mesure de vostre niueau.

Bien dressee la Mere de la Fontaine.

Ramõter l'Eau qui se treuue basse.

Or pour ne laisser rien en arriere de ce qui appartient à ce mesnage, auant que passer plus outre sera monstree la façon de ce ramontement d'Eau, pour s'en seruir au besoin. Des moulins à petite Eau, en est procedee l'inuention. Car comme par necessité l'Eau s'assemble au dessus du mou-

lin dans vn grand receptacle, par d'aucuns appellé, escluse, qui aprés estre rempli verse l'Eau par le dessus, estant fermee la bonde d'embas, laquelle on ouure quand il est question de faire moudre le moulin. Ainsi en est-il de nos répars, lesquels faisans enfler l'Eau des sources, la ramontét tant hautement que les rempars sont bastis la versant dans la Mere qu'on asseoit selon la commodité du lieu le mieux qu'il est possible. Quelques fois la Mere mesme est haussee, mais le plus souuent ce sont les branches de la Fontaine qui ainsi sont maniees. S'entend, celles qui se rencontrent basses, perdans leur Eau: pour laquelle profiter, ainsi on s'y gouuerne. Vn Canal sera fait de telle longueur qu'il embrasse toute l'eau dont est question & profondement creusé, sans crainte d'aller trop auant, soit terrain ou rocher, afin de coupper toutes les veines de la Fontaine les mettans à jour, qu'on verra esparles par diuerses veines & filets sortans du costé du terrain, le plus esleué, & s'escoulans par la descente. Le fossé sera large de six picds, creusé droitemẽt à plõb des deux mains sãs nulle pente, duquel la terre en sortant sera mise reposer sur l'vn de ses bords du costé d'embas. Pour retenir la terre de crouler dans le fossé, vne muraille y sera faicte dés le fons cõtre & joignant le terrain, en la partie superieure d'où vient l'Eau, qu'on bastira à pierre seche sans aucun mortier, pour n'empescher le libre passage de l'Eau: & ce de la hauteur que desirés vostre Eau ramonter & vn peu dauantage, pour la faire aller plus gaiement. Ceste muraille n'attaindra pas, toutesfois, le bord d'enhaut du fossé, car d'icelui faut qu'il reste plus de deux bons pieds, pour donner place à la terre qu'on y mettra par dessus afin de le recouurir, & ne destourner l'Agriculture, reuenant aussi à profit à la Fontaine, ce qu'on preuerra dés le commencement en prenant les mesures. En suitte, vne autre muraille de pareilles estoffe, façon, & hauteur, sera dressee dans le fossé vn pied prés de la precedente, en ligne pararelle, à ce qu'elles ne s'entre touchent, chacune aiant d'espesseur vn pied & demi. Ces deux murailles causent deux vuides, l'vn par-entre elles, & l'autre entre la seconde muraille & le terrain d'embas. Ce vuide-ci, sera rempli d'argile, bonne & bien choisie sans aucune pierre. On mettra l'argille dans le fossé, petit à petit, en la pestrissant & affermissant si bien & fidellement, qu'aucune ouuerture n'y reste parmi, afin de fermer du tout le passage de l'Eau, la destournant de son cours ancien, pour lui en faire prendre vn autre. Comme par telle contrainte, certainement fera: car aiant l'Eau rempli le vuide d'entreles deux murailles, ramontera en haut, & s'enflant pour eschaper de quelque part, s'escoulera par le plus bas endroit qu'elle treuuera, qui sera l'issue que lui aurés donnee vers la Mere, pourueu que, comme a esté dit, le dos du general tertoir fauorisant l'œuure, tienne bon, pour engarder de perdre l'Eau, en retrogradant, car en campaigne plarte de tous costés, l'Eau ne pourroit estre ainsi contrainte. Aprés, ce vuide ou repositoire d'Eau, sera couuert auec des larges pierres plattes trauersantes d'vne muraille à l'autre, & sur icelles mettra-on de l'atgille pestrie vn pied, afin d'empescher de se mesler les Eaux des pluues, auec celle de la Fontaine, pour icelle demeurer nette. Finalement, ce qui restera de la fosse, sera comblé auec de la terre du lieu, dont on recouurira tout l'artifice, rempar & murailles, & tant à profit, que l'Eau ne se puisse consumer par exhalaison:

La maniere.

Est à souhaiter pour la Fōtaine ce fonds estre en prairie.

ains, entiere, demeure fresche en Esté, & chaude en Hyuer, selon son naturel. Ce qui plus asseurément auiendra, estant le dessus conuerti en herbages, prairaie ou autres, pour les raisons dites. Ce rempar curieusement fait sans precipitation, est de perpetuelle duree, non sujet à ruïne prouenante de vieillesse qui l'assujetisse à reparation. Seulement a-on à preuenir à temps les rauines des Eaux, torrens, & autres cheutes de pluies, pour les diuertir en lieu qu'elles n'aient aucune ptinse sur nostre Fontaine, en tout ou en partie. Aucuns font ces rempars-ci, de maçonnerie qu'ils enferment dans terre: d'autres auec des aix de chaine jointes ensemble, mais en l'vn ne l'autre, quoi que de plus grand prix, ne sont si propres à retenir l'Eau, que l'argille, de laquelle ainsi couuerte & emploiee, ne sortira vne goutte d'Eau. ce que tant ne s'ose-on promettre des autres matieres. Supposé que durant toute l'annee l'on puisse trauailler à ceste œuure, si est-ce qu'il est plus desirable celà estre lors que la terre est seiche, qu'humide. Tant pour la facilité du labeur, que pour la bōne opinion qu'on a de l'illuē: parce que l'Eau qui vous apperta par telle recerche, durant la secheresse, pour le moins vous demeurera sans descheute: ce que n'espereriés, fouïllāt la terre estāt humide, vous monstrāt lors plus d'Eau, que par aprés ne vo⁹ en laisseroit. Pour laquelle cause, choisirés le mois de Iuillet & d'Aoust, car cōme le plus sec temps de l'annee, en cest endroit, aussi vous est-il le plus vtile.

Quel temps propre à telle œuure.

C'est le plus difficile de la Fontaine: que ce qui en a esté dit, comme aussi le plus important, voire le fondement de l'œuure: & qui a donné grāde peine à plusieurs, auec peu d'effet & beaucoup de despense, par faute d'entendre ce qu'ils entreprenoient. Car souuentesfois, vne Fōtaine est cerchee où elle n'est pas, sous des faux indices & guides, où opiniastrément on s'heurte auec moquerie. Mais nostre recerche est du tout asseuree, moiēnāt laquelle serés resolu de vostre fait, & par là ne pourrés faillir de ramasser en vn lieu, toutes les Eaux de plusieurs: en somme, d'assembler toutes celles qui sont dās le terroir que fouïllerés, & ce, sans aucun hazard. qui est ce que tout homme d'entēdemēt peut raisonnablemēt desirer. Et si biē il semble telle si generale recerche estre trop penible, & meilleur foüiller seulement où sont les sources, en laissant les autres parties du terroir. La response est, ceux là se treuuer fondés en raison, qui ne voudrōt ouurir la terre que où certainemēt est caché ce qu'ils y cerchent. Mais peu de gens le rencōtrent. Pour à laquelle incertitude remedier, l'inuētiō du general foüiller est treuuee, par où l'on ne peut estre deceu. Et cōme à quelque chose mal'heur est bon, de l'ignorance de la plus part de ceux qui se meslent de ces choses, est procedee la vraie science de mettre les sources en euidence, par ceste maniere-ci. N'estant tant de perte à prendre trop de terre, que peu, puis que par ce moien-là, en n'oubliant rien, on vient asseurémēt à bout de ce qu'on desire: & que par ceste-ci, souuentefois on se treuue deceu, laissant en arriere & faillant de peu la source, par faute d'auoir embrassé assés de terre. Ioint que c'est tous-jours mesnage, de manier ainsi le terroir qu'on le face descharger des Eaux & pierres nuisibles, ou de l'vn d'eux, selon les necessités, comme a esté monstré. Par tel ordre, aussi augmēterés vos vieilles Fontaines: à quoi conuient aller retenu, en ne foüillant inconsiderément, ains auec l'art requis, jettāt les brāches nouuelles dās la source. Sur tout, auiserés

à ceci, de ne rompre les rochers que bien à poinct, car souuentesfois cuidant augmenter la Fontaine, on la diminue. Dautant qu'vn rocher rompu aussi tost vous peut-il ôster de vostre vieille Eau, que de vous en donner de nouuelle. Parquoi ou contentés-vous de vostre Eau, telle que l'aués, sans y rien alterer, ou s'il escheoit de l'augmenter, que cela soit auec raisonnable apparence d'vtilité & sans nul hazard, qu'y mettiés la main. *Ne faut incōsidérément rōpre les rochers. Pourquoi.*

Si dés le commencement de ceſt ouurage, n'aués peu faire la preuue de la suffisance de l'Eau de vostre Fontaine, pour prendre auis de la retenir ou rejetter: à tout le moins, aiant recueilli vos Eaux en vn lieu, ne vous enfoncés plus auant en despense, sans vous resoudre sur ce notable article, pour le biē ou le mal qui en peut auenir, estant bien ou mal enrēdu. L'Eau sera telle que la desirōs, si elle est belle à voir, claire & nette, sans couleur, sans odeur sās saueur: attirāt à elle soudainemēt toutes couleurs, toutes odeurs, & toutes saueurs qu'on lui jette dedās. Si elle est fraische en Esté, chaude en Hyuer; si elle s'eschaufe facilement & se rafreschit de mesmes: si elle cuit bien tost, toutes sortes, de legumes: si elle ne laisse aucune tache, ne rouille, ne grauois au fons des vaisseaux, ausquels elle sejourne: si elle est legere: si elle est douce & non rude aux mains: si elle n'esteint beaucoup la force du vin. Estant vostre Eau ainsi qualifiee, serés tres-bien abruué: & le plaisir & profit qui en prouiendra à vostre mesnage, paroistra tel, qu'on se le promet des choses les plus vtiles & necessaires. *Cognoissance de bonne Eau. Ses marques.*

AINSI de nouueau trouuee la source de vostre Fontaine, ou celle qu'aués auparauant augmentee, en dresserés la Mere pour receuoir toutes vos Eaux, & aprés le vuïder selō vostre desir. La Mere sera vne maisonnette bastie de bonne matiere, bien maçonnee à pierre, chaux & sable, aiant la mutaille fort espesse pour retenir l'Eau. Ce bastiment se fera de figure quarree, ou autre telle qu'on voudra propre au lieu, de dix à douze pieds dās œuure en chacune face, estant quarré, & d'autre figure, à l'equipolent: de six à sept pieds de hauteur sur terre, & dedās icelle autāt qu'il suffira, pour au besoin en vuïder l'Eau par le fōs. Elle sera voutee par le dessus, & pour couuerture en la voute bastira-on des pierres plattes si proprement, que les pluies en soient repoussees. En la face du costé de la montee, ouvenue des Eaux, laisſera-on des trous pour l'entree des Eaux des sources venantes de la campaigne, estant le demeurāt si bien cimēté, qu'Eau aucune ne s'en puisse escouler que par les issues que lui dōnerés. En l'vne des autres faces, sera faicte la porte pour entrer & sortir dans la Mere, afin de la visiter & nettoier. Deux issues y aura-il aussi, l'vne pour verser l'Eau dedans les tuiaux, qui despartās de là, la cōduisent és lieux destinés, l'autre pour vuïder l'Eau sur-abondante, venante exttaordinairement par les pluies, la rejettant en hors, que les tuiaux ne peuuēt cōtenir, ou que par quelque destrac, ne pourrōt faire leur charge. Au fons de la Mere laisſera-on vn trou rōd, comme celui d'vne cuue à vin; pour en escouler l'Eau, lors qu'il escherra de la nettoier, & de la racouſtrer, qui pourra estre de deux en deux ans, vne fois, plus rarement ou plus frequemment, si on veut: en la deschargeant du limon que l'Eau, pour bonne qu'elle soit, traine à la longue, le laissant au fons de la Mere, & tout d'vne main, la reblanchissant en son interieur, s'il en est besoin. Demeurant le reſte du temps le trou bouché: afin qu'en contreignāt l'Eau de verſer par *La Mere de la Fontaine.*

le haut, en s'enflant, se jette dans les tuiaux preparés pour son chemin. Ce trou se fermera auec du gros liege: matiere de perpetuelle duree, demeurant dãs l'Eau & sans aer. Et à ce que par malice ou sottise le trou ne s'ouure que lors qu'il vous plaira, sur icelui par le dehors, sera jettee bonne quantité de terrain, de pierres, ou autres choses qu'ajenceres pour empescher ce desordre, qu'au besoin ferés oster: & quoi-que cela soit auec peine, icelle ne causera pourtant trop grande despense, pour la rareté de ce remuemẽt. La porte de la Mere demeurera aussi continuellement fermee à clef, auec son huis pour l'ouurir & fermer lors que pour plaisir on visitera la Fontaine, ou qu'il y aura quelques cas à rabiller.

Naissance des tuiaux de la Fontaine.

AL'VN des costés de la Mere, celui regardãt l'endroit au quel vostre Fontaine decouleta, sera laissee la vuïdange de la Fontaine, d'où l'Eau claire & nette se dechargera, versant en haut, aprés auoir laissé en bas, tout le terrestre, & la crasse que l'Eau traine quand & elle. En tel endroit commenceront les tuiaux, le premier desquels sera creusé dãs vne grosse pierre de taille bastie au trauers du mur. Ceste pierre sera choisie fort lõgue, car non seulement faut qu'elle trauerse la muraille, mais qu'elle la sursaille des deux endroits: en dedans quelques trois quatts de pied, en dehors tant que la longueur de la pierre fournira dequoi. L'on persera la pierre de son long, commençãt d'vn bout, jusqu'à quatre doigts prés de l'autre, & d'icelui l'acheuãt non à ligne droite, ains à l'esquiere ou de la figure du coude. Aprés l'on posera la pierre en lui faisant trauerser la muraille & sursaillir en dedans, cõme a esté dit: mais ce sera du bout ainsi persé en angle droict, & de telle sorte ajencé, que l'ouuerture regarde en haut vers la voute de la Mere, afin que l'Eau de la Fontaine se vuidant, tumbe perpendiculairement dans le trou, pour de là prendre son droit chemin selon le niueau qu'on lui aura donné, en sortant de la Mere par l'autre bout de la pierre, entrãt dans le tuiau, là cimenté: Et à ce que rien de sale & d'importun ne soit porté dans les tuiaux; le trou susdit faisãt l'entree de l'Eau, sera couuert d'vne grosse boite de plõb persee dru & menu comme vn crible, où le nuisible s'arrestera. Pour laquelle faire tenir, oster, & remettre à volonté: sera la pierre accõmodee à la boire, de telle sorte que la pierre entrant dans le plomb, en soit enuelopee cõme la teste du chapeau, ou comme vn massepain de son couuercle: aiant pour ce faire, la boite, quatre grands doigts de bord.

Les tuiaux & leurs diuerses matieres.

LA matiere dont les tuiaux sont façonnés est diuerse, selon les païs & fantasies. Ils peuuent estre faits de pierre-de-taille, de plomb, de bois, & de terre de potier, de chacune desdites matieres bien à profit.

De pierre.

L'VSAGE de la pierre en tuiaux de Fontaine, est fort ancien, comme on le remarque par les ruïnes des bastimens Antiques: delaissé toutesfois puis long temps en çà, à cause de la cherté de l'œuure, telle matiere n'estant employee qu'en petite estẽdue de Canal, & encores és lieux esquels elle abõde.

De plomb.

LE plomb est encores en seruice en plusieurs endroits, contre l'auis des Medecins qui tiennent l'Eau passant par icelui, n'estre saine, à cause de la ceruze s'engendrant dans ce metal. Ce doubte, quoi-que vain, attendu que la ceruze ne se fait sans vinaigre, auec la cherté du plomb, & le danger d'estre

De bois.

desrobé, fera le reseruer à choses plus necessaires.

TOVCHANT le bois, de plusieurs sortes y a-il, bon à faire tuiaux de Fontaine, d'aune, de pin, de sapin, de chesne. Le bois est choisi sain & entier

du cœur de l'arbre, sans aucun aubour : est esquarri, & cié par tronçons de la longueur de cinq à six pieds chacun; puis sont les tronçons persés de leur long, pour le passage de l'Eau. Premierement on y passe vn long taraire, & aprés, auec vne gouge le trou est agrandi jusqu'à deux ou trois poulces de diametre. mesure suffisante pour toute Fontaine, aiant raisonnable quantité d'Eau. Le moien de marier ensemble ces tuiaux-ci, n'est pas en les faisans entrer l'vn dans l'autre, ains seulement en s'entre-baisans & joignans des commissures, & là assemblés auec vn anneau de fer, de deux doigts de large, plat, & trenchãt des deux costés qu'on fourre dans le bois. Sur le milieu de l'epesseur des tuiaux est prins le rond de la circonference des anneaux : & là mesmes auec vne gouge de semblable mesure, on incise la voie de l'anneau, lequel y estãs mis, est acheué d'enfoncer à coups de masse, frapant de l'autre bout du tuiau, & si bien, que se perdant l'anneau dans l'espesseur du bois, se treuue caché moitié dans vn tuiau & autant dans l'autre, sans rien paroistre, les deux bouts des tuiaux s'entre-baisans & s'entre-joignans parfaitement. Ainsi tenant le fer, lieu de ciment, les tuiaux retiennent tres-bien l'Eau: lesquels posés dans terre, au lieu preparé pour le chemin de la Fontaine, se rendent de bon seruice, où ils durent assés longuement. Non toutesfois tant, que, ne la pierre, ne le plomb, ne mesmes que la terre de potier, par le jugement qu'on en fait és masures de l'Antiquité: car de toutes telles matieres, se treuuent des reliques des tuiaux de Fontaine, encores entiers: mais aucun ne s'en void de bois, par à la longue, auoir peri de pourriture: comme il est vrai-semblable, les Antiques s'estre seruis, en cest endroit du bois, aians les grands forests entieres à leur commandement. Outre le peril de courte duree, ce mal se treuue aux tuiaux de bois, que l'Eau ne s'y conserue tant freschement en Esté, qu'és autres: au contraire ce bien, qu'ils ne craignent les glaces de l'Hyuer, resistans contre leur impetuosité: ce que ne font les tuiaux de terre, s'ils ne sont logés en la maniere ci-aprés enseignée. Quant au prix des tuiaux de bois, j'estime qu'à autre que grand ne les peut-on faire, si on est esloigné de forest bien pourueuë, pour le grand nombre d'arbres qu'il conuient emploier à la fabrique d'vne nouuelle Fontaine, & à l'entretenement d'vne vieille. Dont le degast n'est petit, d'autant que d'autre bois ne s'y sert-on, que gros, pour le moins d'vn bon pied de quarreure. Le fer qu'on y met est aussi considerable, tant pour l'achept que pour la rouille qui le consume dans l'Eau, dont en la Fontaine y a touſ-jours quelque chose à reparer. Toutes lesquelles choses pesees, & jointes à ce que j'ai remarqué des tuiaux de pierre & de plomb, fera preposer ceux de terre de potier, à toutes autres : cõme matiere où se treuuent toutes bonnes qualités, de seruice de duree, & de prix.

De terre.

Les potiers choisiront curieusement la terre des tuiaux, pour les rendre bons en perfection, comme article fondamental. de mauuaise matiere ne pouuant jamais faire bon ouurage. Et delaissé à chasque ouurier son stile touchant le maniement de la terre, j'instruirai le potier de faire les tuiaux d'vn pied & demi de longueur, chacun, les quatre faisans la toise: d'ouuerture ou vuïde pour le passage de l'Eau, de deux ou trois pouces en diametre: d'espesseur, vn pouce: poinctus par l'vn des bouts, auec vn bord ou retenail deux doigts prés, pour de telle mesure, entrer l'vn dans l'autre,

Seront ronds dedans & dehors: si mieux on n'aime les tenir quarrés seulement par le dehors, à l'imitation des Antiques, qui de telle figure nous en ont laissé en leurs vieux bastimens (fondés, à mon aduis sur, ce que plus ferme se tient dans terre le quarré que le rond, & partant mieux s'attachant le ciment en ceste figure-là, qu'en ceste-ci.) Par le dedans vitrera-on les tuiaux, afin de nettement & bien, retenir l'Eau, & que par telle polissure, les vices de l'Eau en glissant, peu ou point s'y attachét, comme sont le tuf, & certaines racines subtiles qui s'accroissent dãs les tuiaux, quãd elles s'y peuuét arrester, à la ruine de la Fontaine. Ainsi façõnés les tuiaux seront de perpetuelle duree, causee par la grosseſſe de l'ouurage: car quoi-que plusieurs les requierét plus minces, la raison veut tumber plustost de les faire trop espés que peu. Sur tous lesquels articles, à ceſtui-ci. treſcurieusement, auiſera le potier, que de cuire en perfection les tuiaux: à faute dequoi faire en vain edifieroit-on la Fontaine, auec l'Eau se perdant, & argent & labeur.

Preparer le chemin de la Fontaine.

TELLE prouision faicte, le chemin que la Fontaine a à tenir, sera niuelé, comme deuant celui du canal. Vne fosse sera faicte; large de deux pieds, & profonde de quatre à cinq, sans espargner les rochers on la creusera d'esgale largeur, pour à l'aise y asseoir les tuiaux. Comme si on vouloit jetter les fondemens d'vne maison, commencera-on à bastir vne bonne muraille à chaux & sable, qui rempliſſant tout le vuide de la fosse, se rendra suffisante pour commodément receuoir les tuiaux. Sur vn pied de bastiment, au milieu de la muraille poseraon les tuiaux, & là noiés, dans le bon mortier bien gras, seront enuironnés de bonne maçonnerie, vn pied de chacun costé, dont le dessus & extremité de la muraille, seront finalement couuerts auec des pierres plattes bien maçonnees, pour rejetter les pluies: & le reste de la fosse, recomblé de terre. Mais ce seta aprés auoir marié les tuiaux l'vn auec l'autre, & si bien joints par-entreux, que tous ensemble ainsi vnis, comme semblans estre vne seule piece, retiennent l'Eau parfaictement bien, pour n'en perdre vne goutte en chemin.

Bastir la muraille y enfermant les tuiaux dedans.

Cimenter les tuiaux l'vn à l'autre.

PAR exquis cimens cela se fait. notable science du Fontenier, laquelle ignorant, en vain attendra-on l'Eau en la maison: car se perdant en chemin, l'entiere œuure deuiendra inutile. Diuerses sortes de ciment y a-il, qu'on compose selon la diuersité des ouurages. En la cõduite de la Fontaine, heureusement, se sert-on de deux sortes de cimẽt, l'vn chaud, l'autre froid, tous deux estãs fort valeureux, mais de prix differẽt, ceſtui là, se faisant à meilleur marché, que ceſtui-ci. Pour l'espargne, le ciment chaud, seul, seroit employé sans sa difficile application: qui bouillãt est mis en œuure, sur laquelle il gele promptement, comme la cite d'Espagne en cachetant des lettres. Dont auient, que pouuant à l'aise & entre les mains, tenir les tuiaux en les cimentans, lors seulement l'on se sert de ce ciment-ci: non en bastiſſant les tuiaux sur la muraille, pour l'impoſſibilité d'appliquer le ciment, ainsi fondu & bouillant, en tel endroit ferme, & qui ne peut souffrir tenir les tuiaux en l'aer pour faire jouër le ciment liquide, le jettant dans le tuiau auec vne cueiller de fer, par tous les endroits neceſſaires. Auquel defaut, supplee le ciment froid, car aprés auoir joint ensemble, quatre, cinq, ou six tuiaux auec le ciment chaud (& en somme autant que, sans rompre, commodément on peut porter ainsi vnis) est tel aſſemblage doucement porté sur la muraille,

pour y estre basti, puis est joint auec l'autre assemblage de pareil nombre de tuiaux ja posé, par le moien du ciment froid, duquel, à l'aise, entre les doigts, & comme l'on veut, la commissure & jointe, est profitablement couuerte. Ainsi compensant ces choses, de hastiueté, de tardité, de bon marché & de cherté, les deux cimens sont retenus chacun en son rang: où ils se rendent de si bon seruice, que conuertis en pierre, tant ils s'affermissent, sont de perpetuelle duree. Moiennant lesquels cimens, & que d'eux-mesmes les tuiaux soient de bonne matiere & bien cuits, profitablement maçonnés, enfoncés dedans la terre de la mesure monstree, & toute la Fontaine entretenuë ainsi qu'il appartient, ne doutés qu'elle ne serue plusieurs generations, sans craindre, ni les froidures, ni les chaleurs: & qu'en toutes saisons, l'Eau n'en soit bien qualifiee. froide en Esté, & chaude en Hyuer, ainsi que raisonnablement chacun la desire.

Et à ce que nostre Pere-de-famille, ne se mette en peine d'enuoier loin chercher des cimens pour sa Fontaine (selon que la farfanterie des Fonteniers en tiennent cheres les receptes, ne les donnans que rarement, & encores sous promesse de ne les publier) je lui monstrerai le moien de faire composer en sa presence, les deux cimens susdits. Pour le ciment chaud, est requis bolus, caillou de riuiere, verre, escume de fer des mareschaux, autant de l'vn que de l'autre; tuilles vieux ou à leur defaut des nouueaux, en telle quantité, seul, que de toutes les choses susdites ensemble: tout cela sera mis en poudre subtile, passee à trauers d'vn bluteau, & meslé ensemble. Puis de poix-rexine, sera mise fondre, le double du poids des choses susdites, dans vn pot de fer, sur feu de charbon, auec vn peu d'huile, plustost de nois que d'autre, & de graisse quelle que soit, & lors que cela bouillira, jetterés dedans les poudres susdites petit à petit, en les meslans & remuans sans cesser, jusqu'à ce que verrés auec la spatule, cela filer, comme terebentine, & s'endurcir promptement dans l'eau, y en aiant jetté vne goutte pour essai. Lors osté du feu, sera le tout versé dans vne terrine vernie, y aiant au fons vn peu d'eau, pour en garder que la matiere ne s'y attache où soudainement s'affermira, comme metal, que garderés pour prouision, tant qu'il vous plaira. Le voulant mettre en œuure, le ferés briser à coups de gros marteaux de mareschal, & fondre comme dessus, en le reschauffant toutes les fois qu'il vous plaira vous en seruir. Le froid se compose des poudres ci dessus notees, & en semblable proportion, aussi subtilement passees. On les destrempe dans de l'huile de nois, mais fort clerement, les meslans ensemble à force de battre & remuer auec vne spatule de bois. Sur quoi on ajouste quelque peu de fines estouppes de chanvre couppees menu, & vn peu dauantage de graisse de bouc ou de chevre, cruë, hachee subtilement, qu'on incorpore tout ensemble fort proprement. Aprés, est ce meslange ainsi cler, à raison de l'abondance d'huile, endurci auec de la chaux neufue fusee sans eau, & blutee comme fine fleur de farine, en y mettant peu-à peu, battant & remuant tous-jours, jusqu'à ce que le ciment ne tienne plus, ni à la terrine ni à la spatule, non pas mesme aux maius, ains que sans en estre embarbouïllé, on le puisse manier, comme cire ou paste douce & glissante. à telle cause aussi est appellé, ciment de paste, comme l'autre, de fonte, pour sa qualité refondante toutes les fois qu'on s'en veut seruir.

Façon des Ciments.

Chaud.

Froid.

Pourrés mettre l'Eau de la Fontaine dans les tuiaux, incontinẽt aprés les auoir posés.

REPRENONS le cours de nostre Fontaine. Si pour vostre bastiment, l'Eau de la Fontaine vous accommode, vous-vous en pourrés seruir, en la faisant couler par les tuiaux ja posés: quoi-que cela soit freschement, sans crainte d'aucune tarc, pourueu que la vuidange n'offence l'edifice, ce qu'accommoderés en la destournant. Et ne doutés que les cimens ne resistent à l'Eau dés-incontinent estre posés, mesme le froid, quoi-que tardif à secher. Touchant le chaud c'est sans doubte qu'il se treuue en sa perfection de bonté, dés-incontinent estre posé, pour son naturel soudain à l'endurcir. Ainsi, si bon vous semble, vous-vous ferés suiure à l Eau, pour la fabrique de la Fontaine, jusqu'à perfection d'œuure. Noterés que la porte de la Mere sera posee vn pied & demi plus hautement que le niueau du premier tuiau fait dans la pierre, par où l'Eau s'escoule, & demi pied au dessous, fera-on le trou duquel ja j'ai parlé, pour vuider au besoin, ou l'Eau surabondãte, ou l'ordinaire ne pouuant couler par son chemin preparé, pour les destourbiers suruenãs. Ce trou

Larrons d'Eau

est appellé, Larron, comme desrobant l'Eeau, tres-necessaire en cest endroit, retenant de ruine la Mere, laquelle seroit en danger de creuer par trop d'Eau, sans telle issuë.

Les Serues ou Reposoirs.

DE quarante en quarante toises, y aura vne autre maisonnette de trois ou quatre pieds en quarreure, bastie de semblable matiere, & en la forme de la Mere, ainsi comme elle, voutee & couuerte de pierres plat tes. Telle maisonnette est appellee, Serue ou Reposoir, à cause de l'Eau de la Fontaine qui s'y arreste, pour le profit du conduit. Ces reposoirs sont inuentés pour, sans trop de despẽse, raccoustrer l'aqueduct lors qu'il en a besoin. Car quand il auient que la Fontaine s'arreste, on va visiter les Serues commençant à la plus prochaine de la Mere, où est prins auis de l'endroit auquel le mal est caché, pour y remedier, sans estre contraint de debastir par trop de canal, comme sans telle adresse allant incertainement, conuiendroit faire. En la Serue l'eau de la Fontaine entre d'vn costé, & s'en sort d'vn autre par vne pierre persec, qui la vuide dans vn tuiau, laquelle est grillee d'vne boëte de plomb, comme celle de la Mere. La Serue a aussi sa petite porte fermant à clef, qui s'ouure & ferme pour visiter l'interieur: & au dessous d'icelle, vn peu à costé, vn trou ou Larron, pour vuider l'Eau importune, afin de garder de creuer les tuiaux, pour les raisons dites.

Esuentoirs.

ENTRE deux Serues, qui pourra estre de vingt en vingt toises de distance, vn Esuentoir sera fait pour donner aer au conduit: afin de faire aller l'Eau: à faute dequoi aucunesfois, la Fontaine cesse de tirer (comme souuent pour mesme faute d'aer auient, que le vin ne veut sortir du tonneau) prenant son chemin par les Larrons en retrogradant. L'esuentoir se fait d'vne seule pierre de taille persee de son long, auec vn gros taraire: il est posé debout sur le chemin de la Fontaine, en vn tuiau à ce preparé entrant par vne branche expressément faicte dans la pierre, laquelle attaignant de là jusqu'au dessus de la terre, comme vne cheminee, fait voir le jour à l'Eau de la Fontaine, & lui donne l'aer requis. Mais dautant que touſ-jours n'est de besoin d'esuenter la Fontaine, & que demeurãt ouuert l'Esuentoir, par icelui quelque saleté ou empeschement seroit en danger de tumber dedans, à la ruine de la Fontaine: le trou de l'Esuentoir demeure continuellement bouché, auec du ciment froid ou de paste, pour l'ouurir seulement en la ne-

ceſſité. Qui eſt lors que la Fontaine ſarreſte: ce que voiant, ſans prendre l'allarme plus auant, ne faut qu'aller viſiter les Serues & ouurir les Eſuentoirs, quiſeront depuis l'endroit où la Fontaine a accouſtumé de couler juſqu'au plus prochain Repoſoir qui vuidera l'Eau par ſon Larron: & ſi le mal ne vient qu'à faute d'aer, l'Eau reprendra incontinent ſon cours ſans autre myſtere: auquel cas, conuiendra refermer les Eſuentoirs auec du eimẽt comme deſſus. Le moien d'oſter le ciment du trou de l'Eſuentoir, eſt auec vn taraire, neuf & bien tranchant, comme ſi on vouloit perſer de nouueau la pierre, pour la durté duquel eiment, le taraire ſe gaſtant, ne peut plus ſeruir auant qu'eſtre refait. Ne profitant ce remede, vous-vous aſſeurerés y auoir des tuiaux mal qualifiés, qui perdent l'Eau, ſoit ou par n'auoir jamais eſté bons, ou rompus en les poſant, ou bien mal cimentés: lors l'vnique remede giſt au refaire, à quoi l'adreſſe des Serues vous ſeruira à ce que ne desbaſtiſſant de l'aqueduct, que ce qu'il ſera force, la reparation ne ceſſaire en ſoit de moindre deſpenſe.

Le tranſpaſſer des torrens.

S'OPPOSANT au chemin de voſtre Fontaine, quelque faſcheux enfoncement, & qu'il falle trauerſer des torrens & petites riuieres: le moien de paſſer telles difficultés, eſt double, ou deſſus les Eaux par des ponts, à la mode Antique: ou par deſſous, dans des gros baſtimens bien maçonnés. Le lieu vous guidera ſur l'élection de l'vne de ces deux voies, pour prendre la plus durable, & la moins deſpenſiere. Reſolvés-vous neantmoins, de ne baſtir ſous les eaux ſans la faueur des rochers, pour conſeruer voſtre edifice: car cuider faire en terrain le paſſage de voſtre Fontaine, quoi-qu'auec l'aide du bois, aiant en deſſus le ruiſſeau ou torrent, c'eſt par trop hazarder, voire jetter l'argent dans la riuiere, en expoſant voſtre ouurage à la merci du premier rauage de pluie. Si au contraire, ſe preſente en front quel- *Tranſmonter des rochers.*
que importun & dur rocher, qui ne puiſſe eſtre, ne deſtourné ne rompu, qu'auec exceſſiue deſpenſe: laiſſés le là, ſans vous amuſer par eſplanades à accommoder tous tels defauts, ains faictes lui paſſer par deſſus, voſtre Fontaine, qui coulera en tel endroit, auſſi bien qu'ailleurs. Par l'inſtrument appellé, Chante-pleure, l'Eau ramonte tant qu'on veut. Mais cela ne ſe peut faire autrement, qu'à telle condition, que l'eau ne ſe peut arreſter en endroit, plus haut que juſtement où l'inſtrument la prend, ains eſt renduë en meſme plan, ou plus bas: demeurant pendant qu'elle ramonte, enfermee dans l'inſtrument: dont telle inuention ne peut ſeruir à ramonter l'eau d'vn puits ou d'autre bas endroit, pour les arrouſemens: ains ſeulement à remuer vne liqueur d'vn vaiſſeau à l'autre, pour, ſans peine, du plein ſe tranſ-vaſer, au vuide, & treſ-commodément en ceſt endroit de la Fontaine. La Chante-pleure n'eſt autre choſe que deux tuiaux d'eſtain, ou d'autre matiere, d'eſgale longueur & groſſeur, telles qu'on veut, joints enſemble faiſans deux branches de telle figure que ceſte lettre Grecque A. Pour le faire joüer, l'on met de l'eau dans l'vne de ſes branches, puis l'aiant eſtouppee, pour garder que l'eau ne ſeſpanche, l'autre branche eſt miſe plonger d'vn bout dans vn ſeau plein d'eau: aprés eſt deſtouppee la branche remplie d'eau, regardant en hors, pour la vuider, ce que faiſant l'eau en ſortant attire à elle celle du ſeau paſſant par la branche, qui, vuide, y auoit eſté plongee: & ce par la vertu du vent enclos, ſans autre myſtere, dont toute l'eau en eſt eſpuiſee. Ainſi ac-

commode on la Chante-pleure à noſtre Fontaine, mais c'eſt en grand volume: ceſt inſtrument ſeruant de modelle en ceſt endroit. Il ne faut que continuer la fabrique de la Fontaine en la maniere commencee, paſſant les tuiaux par deſſus le rocher quelque haut qu'il ſoit, à la charge de laiſſer vn trou, comme vn bondon de tonneau, au faiſte & plus haut endroit du rocher pour d'icelui remplir d'eau la partie des tuiaux vers la deſcente & cours de la Fontaine, pour attirer l'Eau de la Fontaine ſejournant en l'autre partie prés du rocher. Et à ce qu'vtilement l'on ſe puiſſe ſeruir de telle inuention, ſera de beſoin faire vne Serue joignant le rocher du coſté de l'iſſuë de l'Eau, & lors qu'il conuiendra ſe mettre en œuure, le trou de l'iſſuë de l'Eau dans la Serue, ſera fermé: puis par le trou eſtant ſur le rocher on remplira d'Eau auec des vazes & entonnoirs, la partie du canal attenante à la Serue, qui ſera là retenuë, par la boucheure du trou. Aprés, treſ-curieuſement, ſera fermé le trou du rocher, & ſi bien, qu'aucun aer n'en reſpire, finalement ouuert celui de la Serue, pour vuider l'eau miſe en ceſte partie-là, qui en ſ'en allant en baſe chemin de la Fontaine, attirera l'autre Eau ſejournante prés du rocher, venant de la ſource. Ainſi par le vent enclos, comme ſe void en la Chante-pleure, vne Eau tire l'autre ſans interualle, aiant vne fois prins ſon train. Pourueu que le trou du haut demeure touſ-jours fermé, & qu'au canal enuelopant le rocher, montant & deſcendant n'y ait aucune reſpiration. Car ſ'eſuentant là, pour peu que ce ſoit, la Fontaine ceſſera tout à fait auſſi toſt de courir: à quoi ſeulement aura-on à tenir l'œil, pour le reſpect de ce paſſage.

Diſcours ſur le monter & deſcendre de l'Eau.

AVEC plus de raiſon ramonte l'Eau pouſſee par celle qui deſcend, qu'elle ne deſcend attirant à ſoi celle qui monte. Ceſtui-ci eſt l'effect de la Chante-pleure, repreſenté ci-deſſus, où, auec merueille, le vent enclos ouure immediatement. Et ceſtui là, ce qu'on void journellement au cours des Fontaines qui rejailliſſent en haut, dont la choſe, comme ordinaire, n'en eſt beaucoup admiree: joincte ceſte cauſe contemplee de prés, qu'vne Eau pouſſant l'autre, fait en ceſt endroit que l'Eau deſcend premierement, autant ou plus qu'aprés elle ne monte: dont nulle commodité, ſans moien, ne ſe treuue pour les arrouſemens, non plus que par la Chante-pleure, ainſi qu'a eſté monſtré. Or comme au ramontement du rocher eſt neceſſaire le canal de la Fontaine eſtre ſans aer, pour animer le cours de l'Eau: de meſme eſcheant faire renfler l'Eau, pour le rejailliſſement, de neceſſité conuient, que tant que le renflement dure, au conduit de la Fontaine, n'y ait ni Serue, ni Larron, ni Eſuentoir, ni autre ouuerture par où l'Eau puiſſe reſpirer, autrement l'Eau ſ'eſcoulera au premier jour de ſon rencontre. Et bien-que le renflement trauaille fort les tuiaux, ne doutés que ceux de terre cimentés, & baſtis comme deſſus, ne ſatisfacent à ce ſeruice-ci, ſans ſe mettre en peine d'en faire, pour ces mauuais pas, de plomb, de bois, de fer blanc, ou d'autre matiere, ſelon l'vſage d'aucuns, ſe desfians de la terre, par ne la ſçauoir manier ainſi qu'il appartient.

Le chemin de la Fontaine ſera à droite ligne, s'il eſt poſſible.

IL eſt à ſouhaitter, le chemin de la Fontaine eſtre en droicte ligne (non que neceſſaire, l'Eau aiant le dos ploiable, pour ſ'accommoder par tout) à cauſe qu'il eſt plus court, qu'en oblique, moins que nul autre, ſujet à receuoir les importunités qui lui cauſent ruine, & plus facile auſſi à nettoier, dont il ſ'en rend & de moins de couſt, & de plus de duree. Eſt neceſſaire eſloi-

guer l'aqueduct de toutes sortes d'arbres, pour le danger que leurs racines se fourrent dans le canal: comme de si subtiles y en a-il, qui trauersent, & bastiment & tuiaux, sentans l'humeur de l'Eau, & s'accroissent tellement dedans les tuiaux, que remplissans le vuide, bouchent le passage de l'Eau, à la ruine de la Fontaine, tel engrossissement est, par les Fontaniers, appellé, queuë de renard.

Le receptacle de la Fontaine.

LA fin de ce trauail, est de donner issuë à la Fontaine, pour en tirer seruice. En cest endroit l'on despend tant qu'on veut, comme aussi, ainsi le desirant, à tres-vil prix, se fait le receptacle de l'Eau. Donques laissant au pere-de-famille, la liberté de se faire faire des vazes à receuoir l'Eau de sa Fontaine, de jaspe, de porphire, de marbre, de leton, ou d'autre matiere, riche ou pauure, artistement élaborés, ou autremẽt ainsi qu'il lui plaira, & selon le rencontre des ouuriers: aussi de dispersser sa Fontaine par les endroits de sa maison, és portiques, basse-courts, cuisines, caues & de ses jardinages selon l'Eau & les necessités: pour le dernier auis, lui monstrerai le moien d'entretenir sa Fontaine, afin d'en tirer longuement plaisir & seruice.

Preuenir la ruine de la Fontaine.

LA plus certaine ruine de la Fontaine, vient de paresse, quand par faute d'en tenir bien closes, la Mere & les Serues, les grilles s'escartẽt, & à telle cause, des brossailles se fourrent dans les tuiaux arrestans l'Eau, dont estant contraincte de rerrogtader, se perd par nouuelles issuës qu'elle se faict dans terre, creuant le tuiau, sans laquelle imprudence, la Fontaine dureroit vn monde d'ans. A quoi nostre mesnager auisera de bonne heure, pour, aussi tost que la Mere sera faicte, en saisir la clef & la cõseruer tãt cheremẽt, que par mesgarde ou malice, ne mes-auienne aux tuiaux, & que par retarder, tant soit peu, ne le contraigne de refaire de la Fontaine, demain, ce qu'en aura esté acheué aujourd'hui. Ainsi des Serues, tenans toutes les grilles ou boites de plõb persees, tou-jours en lents places, sans souffrir de les escarter aucunement. Les Esuentoirs serõt aussi rebouchés dés-incontinent qu'ils auront serui, pour demeurer le reste du temps, du tout estoupés. Moiennant ce petit soin, se preuiendra la perte de la Fontaine, laquelle ainsi profitablement bastie, demeurera tresloguemẽt en bon estat, voire autant qu'on le sçauroit desirer d'aucun edifice: a raison que la pluſ-part de cestui ci, est caché dans terre, hors la veuë, exempt des injures des saisons. Quant au nettoier, de la Mere & des Serues, cela se peut faire en perfectiõ, destoupant les trous bas pour en vuider auec l'Eau, le terre stre qui à la longue s'y amasseau fõds, & tout-d'vne-main, radouber ce qui s'y trouue de gasté: mais des tuiaux, la chose n'est si aisee, à cause qu'on n'y peut penetrer guieres auant. Bien est vrai, que si les Serues sont prés à prés l'vne de l'autre & le canal en droicte ligne, on y pourra passer de long en long, des troncs de vigne sauuage, qui sont longs comme cordes, ou vn fil d'archal. les fourrant par vne Serue & les en retirans par l'autre: pour, à la maniere qu'on racle les cheminees en aucuns endroits, curer la Fontaine, sortant des tuiaux tout ce qui s'y sera arresté, comme terre, brossailles, tuf, menuës racines, qui à la longue s'accroissans, desertent finalemẽt la Fontaine, dont elle se deschargera tres-bien. Telle commodité ne s'offre indifferemment en toutes Fontaines, ains à celles, seules, dont le pen de chemin & sa facilité, donnent moien de bastir autant de Serues qu'il est requis pour tel-

Moien de nettoier les tuiaux de la Fõtaine.

le aiſance, qu'on prendra en edifiant. Si vous attachés vn cordeau à la queuë d'vn gros rat vif, & fourtés le rat dans le tuiau de la Fontaine joignant la Serue: le rat ſ'enfuiant le long du tuiau, vous portera le cordeau à la prochaine Serue, quelque tortueux & long qu'en ſoit le chemin: duquel cordeau vous vous ſeruirés, plus propremẽt que d'aucune des ſuſdites matieres. à ce ſeruice eſtant vtile ce meſchant animal. Tant plus pendant eſt le cours de la Fontaine, tant moins ſ'y arreſtent les empéchemens, la violence de l'Eau peu à peu les emportant en bas: ce qu'on obſeruera dés le commẽcement, pour faire pendre le canal de la Fontaine tant qu'on pourra. Ceſte eſt la plus deſirable maniere de conduire Fontaines, qui ſoit en vſage, pour toutes qualités requiſes, dont entre autres, la longue duree de la fabrique la rend treſrecommandable. De quoi pluſieurs ne ſe ſoucians, ne mettent tant de façon en leurs Fontaines, ains y allans ſommairement, pour euiter la deſpenſe, qui à ce faire conuiendroit, poſent ſimplement leurs canaux dans la foſſe ſans aucun baſtiment. Mais les reiterees reparations qu'ils ſont contraints de faire à leurs Fontaines, ſ'ils en veulent auoir de l'Eau, leur font confeſſer eſtre meilleur meſnage, deſpendre vn peu plus à la fois, que d'y retourner ſouuent, ce qui ne peut eſtre qu'auec couſt, ſouci, & deſtrac.

CHAPITRE IV.

Du Puits.

LA fontaine degenere en Puits, quand pour la baſſeſſe du lieu, perdant ſa bien-ſeance, elle ne peut couler. Alors l'on ſe reſoud de creuſer le Puits, ne ſe donnant telle peine tant que dure l'eſperance d'auoir la belle fontaine coulante: non plus que ſe baſtir des ciſternes, pouuant jouir des Puits. voilà les degrés des Eaux, emploiecs l'vne au defaut de l'autre. L'vſage des Puits eſt fort ancien, comme il ſe lit au Geneſe, Abraham & Iſaac en auoir fait creuſer pluſieurs en la terre des Philiſtins, où ils habitoient comme eſtrangers, pour leſquels Puits, ces bons peres eurent diuerſes diſputes auec les gens du païs. L'adreſſe du Puits, eſt celle meſme de la fontaine, dequoi vous ſeruant, ne pourrés faillir de voir voſtre Puits abondant en Eau: dautant que ce ſont les ſources baſſes qui le fourniſſent, comme a eſté dit. Defaillant tel auis, ne laiſſera-on pourtant de creuſer le Puits où ſ'accordera le mieux, pour la commodité de la maiſon, ſous le ſeul jugement du cauer: ſ'aſſeurant de treuuer l'Eau, auec la patience de cauer profondement. Car touſiours l'Eau ſ'aſſemble és ouuertures de la terre des enuirons, traucrſant les pores y attiree par l'aer, comme par vne ſiringue. Ainſi auec raiſon preferant le pere-de-famille, la commodité d'auoir l'Eau dans ſa maiſon, quoi-que profondement, à l'aiſance de la puiſer prés de la ſuperficie de la terre en quartier eſloigné: ſe cauera des Puits, & dans ſes baſſe-courts & dans ſes jardinages és endroits où mieux ſ'accordera pour ſon ſeruice. En quoi il meſnagera tres-

Nos plus anciens peres ſe ſont ſeruis de Puits.

Où creuſer le Puits.

bien: car il vaut mieux que pour vne fois, il despende beaucoup à façonner ses Puits en lieux du tout commodes: & chacun an, en cordages pour en puiser l'Eau, quelque peu plus, qu'és autres moins creusés: qu'à l'entretenement de gens de seruice, pour aller à l'Eau, comme de necessité, l'on est contraint de faire, icelle estant loin. Ioint que tout homme d'esprit fait cas de n'estre contraint d'ouurir sa porte à chasque fois qu'il veut boire. Ceci n'est sans exemple, se voians des Puits de grand seruice & profondeur admirable, sur des coupeaux de montagne en plusieurs chasteaux, antiques & modernes. De nostre temps, au chasteau d'Orange, estant sur vne montaigne deserte toute de rochers, en a esté fait vn de grande largeur & profondeur, enfonçant dans la roche, plus de trente toises, jusques à attaindre le plan de la plaine. Aussi la despense de sa fabrique fut grande, aiant couste enuiron trois mil escus: mais bien emploiee, s'estant rendu tant abondant en bonne Eau, que despuis n'en a peu estre espuisé. Si vostre assiete est en planure, pourrés de plusieurs endroits, faire assembler les Eaux dans vos Puits, & ce par tranchees sous-terraines, à la mode des fontaines ci-deuant monstree, dont ils se rendront tres-abondans. Ceste consideration est de tres-grande importance, que de faire les Puits loin des retraits, des estables, des fumiers, & d'autres lieux puants, dont les malignes qualités puissent estre communiquees à l'Eau. Afin que tant plus nette l'aions, que plus esloignés d'ordure en seront les Puits. On les baltira de bonne matiere, en laissant en bas plusieurs trous pour l'entree des Eaux des sources. De les cimenter ne vous mettez en peine, n'en estant nullement besoin. Leur figure sera à volonté, car quelle qu'elle soit, ronde, quarree, ou autre, l'Eau s'y amasse, & y est conseruee tous-jours de mesme. La contenue demeurera aussi à liberté, pour faire les Puits grands ou petits, toutesfois, la raison voulant, que plus contienne le grand que le petit vaze, nous ferons les Puits plustost grands que petits. Ce qui seruira aussi à la qualité de l'Eau dautant qu'on tient que meilleure sort-elle de grande abondance, que de petite quantité. Comme j'ai dit du receptacle de la fontaine, au bord du Puits se despend tant qu'on veut, selon la richesse de la matiere & de l'ouurage: sur quoi certaine ordonnance ne peut estre baillee en cest endroit, dautant qu'elle depend des moiens & desir du seigneur.

Puits à Orange.

Seront en lieu net.

Leur figure.

Leur capacité.

POVR puiser l'Eau du Puits, au seruice ordinaire, diuers instruments sont emploiés, dont les plus communs sont seaux de cuiure, de cuir, de bois: auec des cordes, chaines, & polies accommodees diuersement, selon les inuentions des ouuriers. Aucuns se seruent de siringues, soupapes, bassecules, & autres ingenieux instrumens pour ramonter l'Eau des Puits decoulant en grande abondance, à mode de fontaine, auec peu de force, faisans mouuoir telles machines. Autres, auec de grandes rouës tournantes par vne beste, aians des caisses ou des barilles, puisent l'Eau pour l'arrousement des jardins. De telle rouë, comme les choses s'affineut de jour à autre, pour l'espargne, aucuns ont cassé la beste, & au lieu d'icelle, ont mis vn homme, qui estant assis auec beaucoup d'aisance, comme en se ioüant, auec les pieds & les mains, fait ce seruice-là. Et passant plus outre, par autres inuentions l'on fait ramonter l'Eau, rejallissant hautement, comme cela se voit à sainct Germain en Laie parmi les mer-

Comment en tirer l'eau.

Des auges joignãt le Puits. neilles des fontaines du Roi. Prés du Puits, l'on bastira les auges requises, pour abruuer le bestail, & seruir aux arrousemens, qu'on dressera selon les lieux & les necessités. A l'entretenement du Puits n'y a autre besongne, qu'à le tenir bien net, à telle cause, le curant vne fois l'annee: & gardant d'y laisser jetter aucunes immondices. Pour conseruer le Puits nerrement, aucuns en tiennent les gueules fermees: mais plusieurs, au contraire, les laissans descouuertes, s'asseurent que l'aer entrant dedans le Puits, en repurge l'Eau. Comme aussi seruira à la bonté de l'Eau, le frequent tirer, tant plus agreable & plus saine se rendant elle, que plus on en puisera, & en ce faisant l'on la battra & rompra.

Faut tenir nettement le Puits.

CHAP V.

Les Cisternes.

MAis si trop de despense vous refroidit de cauet des puits d'extraordinaire profondiré, forcé par le naturel du climat, ne fauorisant que bien peu l'œuure: recourrés à l'extreme remede d'auoir de l'Eau, qui est aux Cisternes, tant asseuré, neantmoins, que par tout où il vous plaira, vous vous accommoderés d'Eau, auec frais moderés. Peu ou point de Cisternes treuue-on és mazures de l'Antiquité, parce, à mon auis, que les Romains prepossoient aux Cisternes, les belles fontaines, qu'à quelque prix & labeur que ce fut, ils faisoient cõduire chés eux, & à faute de les pouuoir auoir, n'espargnoiẽt rien à creuser des puits. Bien, és vieux bastiments des Gots, despuis sept ou huict cens ans en çà, en void-on sur des coupeaux des rochers. Plusieurs lieux de nostre temps, n'ont autre Eau que de Cisterne, tesmoin Aubenas ville de Viuarés en Languedoc, où par les seules Cisternes, le peuple y est bien abruué, & soit Hyuer ou Esté, jamais n'y a faute d'Eau. Venize, qui est vne des merueilles du monde pour l'abondance de son peuple, n'a autre Eau que de Cisterne: qui sera le seul exemple prins hors ce Roiaume, entre plusieurs autres, que je vous representerai sur ce mesnage. Sans aucune subjection donques nous dresserons des Cisternes és endroits du logis qui mieux nous agreera, soit au bas, au milieu, ou au haut: en cela imitant nos Ancestres, qui nous en ont laissé au plus esleué endroit des chasteaux, dans les espesseurs de leurs grosses murailles. Deux telles Cisternes se voient encores toutes entieres en Viuarés, l'vne à Baix-sur-Baix, l'autre à Mirabel, basties au faiste des Chasteaux desdits lieux, où pour leur fourniture, l'Eau de la pluie decouloit des terralles superieures.

La Cisterne se dresse par tout où l'on veut.

Où la Cisterne est fort enusage.

Qu'est-ce que Cisterne.

LA Cisterne est vn receptacle d'Eau de pluie, où pour tous vsages, elle se conserue sainement & tant longuement qu'on veut. A la dresser, conuient auiser au lieu, car bien que la liberté soit grande, le pouuant choisir à plaisir, cela est toutesfois sous condition, que ce soit en endroit exempt de toute saleté, afin que l'Eau ne tienne seulement l'apparence, le voisinage en estant suspect, autant que la netteté est en cest endroit recommandable.

Ce quiy est d'obseruable.

recommandable. Que la Cisterne ne soit exposee au Soleil, ni au vent, ains couuerte de l'vn & de l'autre, pour tant mieux s'y conseruer l'Eau sans estre exhalee. Car, pour la mesme cause, la Cisterne veut estre contiuuellement tenue close, sans permettre l'aer, par exhalaison, en retirer le plus subtil, laissant au fõds le terrestre. A quoi pour sa legere ẽ ceste Eau-ci de pluie, est plus sujette que celle du puits, qui tenant du terrestre quelque chose, & ses sources fournissans à la file nouuelle matiere, fait les puits demeurer presques touſ-jours en mesme estat. Dõt n'importe beaucoup de les tenir clos, ou ouuerts. comme aussi n'est-on encores tumbé d'accord sur ceste article. Pour l'aisãce d'ẽ faire vuïder l'Eau par le bas, parmi les bastimẽs en lieu esleué, asserra-on, la Cisterne sãs toutesfois la faire joindre à aucune face de l'exterieur du logis: afin que l'Eau soit, & plus abondante, & plus fresche, qu'en autre endroit. La voulant dans terre, comme le puits. ce sera en l'endroit qu'il vous plaira, que l'edifierés, à la charge de lui faire vn couuert par dessus, pour les raisons dittes ci-aprés. Et comme l'on tasche de conseruer dans la Cisterne, l'Eau qu'y voulés enfermer, aussi auec mesme soin, pourroirrés qu'aucune autre n'y entre par le dehors, de peur que ce meslange ne corrompe la prouision. Cela se rapporte à la Cisterne enfouïe dans terre, où les Eaux des champs s'efforcent de penetrer. selon le naturel de toutes Eaux, qui est de se retraire aux parties basses. Mal dont l'on se gardera, en bastissant la Cisterne bien à profit, de bonne estoffe, & par dehors en remparant les murailles auec de fine argille pestrie, dont elles seront chaussees & reuestues autant hautemẽt qu'elles se treuueront dans terre pour resister à telles injures. A ceste cause, en faisant la fosse pour la Cisterne, on la creusera si grande, qu'elle suffise à toutes ces choses. premieremẽt, pour le rempar d'argile, puis pour l'espesseur de la muraille, & finalement, pour le vuïde de la Cisterne. Quant à la Cisterne esleuee sur le plan de terre, n'est besoin d'y faire aucun autre rempar, que la muraille de bonne maçonnerie, ne craignant nulle estrangere humidité venant du fons & des costés. Les espesseurs des murailles de l'vne & de l'autre Cisterne, ne pourroient estre trop grandes, pour trop bien seruir en ceste endroit: toutesfois afin d'y obseruer quelque ordre, je dirai quatre ou cinq pieds en estre la raisonnable mesure. Le mesme tien-je touchant la capacité de la Cisterne. car trop grãde ne pourroit-elle estre, mesme si on la destine à fontaine simulee. Mais aussi pour la prouision d'vne honnorable maison, tirant l'Eau par le dessus cõme du puits, sans l'emploier aux arrousemens: j'estime que la mesure de trois à quatre toises en tous sens dans œuure, & deux de hauteur, satisfera à tendre la Cisterne de tel seruice. Sur quoi l'on pourra faire son compte, retranchant ou amplifiant ce dessein, selon les occurrences: qui aussi ordõneront de la figure, en icelle n'y aiãt aucune sujection. Par ce moien se treuuera la Cisterne large en bas. On la voutera par le dessus, laissant à la voute vn trou pour seruir d'entree dans la Cisterne, pour en puiser l'Eau. A la maniere de la gueule du puits, se façonnera celle de la Cisterne: y ajoustant ceste necessité, que d'y accommoder vn couuercle, afin de la tenir close, autãt curieusement qu'vn cabinet, pour les raisons dittes. Non seulement bastira-on à profit les murailles de la Cisterne, ains pour oster à l'Eau toute esperance de se perdre, sera l'interieur de la Cisterne vniuersellement ci-

Faut garder que l'Eau estrãgere n'entre dans la Cisterne.

De quelle espesseur en seront les murailles.

Quelle façacité.

L'interieur de la Cisterne sera cimenté.

mẽté, le bas & les costés, sans toucher à la voute, l'Eau ne la pressant jamais. Le ciment ne sera d'aucun des deux dẽ la fontaine, l'vn ne l'autre ne seant bien à la Cisterne: le chaud, pour la difficulté de l'applicarion, & le froid, pour la cherté. Toutesfois, si ceste cause-ci n'a lieu, c'est bien le cimẽt froid ou de paste qui seruira beaucoup en ceſt endroit, pour son excellẽte valeur & lõgue duree. Le prix engardant de s'en seruir, vn troisiesme ciment sera emploié de bõté sussisante, auctorisé par l'experiẽce. Il se compose de bolus, d'escume de fer, de verre, de cailloux de riuiere, chacune de ces matieres en esgale portiõ, des tuilles, en faut autãt que des autres choses ensemble. Tout cela sera mis en subtile poudre, qu'on sassera & meslera auec du bon vinaigre, ou à son defaut, auec du vin, & ce fort clerement: puis en y mettãt petit-à-petit de la chaux neufue fusee sans Eau, & finement sassee cõme fleur de farine, on endurcira ce meslãge, en le remuant touſ-jours. Si on y veut ajoutter des glaires d'œufs, on le pourra faire, & bien à propos, pourueu que ce soit sur le poinct de mettre le cimẽt en œuure: car à cause que les glaires gelẽt tost, est requis ne les laisser nullement sejourner dãs le ciment auant qu'estre emploiees, ains sur l'instant mesmes de l'application du ciment, y en mesler peu-à peu, & par ce moien aurés du ciment, de tresbon seruice. Ainsi que mortier commun, sera qualifié le ciment c'est à dire, ne dur, ne mol, afin qu'auec pareille facilité que le mortier puisse estre manié tenant contre le mur. On en fera vne incrustatiõ espesse enuiron d'vn poulce, afin qu'aiant corps raisonnable, puisse mieux resister à l'Eau, que si par auarice, restoit trop mince. I'entens notamment de cimẽter le bas, pour le danger de se perdre l'Eau par là, aussi bien que des costés mesmes quand ce seroit tout rocher. Si c'est roche ferme, sur icelle se mettra le ciment, comme dessus: si terrain, premierement on y fera vn paué de pierre menue & gros grauois, le maçonnant auec du bon mortier, composé de chaux neufue, & gros sablon, sans tenir autre ordre à l'assiete des pierres, ains comme fonte confusément jetter ce meslange au fons, & en faire le paué, de l'espesseur d'vn couple de pieds, & par dessus le ciment y sera appliqué, auant que le paué soit du tout sec.

Façon du ciment pour la Cisterne.

Quelle Eau bonne pour la fourniture de la Cisterne.

Ceste-ci est mauuaise.

VOILA le logis de l'Eau preparé, maintenant il conuient parler de l'Eau mesme. Toute Eau, quoi-que de pluie, n'est bonne pour reserue en Cisterne: c'est seulement celle qui vient en saison, temperee de froidures & chaleurs, toute autre estant rejettable. Car en l'Eau des glaces, des neiges, des tonneres & tempestes, s'engendre de la vermine, pour peu qu'on la garde: faisant aussi corrompre la bonne estant dans la Cisterne, si on y en met par dessus, tant peu que ce soit. Au rang des Eaux de mauuaise garde, sont celles qui cheent en petite quantité durant les chaleurs, & aussi les premieres des grandes pluies venans aprés longues secheresses. D'aucunes desquelles, comme sujettes à s'empuentir, ne nous seruirons en ceſt endroit, les pluies d'Automne & du Printemps, sont bonnes pour fournir Eaux franches & de longue garde: de l'Hyuer aussi, pourueu que le temps ne soit aspre: peu de l'Esté y en a il, qui vaillent le retirer, à cause de l'extremité des chaleurs. Sur toutes, les meilleures sont les Eaux du mois de Mai, lesquelles, soigneusement, conuient retirer pour la prouision de l'annee. Le moien de recueillir les Eaux des pluies est par canaux, qui attachés au bord des couuertures du logis, ou

Comment la conduire dans la Cisterne.

anttes, desquelles on se veut seruir en ce cas, les cõduisent par vn tuiau jusques dans la Cisterne. De diuerses matieres fait-on ces canaux & tuiaux-ci, de plomb, de fer blanc, de bois, de pierre, de terre cuite, qu'on accommode selon les lieux, & le desir de despẽdre. La netteté tres-recõmandable en cest endroit, pour auoir Eau d'agreable & long seruice. C'est pourquoi necessairement, cõuient auiser à ce poinct, que de faire les auenues de la Cisterne si aisees, qu'elles se puissẽt facilemẽt visiter, pour les nettoier à tout besoin. Peu de saletés s'arrestẽt és couuertures des maisons de France, à cause de leur figure pointue: au contraire, beaucoup, és autres qui sont plattes, mais aussi plus aisément, pour les nettoier, monte-l'on sur celles-ci, que sur celles-là. Le meilleur, toutesfois, est d'en oster tant que faire se peut, les causes de salete: dõt nõ petite est dõnee aux pigeons, qui s'arrestãs sur les couuertures, par leur fiente les ensalliſſent, au detrimẽt de l'Eau passant par là, qui s'en rẽd tres-mauuaise. Partãt soiẽt bãnis les pigeõniers des lieux de Cisterne, ces deux cõmodités n'estãs en mesme predicament, & ne pouuans cõpatir ensemble. Mesmes n'y est permis nourrir vn seul pigeon patté, ou ce seroit en estroitte seruitude, pour le grand mal, que peu de ces bestes font aux Cisternes. Les couuertures du logis, donques, desquelles l'Eau est recueillie, seront nettemẽt tenues, voire & lauees à toutes les fois qu'il pleuvia auant qu'enfermer aucune Eau dans la Cisterne, afin d'auoir l'Eau nette en perfection, à cela disposant les auenues. Vn tuiau fermé est attaché aux canaux des couuertures, d'où il reçoit l'Eau, la conduisant en bas dãs la Cisterne. Premieremẽt, il la descharge dãs vne petite auge bastie joignãt la Cisterne, laquelle auge remplie, en versant en haut, vuide l'Eau dans la Cisterne, par vn passage grillé, pour arrester les ordures de passer outre. L'auge est persee au fons, pour de ce trou bas, perdre l'Eau, la rejettãt en hors quãd on ne la veut recueillir: soit, ou à cause qu'on n'en a pas faute, ou l'Eau n'estant de saison, ou attendant que la pluie ait suffisamment laué les couuertures, afin que l'Eau en soit plus nette: ainsi autre que bonne Eau ne serrerés, dont elle se trouuera de bonne garde. Et à ce que ne soiés surprins, par pluies suruenantes à l'impourueu; tiendrés continuellement ouuert le trou de l'auge, vuidant en hors, sinon quand il sera question de retirer la bonne Eau, sous les qualités susdites, qu'on le fermera. Demeurãt aussi l'auge close par vn huis, comme celui d'vn armoire ou d'vn coffret, fermant à clef: afin qu'aucun destrac n'auienne à ce mesnage, comme presques touſ-jours fait des choses dont l'on tient conte. Reprenant ce que dessus j'ai dit, touchãt le meslange des Eaux, il sera pourueu qu'aucune autre de la pluie, que celle venant par l'ordre susdit, soit bannie de la Cisterne, pour le bien de ce mesnage: car pleuuant par dessus la voute de la Cisterne, la pluie se distilleroit dans la bonne Eau, à son detriment. Ce qu'on preuiendra, en faisant vn bon couuert dessus la Cisterne, comprenant, pour le moins, toute sa grandeur, cas estant que la Cisterne soit bastie à descouuert en la basse-court, au jardin: car de celle qui est enfermee dans la maison, n'est besoin de donner ni suiure tel auis.

Faut tenir nettement la Cisterne.

Les pigeõs gastent les Cisternes.

Lauer les couuertures du logis.

Auenues des Eaux dans la

Toute la Cisterne sera couuerte, pourquoi.

Par quels moiens tirer l'Eau de la Cisterne, pour le seruice.

Ces choses sont communes à toutes sortes de Cisternes, basses & hautes: mais de tirer de l'Eau par le bas, est particulier à celles hautement edifiees, pour l'aisance de les faire vuider du fons. Les fontaines simulees

dont j'ai parlé, viennent de là, qu'on ajence auec tant d'artifice, qu'autres que ceux qui sçauent le secret, ne les discernent d'auec les vraies sources. La Cisterne enfermee dãs le logis en lieu caché, sert de mere, de laquelle deriuent les tuiaux qui conduisent l'Eau, en la propre maniere monstree en la fabrique de la fontaine. Dans des vases & receptacles richement & mignonnement élaborés (puis que c'est pour le plaisir) vuïdera l'Eau, en la basse-court, ou en tel autre endroit du logis qu'il vous plaira, & l'esgout, par autres tuiaux, dans autre Cisterne, pour seruir aux abruuoirs des bestes & arrousemens des jardins. Ainsi rien ne se perd: car aprés que l'Eau aura paru en plusieurs parts, auec plaisant rencontre; pour double seruice, les restes s'en reseruent vtilement, selon que l'homme d'esprit l'ordonnera, & aura le lieu propre, comme le pendant est à ce le plus commode. Pour l'espargne, l'Eau ne tirera que le iour, la tenant fermee la nuict: & encores du jour, si ne voulés, que lors que vos amis vous viendront voir; & à autres bonnes heures qu'il vous plaira. Il est necessaire pour fournir à ces belles aisances, d'edifier la Cisterne, tant ample, qu'elle puisse contenir grande abondance d'Eau, tumbant plustost du costé du trop, que du peu. Et si on y veut aller à peu ptés, que de la juste proportion; mesurerés combien de vazes pleins d'Eau, sortent de vostre fontaine fainte, chasque heure: compterés combien d'heures on la tient ouuerte, dans cinq ou six mois; durant lequel temps, l'on ne peut estre reprouisionné d'Eau, à cause de la secheresse, quelques annees telle se rencontrant par faute de pluuoir: pour là dessus edifier la Cisterne, laquelle aura l'amplitude requise, & tellement proportionnee, par arithmetique & geometrie qu'elle contienne d'Eau, autant qu'il en fera besoin, pour le seruice susdit. Si le mesnager ne veut vser de telle magnificence, se contentera de vuïder l'Eau de sa Cisterne, pour l'ordinaire seruice de sa famille, par vn robinet fourré en bas, en l'ouurant & fermant au besoin. Se prenant garde, de si bien tenir clos tel robinet, qu'imprudẽmẽt ou malicieusemẽt, il ne soit ouuert mal à propos, de peur non seulemẽt d'en perdre l'Eau, ains d'en estre incõmodé par sa vuïdãge.

Subtilité vtile.

Autre façon de Cisterne.

VNE autre sorte de Cisterne, est venue en vsage par la dexterité d'vn gentil-hõme de la chãbre du Roi, le Seigneur Mãfredo Balbani, gẽtil-homme Luquois, qui en est l'inuẽteur, l'aiãt faite heureusemẽt pratiquer en la maisõ du Seigneur Sebastié Zamet, à Paris, l'annee mil cinq cẽs nonãte-neuf, cõme j'ai veu. Ceste Cisterne se fait sans aucune maçõnerie ne cimẽt, dõt la despense en est rendue beaucoup moindre, que des Cisternes ordinaires. Ce nonobstãt, l'Eau s'y conserue tres-bien, & en telle abõdãce qu'on veut icelle dependant du receptacle. Ce qui se void de ceste maniere de Cisterne, ne marque autre chose qu'vn puits, dãs lequel l'Eau est puisee comme és puits cõmuns. La fabrique en est telle. L'on creuse vne fosse en figure quarree, de cinq toises en chacune face, profonde de trois à quatre. A vne toise prés de l'vne des faces, la plus esloignee des couuertures, d'où l'Eau de la pluie doit venir, est fait le puits, ainsi appellé pour la cõformité qu'il a auec les ordinaires: il est enfoncé dans terre, quatre pieds plus auant que le plan general de la grande fosse, au fonds duquel est mise de l'argile pestrie, vn pied d'espesseur; & au dessus demi pied de sablon. Tout-d'vne-main, l'on commence à bastir le puits auec de la brique ou pierre seche, sans mor-

L'ordre qu'on y tient.

ter ne ciment; mais pierre platte, pour tant mieux tenir ensemble, sans crouler: la figure en est tonde, de quatre à cinq pieds de diametre: l'espesseur de la muraille, est d'vn pied. Le fonds de la grande fosse, est vniuersellement couuert d'argile pestrie d'vn pied d'espesseur, afin de retenir l'Eau sans perdre par le bas, & au dessus d'icelle, est mis du sablon grossier, fort net & sans terre. Le sablon ne touche à la terre ferme du fossé és costés, ains à iceux est ajointe vne muraille ou rempar d'argille, d'vn pied d'espesseur pour retenir l'Eau. Ces trois choses se font à la fois, ne souffrans le premarcher l'vne de l'autre, c'est assauoir, le hausser de la muraille du puits, touſjours auec pierre seche ou brique; celle des costés ou le rempar, auec de l'argile; & le combler de l'entredeux, qui est le general de la Cisterne, auec du sablon, haussant le rout à niueau, jusqu'à perfection, qui est le bord de la fosse, laquelle, par ce moien, est recomblee. Lors le puits est acheué de bonne maçonnerie, c'est à dire, ce qui sur-saille hors de terre, est basti à chaux, & sable, où la gueule ou bord est posee, façonnee en pierre de taille tant richement qu'on veut.

L'EAV de la pluie se recueille à la maniere des autres Cisternes, par canaux attachés és couuertures du logis, & icelle Eau est conduite dans la Cisterne remplie de sablõ; parmi lequel elle se mesle & se distille dãs l'ouuerture du puits, par le trauers des jointes des pierres ou briques non cimentees, pour laquelle cause, la muraille du puits, est bastie sans mortier. L'Eau se conserue tres-bien dans le sablon, bõne & fresche, à trauers duquel passant, comme par vn alambic, se purifie. L'on la tire du puits comme des autres communs: & à ce que les seaux emploiés à ce seruice, n'enleuent le sablon estant au fons du puits, au detriment de l'Eau, faut là accõmoder des pierres, par le rencontre desquelles, les seaux ne puissent toucher au sablon dont l'Eau sortira claire & nette. L'argile pour ces vsages-ci, est choisie bõne, sans aucunes pierres, pestrie & battuë à la maniere des tuilliers. L'on en fait des grosses boules, pour en faciliter l'application, lesquelles on jette sur l'œuure auec violence, ainsi escartant l'argile pour l'affermir au lieu, puis à-tout les mains, l'on acheue de l'ageancer, tant curieusement qu'aucune ouuerture n'est laissee, ni en bas, ni és costés, à ce que l'Eau ne se puisse perdre: & par mesme moien, engarder que les Eaux estrangeres venans de dehors, n'entrent dans la Cisterne. Si le lieu de la Cisterne est terre ferme, la fosse est creusee à plomb, à fons de cuue: si mouuante ou sablon, en pẽte ou en talus, pour s'accommoder où l'on est. A trois pieds de la superficie du plan de la court, du costé de la venuë de l'Eau, est laissé vn petit puits rond, large en son diametre de deux pieds & demi, profond de quatre à cinq pieds, basti à pietre seche, comme le grand, ou auec de la brique, dans lequel les tuiaux des couuertures du logis, vuident l'Eau de la pluie: où estãt, elle s'eschape, par l'entre-deux des pierres & briques s'allant rẽdre parmi le sablon, qui la reçoit, ou elle est retenuë par le rempar d'argile, cõme a esté dit. Ce petit puits est appellé, Ciſternon. Il demeure touſjours couuert d'vne pierre de taille, excepté lors que pour le nettoier des broſsailles que l'Eau y peut emmener, l'on le descouure, y remettãt aussi-tost la pierre qu'õ en atiré les ordures. Est aussi à noter, que le rẽpar d'argile des costés de la fosse, n'est du tout si haut, que le sablon du corps de la Cisterne,

ains demeure bas, de demi pied, afin que l'Eau surabondãte, aprés auoir rẽpli la Cisterne, verse par-dessus, & se perde parmi le terrain: autrement, au temps des longues pluies, tout le lieu demeureroit inondé, auec beaucoup d'importunité. Le dessus du sablon (sans y adiouster aucune argile) est vniuersellement paué auec toute fermeté, comme le reste du plan de la basse-court. I'ai marqué la figure quarree, comme pour exemple, à laquelle n'estans astraints de s'assujetir, l'on peut faire la Cisterne de toute autre figure qu'on veut, ronde, triangulaire, pentagonne, &c. selon le lieu où l'on est. Ainsi de la capacité, bien-que la plus grande Cisterne est touſ-jours la meilleure; mesme ceste-ci veut estre plus grãde, que les communes, attẽdu le sablon qui occupe de la place, dont de necessité conuient le receptacle estre grand, si l'on desire auoir abondance d'Eau. Mesme liberté est donnee au puits, touchant la figure & largeur de son ouuerture, pour en disposer à volonté. Voila la Cisterne du seigneur Balbani, qu'il a mis en euidence, à la commodité du public: ce que le Roi aiant recognu, par priuilege exprés, lui a permis l'edification des Cisternes de telle inuention, durant vingt-cinq ans, priuatiuement à tous autres n'aians permission de lui.

CHAPITRE VI.

Les Mares.

Qu'est-ce que Mare.

SONT en seruice, és endroits où defaillent les Eaux coulantes, & où y en a de sous-terraines non guieres profondes: auec lesquelles s'ajoignent, sans artifice, celles des pluies, s'assemblans dans vne fosse, pour la prouision de toute l'annee: non pour le boire ordinaire des personnes, car ce sont les puits qui en sont le seruice. La Mare donques est vne large fosse, cauee, non à plomb, ains en douce pente de tous costés, afin que (pour aller boire) le bestail y puisse descendre aisemẽt, comme par le bord d'vne riuiere. Elle est enfoncee au milieu, toutesfois moderément, où l'Eau des sources s'assemble auec celle de la pluie. De necessité la Mare ne veut estre grande, tant pour l'abondance de l'Eau, que pour la qualité: ne pouuant petit receptacle, contenir tant d'Eau, ne si bonne, qu'vn grand. Car mieux se cõserue en bonté, la grande que la petite quantité d'Eau, attendu l'aer & les vẽts, qui mieux l'agitent en place ample, qu'en serree. Donques, sans crainte d'exceder, nous ferons la Mare tant grande que pourrons, ressemblant à vn petit estang, sans espargner, ne le fons, ne la peine de le cauer. Incontinent l'auoir creusee, nous en pauerons des bords à l'entour, tant auant qu'il sera possible, afin d'euiter d'ensallir l'Eau, par le trepis des bestes allãs boire: lesquelles marchans sur la terre nuë & mouillee, en l'enleuant auec les pieds gasteroient la Mare, s'il n'y estoit obuié par le paué, mais auec icelui quelque bestail qui aille & vienne à la Mare, l'Eau en demeurera touſ-jours en mesme estat. Ceste mare sera dressee loin des fumiers, pour la netteté de l'Eau: car comme auons dit des puits & cisternes, le voisinage des ordures est touſ-jours prejudiciable, & à gens & à bestes.

Quelle vtilité.

Comment faite

Autre Mare, & à quel vsage.

OVTRE ceste Mare-ci, vne autre en sera faicte pour le seruice des canars, oies, & autres bestes aquatiques, qu'on nourrit en la maison: & pour

y mettre tremper des cercles, oziers, bois des charruës & semblables de mesnage. Aussi y rouïr & naiser du chãvre & du lin, & faire autres seruices. On la prendra grande, pour pouuoir satisfaire à toutes ces choses: seulemẽt pour l'abondance de l'Eau, car quãt à la bonté, n'est besoin d'y auiser, veu qu'elle n'est destinee pour boire. La figure des Mares sera à la volonté, en cela n'y aiant autre subiectiõ que le lieu, auquel conuient s'accommoder. car quarrees, rondes, ou autres, se rendront-elles touſiours de bon seruice.

CHAP VII.

Les Bois en general.

NOvs auons veu que c'est que l'eau, en cõbien de sortes & comment l'on s'en accõmode: maintenant traicterons du Bois, pour nous en fournir autant abondãment, & aussi tost, que la Nature le permet: dont la maison s'en rendra tresbien accommodee. Il est certain que la terre pourueuë d'eau & de bois, est la plꝰ desirable habitatiõ de toutes autres, approchãte de la perfectiõ. Mais s'il est questiõ de clocher, comme rarement void-on les choses de ce monde aller droict, sans toutesfois toucher à l'honneur de l'eau ci deuant representé: je dirai, sous le jugement des gens d'esprit, plus supportable estre le defaut de l'eau, que du Bois. Et pour mieux m'expliquer, j'ajouste, que plus passable est l'habitation dans la Foreſt, meublee de toutes sortes de Bois, sans y auoir autres eaux, que de cisterne, que celle qui est excellemment bien pourueuë de fontaines, ruisseaux, riuieres, & semblables eaux ageãcees à plaisir: où pour tout chauffage, on n'a que maigremẽt des arbustes, des racines, des pailles, des gazons, d'herbe, de terre, de fiente de beuf, du charbon de pierre, des ossemens, cõme en certains endroits d'Angleterre, de Flandres & ailleurs, où les peuples ne se chauffent que de telles drogueries; mesmes en Frise, & Hollande, où les mottes qu'ils appellent, *Torf*, sont emploiees à tel vsage. Cela s'entend pour la commodité de l'habitation particuliere, car à la richesse du trafique, je ne touche, estant ce chose sans fonds, que la nauigation sur les grandes eaux. Si és Foreſts l'on n'a le plaisir de voir les mignardises des fontaines, on a celui des ombrages, & l'agreable sejour dessous les Arbres en toutes saisons, mesmes en Hyuer parans les froidures. Au lieu du cõtẽtemẽt de la pesche & du seruice du poissõ, est la delectatiõ de la chasse & le profit des bestes sauuages qu'on y prẽd. Il semble que les grãds seigneurs par leurs continuels exercices, facẽt plus de cas de la chasse, que de la pesche, Que les Rois mesmes cõsentẽt à telle opiniõ, en ce qu'ils passent plꝰ souuẽt le tẽps à chasser, qu'à pescher, faisans estat d'aller ordinairemẽt à l'assẽblee: & tenãs en rãg honorable prés de leurs personnes le grãd Veneur, sans parler de grãd Pescheur. Aussi pour ces choses, plus de grãdes maisons se trouuent basties dans les Foreſts, que dãs, ou joignãt les riuieres: & pour la commodité du chauffage auec, qui pour tous hõmes est tresgrande, voire en telle reputation est le feu en Hyuer, qu'il est estimé la moitié, de la vie de l'hõme. Ce sont les Foreſts, qui sont nissent du Bois, pour l'appareil des viandes, pour se bastir & meubler, pour faire du charbon, de la chaux, des tuiles & briques, des vtenciles de terre & de verre, à fondre [illegible] neaux, & à mille autres choses vtiles, neccessaires, & plaisãtes, [illegible]

Discours sur telle matiere.

Plus de bõnes maisons dans les Foreſts, que joignãt les riuieres.

Commodités du Bois.

infinité d'oiſeaux. Nul ne doute de la sãté du ſejour és Foreſts, eſtãt, au jugemẽt d'vn chacun, plus ſalutaire le ſec, que l'humide. En ſõme, ſans nõbre ſont les ſeruices du Bois, duquel noſtre pere de famille ſe pouruoirra, caſe ſtãt que ſõ domaine n'en ſoit meublé. Et quoi qu'en cela y ait de la lõgueur ſi eſt-ce, que pour telle conſideratiõ, ne doit-il deſiſter, d'y mettre la main, auec diligence, s'aſſeurãt que l'attente du ſecours n'en ſera tant grãde, que dãs huit ou dix ans, ne la voie auec contentemẽt. Sans delai donques, commencera à ouurer en ceſt endroit, à ce que tant plus toſt il jouiſſe du fruit de ſes labeurs, que plus diligent aura eſté à planter & eſleuer ſes Arbres.

Bois ſauuage. QVAND on parle du Bois en general, s'entend du ſauuage: nom appartenant à toutes eſpeces d'arbres qui n'ont eſté appriuoiſés par artifice, leſquels la terre produit naturellement: dont ſe forment les grandes Foreſts, quand par longues guerres, peſtes, famines, & autres changemens, eſquels les hommes ſont ſujets, les païs ſe deſ-habitent, & demeurans les terres deſertes, ſe reueſtent des plantes ſuſdites. Mais auec diſtinction des lieux & des races: car la Nature accommodant les plantes, donne quartier aux ſeches & froides, és montaignes eſleuees: aux humides & chaudes, és vallons enfoncés: & és autres compoſees de ces deux qualités-là, és plaines temperees. A quoi la proprieté du fonds intetuenant, cauſe ici la production d'vne ſorte de plantes, & là d'vne autre, ſelon que la terre ſe rencontre diuerſement ſablonneuſe ou argilleuſe. Ainſi par juſte deſpartement, chacune eſt miſe en ſon rang. Or n'eſtant queſtion en ceſt endroit, que de ſe façonner des Foreſts, principalement pour l'eſperance des Bois de haute fuſtaie, du chauffage, & du Taillis, auec leurs dependances, ſans regarder aux fruicts que pour acceſſoire: laiſſant toute autre conſideration, je monſtrerai le vrai moien d'y paruenir.

De quels Arbres conuient ſe ſeruir en ceſt endroit. CE ſera en imitant la Nature que fonderons noſtre intention. A telle cauſe, choiſirons d'entre l'infinie multitude des Arbres de ſes threſors, les plus propres à noſtre deſſein: pour, ſeuls, eſtre emploiés, logés & gouuernés, ainſi qu'il appartient. n'eſtans que vains efforts, de cuider eſleuer des Arbres ſauuages, ailleurs & autrement, que leur naturel ne porte, à tout le moins, pour en auoir profit. Pour à cela paruenir, eſt auſſi neceſſaire d'emploier en Bois, vne partie de vos meilleures terres: ce que ſans regret ferés, quand conſideterés, quel bien procurés à voſtre maiſon, la tendant par ce moien, de noble & agreable repreſentation, & pour touſ-jours, remplie, de Bois, au lieu de la deſerte qu'elle en eſtoit auparauant, eſtant contrainct pour la cuiſine & pour le chauffage, d'aller cercher loing le Bois, eſcharcement & à frais exceſſifs. Par lequel changement, apperra le fonds emploié en Bois, ſeruir autãt que celui qui trauaille en bleds, ou envins, veu que ſans aucune deſpenſe, ceſtui-là donne ſon reuenu, ou ceſtui-ci, ne taporte rien ſans emploi de ſemence & grande culture. Parlant des meilleures terres, je n'entẽd qu'és moiennes les Arbres ne viniſſent: mais nõ tant abondãment, ne ſi toſt produiront-ils en fonds de moienne bõté, qu'en tout vigoureux. Choſe treſ notable pour auancement d'œuure: car eſtant voſtre lieu deſnué de Bois, pour vous en fournir cerchés le chemin court (non celui de l'eſchole, comme l'on dit) pour tant pluſtoſt auoir plaiſir de voſtre labeur Ce qu'auiendra à ſouhait, & ſans ennuieuſe attente, ſi ſans regarder à

Où les plãter.

l'espargne, preferés en ce mesnage, les grasses aux moiennes terres. car des maigres, ne faut en cest endroit faire nul estat, parce que les Arbres n'y pourroient venir, ou y venans, n'y viuroient qu'en langueur & peu d'auancemẽt. Bien est vray que comme tous Arbres ne sont de mesme naturel, aussi y en a aucuns pour supporter mieux que les autres, l'insuffisance du fonds, lesquels Arbres distinguerõs, pour loger chacun en endroit conuenable. De la quantité de la terre ne peut-on bonnement parler, veu que cela depend de la volonté d'vn chacun, de faire grandes ou petites ses Forests & Taillis. Neantmoins dirai-je, que laissant la Foreſt à discretion, le Taillis doit estre de vingt cinq ou trente arpens, pour, dans peu de temps, secourir la maison : ce qu'il fera dans sept ou huict annees, la fournissant de fagortage pour sa prouision, estant de telle mesure, & cultiué comme ie monstrerai. L'endroit le plus propre pour asseoir les Bois, est la partie de vostre domaine la plus esleuee, du costé de Septentrion au regard de vostre maison, pour, n'en estans guieres esloignés, la tenir en abri, & la parer des violences des vents, des froidures en Hyuer, & pour vous y aller rafreschir en Esté, par leurs vmbrages. Ne pouuãt iustement rencontrer, pour les difficultés, qui communément se presentent, poserez vos Bois és autres endroits les plus approchans de ce dessein, comme s'accordera le mieux.

De quelle cõtenue sera le Taillis.

Où dresser les Bois.

Ces choses expediees, conuient en venir aux Arbres. De la generalité des Arbres, selon nostre dessein, osterons les fruictiers, c'est à dire, ceux qui souffrans l'affranchissement par dessus les autres, sont emploiés és vergers, retenant pour la forniture de nos Forests & Taillis, les autres sauuages, qu'on ne peut, ou veut appriuoiser. C'est assauoir les *Chastaigners*, *Chesnes*, *Lieges*, *Ormes*, *Freſnes*, *Erables*, *Fousteaux* ou *Hestres*, *Sapins*, *Meleses*, *Vins*, *Sycomores*, *ifs*, *Charmes*, *Tillets*, dont l'escorce est propre à faire des cordes, comme celle du Meurier-blanc. Ceſt arbre a donné nom à *Chantilly*, belle maison de Monseigneur le Conneſtable, comme qui diroit, champ de Tillet, pour son abondance. *Aulniers* ou *Mycocouliers*, *Coudriers*, *Meuriers*, *Cormiers*, ou *Sorbiers*, *Cornouailliers*, *Sureaux*, *Bouis*, *Genevres*, *Caddes*, *Houx*, ou *Agrifolium*, *Bruſes*, ou *Houssons*, *Geneſts*, *Blais*, *Arboisiers*, *Lentisques*, & plusieurs autres especes d'Arbres & d'Arbustes sauuages, croissans dans les Forests agrestes, à nous incognens de nom, se diuersifians autant qu'il y a des particuliers orizons en la terre: lesquels arbres, seroit impossible de discerner entierement par leurs communes appellatiõs, si ce n'est és mesmes lieux de leur origine. En ce rang pouuons nous mettre le Plane, Arbre grand, plus cogneu en Suisse & és quarriers d'Allemagne, qu'en France: pour la beauté de son vmbrage, la blancheur de son bois, & sa facilité à parcroistre, dont il se rend recommandable. Toutes lesquelles plãtes viennent és endroits secs, & temperés de sechereſse & d'humidité, bien que d'aer froid & chaud, toutesfois auec requise distinction, n'estans indifferemment tous d'vn mesme naturel. Non és aquatiques ni marescageux, qui sont donnés aux *Saules*, *Peuples*, *Trembles*, *Aubeaux*, *Aunes*, *Osiers*, *Bouleaux*, *Veges* & semblables dits Arbres aquatiques, à la difference des autres appellés secs. Ainsi par ces mots, Sec & Aquarique, entendrons la fourniture de nos Forests, Taillis, Saussaies, Ramees, & Ozeraies, à ce que sans confusion, les disposions à propos.

Noms d'aucuns Arbres sauuages.

Distinguer les Arbres par ces mots, Sec Aquatique.

En l'edifice du verger, j'ai monstré la difficulté de l'ouurage, pour la lon-

gueur qu'il y eschet, auant qu'en auoir contentement. Le mesme pouuons nous dire de la Foreſt & du Taillis: & tout cela prouient du plant, qui auance ou recule ce mesnage, selõ qu'il se treuue grãd ou petit. L'auis dõques de l'vn, seruira pour l'autre: c'eſt que comme pour le verger, recerchons le plus gros plant, & autrement qualifié ainſi qu'il appartient, ſans beaucoup nous ſoucier du mince: de meſme ferons-nous, pour la Foreſt & pour le Taillis. Car defaillant le plant en qualité ou quantité requiſe, ce ſera auſſi aux ſemences & branches que recourrõs, pour en auoir prouiſion, dont dreſſerons des pepinieres & baſtardieres, à la maniere ja monſtrée, où je vous renuoie pour en eſtre inſtruit. Cependant noterons, que bien qu'au roolle des Arbres ſecs, peuſſions ajouſter les Poiriers, Pommiers, Ceriſiers, Pruniers, & Coigniers, auſſi biẽ que les Chaſtaigners, Coudriers, Meuriers, Cormiers, & Cornouaillers, qui communément portent fruict: ſi eſt-ce, qu'il m'a ſemblé n'eſtre bon de les edifier és Foreſts & Taillis, parce qu'ils appartiẽnent proprement aux vergers: joinct que l'abondance du Bois qu'ils donnent, n'eſt tant grande, qu'elle les doiue faire recercher pour la Foreſt & le Taillis, ainſi qu'à telle cauſe, principalement, fait-on des autres. Mais ſi par la proprieté du fonds les Poiriers, Põmiers, Ceriſiers, Pruniers & Coigniers, naturellement ſ'engeancent en la Foreſt & au Taillis, je ſuis d'auis de les y laiſſer, pour la bien-ſeãce, ſans ſ'en donner autre peine. la diuerſité eſtant touſ-jours agreable. N'eſt incompatible, toutesfois, que parmi les plantes ſauuages ſoient logés les Chaſtaigners, Coudriers, Meuriers & Cormiers, non pour le reſpect de leur fruit, ains pour le Bois qu'ils donnent en abondance. Leur faiſant ces deux qualités-là, tenir rang, & au verger & en la Foreſt, en ſe rendans de double vtilité.

Lieu VI. Ch. XVII.

Es Foreſts & Taillis, le Bois eſt le principal & le fruict l'acceſſoire.

N'eſtant en ce meſnage, qu'acceſſoire ou parties caſuelles, les fruits que ces Arbres donnent, dont auſſi grand eſtat n'en eſt fait: excepté des chaſtaignes, ſeruans & pour les hommes & pour les beſtes, telles toutesfois, ne ſortans, ni en ſi grande quantité, ne ſi bonnes, des Foreſts, que des labourages. Parce qu'en la Foreſt, les Chaſtaigners ne ſont ni affaranchis ni cultiués à mode de fruictiers, ains tenus en Arbres ſauuages. La haſtiueté, en ceſt endroit, eſt treſrecommandable, pour choiſir les Arbres de meilleure volonté, & de plus de faculté à produire abondance de Bois, pour toſt rendre ſeruice. Entre tous les ſauuages, à ceci les plus propres ſont les Meuriers blancs, aprés les Coudriers pour Arbres de leur taille. De ces deux plantes, comme pour auant-courenſes, en attendant d'emploier les autres eſpeces d'Arbres ſauuages, ſera dreſſé vn Taillis, lequel poſé en bon fonds, planté & cultiué en ſon commencemẽt comme ſera monſtré, dans peu d'annees ſatisfera à voſtre intention.

Les Meuriers & Coudriers croiſſent toſt.

Diſtinctions requiſes.

Ceci ſera pour maxime, fondee ſur la raiſon, *Que plus de bois produiſent les Arbres, & plus longuement viuent: plus auſſi de nourriture requierent ils.* A quoi eſt adjouſté, *Que ceux qui tard croiſſent: tard meurent ou defaillent.* Partant, ce ſont ceux-là qu'il conuient loger és meilleurs fonds: aux autres ſera donné quartier, à meſure que plus approcheront ou reculeront des qualités ſuſdites. Les *Cheſnes, Chaſtaigners, Ormes, Sapins, Pins, Heſtres*, ou *Touſteaux, Charmes & Erables*, ſont les Arbres qui ſous ceſte loi, ſeront poſés és plus feconds terroirs, parce qu'ils abondent plus en bois, & plus durent, que les autres eſpeces. Sur tous leſquels, les Cheſnes emportent le prix, meſmes en longueur de vie, laquelle les Anciens tiennent eſtre, communé-

ment, de trois cents ans: assauoir, cent à croistre, cent en estat, & cent à descheoir. ce qu'aisément se croid, par leur monstrueuse grandeur, dont l'accroist n'a peu estre, qu'à la longue, veu qu'il se pousse assez lentement chacun an. Les Chastaigners n'attaignent ce terme-là, ni aussi leur Bois n'est à comparer en bonté, pour le chauffage, à celui des Chesnes: ne cestui-ci, pour la charpenterie, au Bois de Chastaigner, ainsi en telle qualité se compensans l'vn l'autre. Mais non en fruict, les Chastaignes surpassans d'autãt les Glands, qu'il y a de difference entre la nourriture des hommes, à celle des bestes. L'vn & l'autre arbre veulent le bon terroir. Le Chastaigner toutesfois, se contente de moins que le Chesne, profitãt assés bien en terroir sablonneux, pourueu qu'il y ait de l'humidité: & les deux veulent que le climat tienne vn peu plus du froid, que du chaud, qui est leur naturelle situation. Les *Pins, Sapins, Hestres* ou *Fousteaux* dits aussi *Faux*, & *les Charmes*, sont Arbres de montagne froide, où ils paruiennent non seulement en grande, ains en merueilleuse hauteur: dont ne se faut esbahir, si estans contrainctement posés en quartier chaud, ils demeurent petits auec peu d'accroissement. Exceptés les Pins, qui par benefice de la Nature s'auancent tres-bien, sous quel aer que ce soit, froid, temperé, chaud. comme les Pinettes de la Prouence & du Languedoc, prés de la mer Mediterranee, mesmes celles d'Aigue mortes, le preuuent suffisamment. Les *Meuriers, Coudriers, Ormes, Fresnes*, & *Erables*, s'edifient assés bien és moiennes terres, & lieux temperés de froidure & de chaleur: dont, tant pour telle loüable qualité, que pour leur volontaire accroissement, par dessus tous autres, seront choisis pour estre emploiés à peupler les nouuelles Forests & Taillis, y ajoustãt les Chastaigners, pour leur ploiable naturel. Desquels Arbres, generalemẽt encores fera-on ceste subdiuision, qu'és endroits plus froids & humides, soient mis les Chastaigners, Ormes, Fresnes & Erables, és plus chauds & secs, les Meuriers & Coudriers. Par ce raisonnable assortiment, jouira tost le pere de famille, de son labeur: prepossant pour sa prochaine vtilité, la hastiueté de ces Arbres-ci (notamment des Meuriers & Coudriers, comme a esté dit, d'entre tous autres ceux-ci estre de meilleure volõté) à la future commodité de ses successeurs: pour lesquels ne lairra, toutesfois, selon son climat, de semer & planter des Chesnes, des Hestres, des Pins, des Sapins & autres Arbres tardifs, desquels lui-mesme, sous la benediction de Dieu, pourra voir de beaux commencemens.

Discours du Chesne & du Chastaigner.

Des Pins, Sapins, &c.

Des Meuriers, Coudriers, &c.

TOVCHANT l'article du plant des Arbres sauuages Secs, trois chemins y a-il pour en auoir de toutes sortes: assauoir, de Reject, de Semence, & de Branche, qui est le semblable moien representé au discours des fruictiers. Le reject est le plus commun & hastif, la semence, le plus rare & plus tardif, demeurant la branche entre ces deux extremes. D'ailleurs que de rejets des vieux Arbres, croissans en leurs pieds ou sortans de leurs racines, n'en prendrons-nous des nouueaux (pour auancement d'œuure, s'y gaignant quatre ou cinq annees de temps) si y trouuons le fourniment requis, en qualité & en quantité. Mais cela ne se rencontrant que trefrarement, fait que pour le profit & la bien-seance, recerchons ailleurs qu'és vieilles Forests, des nouueaux Arbres tels qu'il appartient: lesquels de necessité, conuient estre de pareil aage & grandeur: à ce que, par telle égalité, la Forest & le Taillis, également s'accroissent. Autrement la difformité y seroit gran-

Moien pour auoir du plãt d'Arbres sauuages, secs.

de,& auec icelle,ceſte perte, que les petits Arbres opprimés par les grands, ſuccomberoient ſous ce voiſinage. Le Taillis ſupporte mieux telle inegalité de plant,que la Foreſt, ſy confondans les pieds des Arbres, à cauſe de leur baſſeſſe,n'eſtans en veuë:où és Foreſts, l'vne de ſes beautés eſt la diſtinction des tiges, ſe repreſentans d'eſgale grandeur, dont neceſſairement conuient ainſi diſpoſer la Foreſt. Des pepinieres & baſtardieres, ſortent Arbriſſeaux ainſi qualifiés,& en nombre deſirable,pour en faire des Foreſts & Taillis tãt amples qu'on veut. Telle commodité a eſté repreſentee ailleurs,& la maniere de dreſſer la pepiniere & la baſtardiere,auſſi de cultiuer & arrouſer les Arbres,qui me gardera de retoucher ceſte corde. Aucuns Arbres ſauuages, du deſpartement des ſecs, ſ'eſleuent par la pepiniere, & en ſuite par la baſtardiere:autres,ne paſſent que par la ſeule baſtardiere. Ceux-là ſont les Arbres venans par pepins,noiaux,& fruicts,qu'à telle cauſe, l'on ſeme en la pepiniere, comme Cheſnes,Chaſtaigners,Fouſteaux,Pins, Sapins, Ormes, Cormiers, Cornoaillers, Aliziers,Meuriers, Bouïs, Geneures. Et ceux-ci, deſquels la branche ſ'enracine ſans moien,eſtant fourree en terre, ptouenant telle facilité,de la groſſeur de la mouëlle, Coudriers, Meuriers, Sureaux & ſemblables. De la generalité des Arbres, aucuns ſe treuuent mieux ſ'edifier par rejettons enracinés prins és pieds des vieux,que par autre voie:leſquels, quelques minces qu'ils ſoient, ſeront plantés en la baſtardiere, pour là ſ'accroiſtre juſqu'au poinct de ſouffrir le replantement en la Foreſt ou au Taillis. Le Meurier & le Coudrier, pour leur volontaire accroiſſement, ſ'edifient par toutes les trois manieres dont on recouure des Arbres:aſſauoir,par rejettõs, par branches,& par ſemences, l'vne deſquelles l'on choiſira comme il viendra le mieux à propos.

Lieu VI. Ch. XVII.

La maniere d'eſleuer le Meurier.

QVANT au Meurier,ſon plus aſſeuré fondement, eſt la ſemence, preferable à tout autre engeancement. Et parce que ceſt Arbre eſt de treſ-grande valeur,non ſeulement pour le bon bois,dont il abõde, qui lui fait tenir rang honorable en la Foreſt & au Taillis, mais principalement pour la ſoie ſortãt de ſa fueille,pour laquelle il eſt fort tecerché:je m'arreſterai, en ceſt endroit, à dire comment on doit gouuerner ſa graine, pour en auoir des Arbres. I'ai monſtré au diſcours des vers à ſoie, la difference du Meurier blanc ou noir, quel des deux eſt le meilleut, & quelle reſolution doit là deſſus prendre le pere-de-famille:auſſi que parmi les Meuriers blancs, ſ'en treuuent de trois ſortes,diſtinguees par le ſeul fruict,blanc,rouge,noir; & que par le jugemẽt d'aucuns,l'Arbre d'entre ceux-là,produiſant la meure noire, donne la meilleure ſoie. Selon telle ſubtile recerche, par deſſus les autres, nous eſlirons la graine venant de ces meures noires,pour l'engeance de noſtre Meuriere. Des meures prinſes en parfaicte maturité, ſeront jettees en l'eau dans quelque large vaze, & là diſſoutes en les frottant entre les mains, pour en retirer la graine,ce qu'on fera aprés auoir vuidé l'eau du vaze, & mis ſecher la graine auec ſon marc,à l'ombre,non au Soleil,de peur que par ſa chaleur, la graine (qui eſt fort tendre)n'en fut offenſee: laquelle graine ſeparee d'auec la pouſſiere,ſera retiree pour la ſemer en ſaiſon. La ſaiſon de la ſemer ſera dés incontinent que l'aurés recueillie,ſi l'annee eſt auancee: mais eſtant reculee, conuiendra attendre les mois de Mars ou d'Auril enſuiuans, pour la mettre en terre:car en l'Automne n'eſt à propos, à cauſe des prochaines froidures qui

Au V. Lieu chap. XV.

Comment retirer la graine du fruit.

Quand la ſemer.

en tueroient les Arbrisſeaux, lors eſtans par trop tendres. La ſemant ſur l'Eſté, ſe faudra ſoigneuſement prendre garde de preſeruer les ſemailles, auant qu'elles leuẽt, de la grande chaleur, en les tenant couuertes, aux plus importunes heures du jour. On les deſcouurira à l'approche de la nuict, afin de leur faire ſentir la freſcheur du ſerein, pour les recouurir enuiron les ſept heures du lendemain, ainſi continuant ſept ou huit jours, & en ſomme iuſqu'à ce que verrés qu'elles auront pouſſé. car moiennant tel ordre, elles ſortiront toſt de terre: & par l'opportun arrouſement, en les deſchargeans des mauuaiſes herbes: les Arbriſſeaux ſ'en auanceront, dont ils paſſeront gaiement le prochain Hyuer. Iettant la ſemence en terre au mois de Mars ou d'Auril, ne ſera beſoin de la couurir aucunement, ains la laiſſant à la merci du temps, ſe contentera-on de la bien traiter, par artifice requis. A l'autre mois de Mars d'aprés, les nouueaux Meuriers de la pepiniere ſeront remués à la baſtardiere, pour ſ'y acheuer de nourrir, juſques à ſe rendre propres à eſtre replantés pour la derniere fois, qui ſera aians attaint la groſſeur du bras d'vn homme robuſte. Au diſcours des fruictiers, a eſté amplement monſtré comment les Arbriſſeaux ſe gouuernent en leur tendre jeuneſſe: qu'il les conuient mettre demi pied dans terre, equidiſtamment d'vn & demi en ligne droicte, les couper deux doigts par deſſus, comment ſerfoüer, ſarcler, arrouſer & eſmunder. Tout de meſmes traicterés ces Meuriers ci: pour leſquels toſt faire auancer, le vrai ſecret cõſiſte au loger en la baſtardiere, & au couper de leurs rameaux en leur commencement. C'eſt, de les poſer au large pour ſ'accroiſtre à l'aiſe, & de ſ'abſtenir de les curer auant qu'eſtre fort engroſſis du pied. Et cependant, leur roigner de la cime de toutes les branches, quelques deux doigts: notamment, ne faillir de couper le maiſtre tige à ſix ou ſept pieds de terre, ne ſouffrant de ſ'en monter plus hautement. Car par ce moien, la ſubſtance en retrogradant, ſ'emploiera à nourrir le tronc: laquelle laiſſée à volonté, inutilement, ſe conuertiroit en bois, que par-aprés auſſi faudroit couper en plantant l'Arbre, pour la derniere fois. De ce planter auſſi, a eſté veu comment l'on a à ſ'y conduire. Et quelle terre le pere-de-famille doit emploier en ſes Meurieres, j'ai monſtré eſtre celle jugee la plus propre pour le vignoble.

Comment la conduire eſtãt en terre.

Quand en tranſplanter les Arbriſſeaux en la baſtardiere.

Moien aſſeuré pour les faire toſt engroſſir en la baſtardiere.

Ceci eſt notable.

Lieu v. chap. xv.

TOVTE autre ſemence d'Arbres ſauuages, eſt groſſe, excepté celle des Cormiers, des Ormes, & de quelques autres. Car ce ſont chaſtaignes, glands, & noiaux, qu'on met en terre, au raion ouuert ou à la fiche, comme a eſté dit. Pour la grandeur de ces ſemences ci, on ne remuera les Arbriſſeaux en la baſtardiere, ſi ainſi on ſe reſoud, ains ce ſera en la pepiniere meſme, qu'on acheuera de les eſleuer inſqu'au poinct d'eſtre propres à eſtre logés: pourueu qu'on les ſeme aſſés au large & raiſonnablement profond, pour prendre bon fondement. Ceſte profondeur ſera d'enuiron demy pied: & à ce que la ſemence ne ſoit eſtouffee par la peſanteur de la terre, le raion ne ſera acheué de remplir, qu'au preallable les jettons ne ſoiẽt ſortis à l'aer, & lors en les chauſſans, cela ſe fera commodément. Les branches enracinables, ſeront poſees en la baſtardiere, comme celles des fruictiers, & de meſme gouuernees pour en auoir des Arbres: par lequel moien, & le precedent des ſemences, aurés grãde quantité d'Arbres de pluſieurs eſpeces, pour remplir vos Foreſts & Taillis, dont pourrés choiſir le plant qualifié ainſi qu'il appartient, ſans eſtre contraint d'emploier vn ſeul Arbre qui ne vous agree, tant en abonderés. voire

Des ſemences des Cormiers, Ormes, &c.

Comment les loger en terre.

Comment faire enraciner les branches à ce propres.

pour rendre voſtre prouiſiõ ineſpuiſable, cõme fontaine perenne, ſi prouignés les Arbres prouignables à l'vſage d'aucuns du verger. La diſtinction des races & eſpeces des Arbres, & en la pepiniere & en la baſtardiere, eſt neceſſaire, pour leur aduancement: chacun ſe treuuant mieux auec ſon ſemblable, que s'ils eſtoient confuſément meſlangés. Auſſi diſtinctemẽt manierra-on à la ſerpe les Arbres ſauuages, c'eſt aſſauoir, en tenant curé le pied de ceux qu'on deſtine en la Foreſt: & bien peu toucher aux autres pour les Taillis, leſquels n'aians beſoin que de brãcheage, ſuffit qu'on leur laiſſe du trõc, ſeulement pour ſortir de terre: dont ils s'auancent d'autant plus, que moins de temps ils emploient à ſe rendre replantables, au reſpect de ceux de la Foreſt, qui ne peuuent qu'auec le temps, auoir le tige tel que de beſoin.

Diſtinguer les races pour loger les Arbres ſelon leur naturel, & diuerſement les conduire à la ſerpe, ſelon ce à quoy ils ſont deſtinés.

APRES auoir appreſté la matiere des Bois, conuient l'emploier. En deux manieres principalles, cela ſe fait, comme a eſté touché, en Taillis, & en Foreſts. Pour l'auancé ſecours des Taillis, c'eſt à telle ſorte de bois, que premierement l'on s'emploie, attendant plus ample ſeruice du lent accroiſſement des Foreſts. Toutes ſortes de Bois deſirent d'eſtre exemptes du rauage des beſtes, en leur commencement. Parquoi, curieuſement conuient clorre les jeunes Arbres, à ce qu'aucun beſtail nuiſible ny ait accés: de l'importunité duquel, par ce moien, non ſeulement l'on les preſeruera, ains du mal que la trop grande frequentation des hommes, apporte aux nouuelles plantes, dont le ſouuent manier les fait auorter, & en ſuite mourir.

Le Taillis vient dãs peu de temps.

CHAP. VIII.

Le Taillis.

L'ARTICLE du clorre doncques, ſera le premier recommandé pour le Taillis, lequel ſans eſtre fermé ne peut ſubſiſter, à cauſe de la baſſeſſe de ſes Arbres donnant grande prinſe au beſtail. De quatre en quatre pieds, ou de cinq en cinq, ſeront plantés les arbres, afin que par telle petite diſtance, le Taillis ſe rende touffu, pour rapporter Bois en abondance, & ſeruir de retraitte aux connils, s'en formant la garenne: dont le Taillis eſt d'autant plus deſirable, que plus on recerche les choſes diuerſement vtiles. A la maniere des vignes, l'on plante ces Arbres-ci, c'eſt aſſauoir, en raion ou foſſé ouuert, comblant l'vn à meſure qu'on creuſe l'autre, dont le fonds ſe rompt vniuerſellement, ſans y reſter rien de ferme, à l'vtilité des Arbres, eſtendans leurs racines, auec grand auancement, dans la terre mouuee de nouueau. Mais cela engarde d'en faire cuire la terre par le temps, ſelon la pratique des fruitiers, pour tant mieux receuoir les Arbres: à cauſe que la place defaut, pour ſejourner la terre ſortie du foſſé, pendant qu'icelui demeure ouuert pour ſe preparer. Si toutesfois l'on veut preferer la preparation de la terre, à ſon vniuerſel remuement, ainſi ſe pourra faire, mais à telle condition, que d'eſloigner les raions ou foſſés l'vn de l'autre, de ſept à huict pieds, pour, ſur ce vuide, repoſer la terre pour autant de temps qu'on voudra laiſſer ouuerts les raions, afin de ſe cuire par les froidures & chaleurs. Telle diſtance, eſpargnera preſque la moitié du plant des Arbres, qui pourra

Pour vn preallable couuiẽt fermer le Taillis.

Double vtilité du Taillis.

Sa diſpoſition & la maniere d'en plãter les Arbres.

eſtre commodité, où on l'a eſcharcemẽt. Et à ce que le Taillis ne demeure defectueux, par eſtre trop rarement planté, au bout d'vn couple d'annees, les nouueaux jettons des Arbres ſeront prouignés dans ce vuïde-là, & couchés comme la vigne: lequel rempli, le Taillis s'en trouuera ſuffiſamment fourni. La terre auſſi de tel entre-deux des foſſés, par ce moien, ſe rompra entierement, ſans qu'aucune durté y demeure, empeſchant le chemin des racines, ains ſans deſtourbier, commodément ſe logeront-elles dans terre. Cela s'entend des Arbres prouignables, comme Meuriers, Coudriers & autres: car des Chesnes & ſemblables, qui ne ſouffrent tel maniment, ne ſe peut-on ſeruir en ceſt endroit. Pour laquelle reſtriction, & autres raiſons ſuiuantes, meilleur eſt de dreſſer le Taillis tout d'vne venue en le rempliſſant au commencement, que de delaier en eſperance de l'acheuer de fournir par le prouignement au bout de quelque annee. Car, ne l'eſpargne du plant, ne la cuiſſon de la terre, ne ſont tant conſiderables, que le retardement de l'œuure: ne pouuant le Taillis ſi toſt ſagrandir en recouchant au bout d'vn couple d'annees le premier jeçt de ſes Arbres, que ſi ſans les deſtourner, on leur laiſſe parfaire leur cours. Quant au plant, c'eſt bien folie de l'eſpargner, veu la facilité d'en recouurer abondammenr par l'ordre que j'ai monſtré: & touchant à la preparation de la terre, la crudité en ſera aucunement corrigee, mettant prés des racines des Arbres, en les plantans, de la terre prinſe en la ſuperficie du lieu, qui cuitte par les ſaiſons, ſupplera au defaut de n'auoir tenu quelque temps, ouuertes les foſſés, comme ſe pratique aux vignes, & aux fruictiers, qu'on eſt contraint de planter precipitamment.

Quels Arbres peut-on prouigner ici.

Obſeruations requiſes.

OR par quel que ſoit de ces deux moiens-là, qu'on edifie le Taillis, ce ſera ſous la diſtinction des lieux eſquels l'on eſt, chaud ou froid: pour toſt y mettre la main en climat chaud, & tard en froid, retardant pluſtoſt qu'auancant le planter de ces Arbres, à cauſe de leur ſauuagine, qui leur retarde la ſeve. Le vrai temps pour le païs chaud, ſe marquera dans l'Hyuer: pour le froid, au commencement du Printemps: & pour le temperé dix iours de Ianuier, & autant de Feurier, la Lune eſtant nouuelle, le temps tendant plus à l'humidité qu'à la ſechereſſe, non toutesfois pluuieux, ni auſſi venteux. Ceſte obſeruation eſt treſ-requiſe, que de ne confondre les eſpeces des Arbres, ains de les renger à part au Taillis, en quartiers ſeparés, ainſi que dés leur origine aura eſté fait, & en la pepiniere & en la baſtardiere. Car par ce moien, les Arbres s'en portent mieux, & la beauté y ſera tant plus grande, que meilleur ordre aura eſté eſtabli en la diſpoſition du Taillis. Pourra-on neantmoins, ſe diſpenſer en ce poinct, ſi on veut bigearrer le Taillis, en y entremeſlant diuerſes eſpeces d'Arbres pour le decorement, ſelon le ſubjet: mais auec le moins de diſcordauce que faire ſe poutra, en aſſemblant les Arbres qui plus ſymboliſent en qualités. Comme auſſi eſpargnera-on des allees au Taillis, des labyrintes, & autre promenoirs de pluſieurs ſortes, pour tant plus plaiſant rendre le lieu, qui ne laiſſera, pour ſes gentilleſſes, d'eſtre profitable. Vn pied & demi dans terre, ſeront plantés les Arbres, auparauant aians eſté curieuſement arrachés, afin d'en retirer, entieres, les racines, s'il eſt poſſible: deſquelles la pointe des plus longues, ſera

Diſtinction des lieux & des tẽps, pour planter ces Arbres.

Auſſi des eſpeces & pourquoi.

De quelle profondeur planter les Arbres.

vn peu roignee & des eſtorces & eſcorcees, couppé tout ce qui ſ'y treuuera de corrompu, à ce qu'on n'en enterre rien que de frãc & bien qualifié. Aprés auoir applani le raion auec de la terre du lieu, les Arbres en ſeront couppés, quatre doigts au deſſus, ne ſouffrant qu'ils ſortent de terre plus auant que cela, où faiſans leurs jettons, ſe façonneront à plaiſir, pour rẽdre du bois abondamment, dont toutes les parties du Taillis en ſeront remplies. La maiſtriſe pour toſt auoir plaiſir & profit du Bois nouuellement planté, eſt, de le haſter à ſ'accroiſtre par bon & frequent labourage, ne ſouffrant habiter entre les Arbres, aucune herbe ne racine nuiſible, de peur de ſuccer la ſubſtance de la terre deſtinee pour le Bois. Et à ce que cela ſe face à frais moderés, pour vne ſeule fois, le fonds ſera entieremẽt rompu, renuerſant toute la terre ſ'en deſſus deſſous, ſi ja n'a eſté fait en plantant les Arbres. Par ce moien la terre du fonds ſortant au deſſus, pour ſa crudité, ne pourra engendrer herbages qui puiſſent nuire deuant qu'eſtre cuite par l'aer, où y va du temps: pendant lequel, les Arbres accreus, leurs rameaux occupans tout le vuide, opprimeröt toutes plantes eſtrangeres qui ſe voudroient fourrer au Taillis. Les engardera auſſi de ſ'y engeancer, le marrer trois fois l'annee, vne en Hyuer, deux au Printemps & commencement d'Eſté. Deſpenſe qui ne ſera ennuieuſe, puis qu'elle ne ſ'emploiera que durãt quatre ou cinq annees: au bout deſquelles, ceſſant, ceſſera auſſi tout autre ſoin pour le Taillis, que le requis pour ſa cõſeruation, afin que par aucun euenement, le Bois ne ſe deſgaſte.

Leur conduite.

Labourage pour leur auancement.

Soin qu'on doit auoir du Taillis.

CHAPITRE IX.

La Foreſt, ou Bois de haute fuſtaie.

LA DIVERSE ſituation des Bois, met diuerſité entre ceux du Taillis & de la Foreſt, car ſelon que les Arbres ſont plantés prés ou loin l'vn de l'autre, peu ou prou s'accroiſſent-ils. Tous les ſauuages ſe ploient en Taillis, mais c'eſt du particulier naturel d'aucuns de ſe conuertir en Foreſt, qu'à tel effect l'on choiſit & emploie. La Foreſt ſe diſtingue en Bois de chauffage & de haute fuſtaie, l'vn & l'autre ſe façonnant d'Arbre de meſme race, toutesfois de diuerſes eſpeces, ſelon qu'à cela ſe trouuent diuerſement ploiables.

Des cheſnes, & de ſes eſpeces.

ENTRE les Arbres ſauuages, les Cheſnes abondent en eſpeces, deſquelles les trois plus apparentes, ſont les ſuiuantes, dont parlerons ſans nous arreſter au grand denombrement des Arbres à gland de Pline. *Quercus, Robur,* & *Ilex,* ſont ainſi en Latin dittes ces trois eſpeces de Cheſne, & ce nom-ci, particulierement donné au *Quercus,* eſtant le *Robur,* appellé *Roure,* & *l'Ilex, l'Yeuſe.* Le Cheſne jette ſes forces plus en tige qu'en branches, montant en droite & grande hauteur. De telle engeance en remarque on encores deux eſpeces, differentes ſeulement en ce, que le tronc de l'vne attaint iuſques à ſept ou huict toiſes, eſtant en fonds qui lui agree, & l'autre ne paſſe plus outre, que de quatre à cinq. De ces deux ſortes, celle là produit moins de branches, que plus s'allonge en tige, reſſemblans à bouquets ſortans

Du Cheſne.

tans à la cime du tronc. Ce ſont auſſi ceux-là, le moins occupans de place, & qui plus ſerrément veulent eſtre plantés : voire deſirent-ils eſtre preſſés en la Foreſt, & par là, contraincts de monter en haut cerchans la faueur du Soleil, ſelon leur naturel. Et l'vne & l'autre ſorte, à bon droit, appellees, Bois de haute fuſtaie, ſont propres en baſtimens, pour couuertures, planchers, en meubles & autres ouurages de charpenterie & menuiſerie : auſſi és appuis des vignes, leurs perches & eſchalats ſont fort ſeruiables. Les Foreſts de la France, ſont plus fournies de ces deux ſortes-ci de Cheſne, que des autres: d'où à plaiſir tire-on de tel Bois, pour tous vſages : deſirable pour ſa blancheur, madreure, facilité à mettre, & à ſe conſeruer en œuure. Le Roure eſt le vrai bois de chaufage, Arbre plus abondant en brancheage, que nul autre. Il a pour fondement, de groſſes & fortes racines, rampans à fleur de terre. Le tronc fort & robuſte, duquel mot ſon nom eſt tiré, maſſif, dur, groſſier, aſſés court. Eſt garni de bon nombre de grandes & puiſſantes branches, nouëuſes, tortues, eſcartees, & eſpandues par deſſus la fourcheure de l'Arbre, occupans grande place. L'Yeuſe reſſemble plus au Roure qu'au Cheſne, eſtant ſon bois dur & ſolide, & ſ'eſtendant plus en brancheage, qu'à monter droictement en hauteur en fueillage, rien du tout à aucun d'eux, car il ſe le conſerue vert toute l'annee comme l'Oliuier, pour laquelle cauſe, eſt-il auſſi appellé, en France, Cheſne-vert, au lieu que, & le Roure & le Cheſne, le laſchẽt tené, comme la pluſpart des autres Arbres. En ce ſymboliſent-ils par-enſemble, que de produire du gland, mais plus petit le rend l'Yeuſe, que, ne le Roure, ne le Cheſne. Par ce mot, *Ilex*, eſt auſſi entendu l'arbriſſeau portant la graine d'eſcarlate, ou vermillon, dont telles plantes ſont dittes *Coccifera arbores*, & par les tainturiers, *Cochenille*. Les Arabes en appellent la graine, *Kermes*, & le vulgaire, *Cramoiſie*, la couleur qu'elle fait, comme voulant dire, *Kermeſie*. Le Houx ou Meſplier ſauuage autrement, *Aquifolium*, eſt de ce rang. De ces trois eſpeces d'*Ilex*, ſ'en void abondamment en Languedoc, meſmes de la premiere en pluſieurs endroits des grandes Foreſts : & de la ſeconde vers Montpellier és lieux deſerts laiſſés en friche, où les pauures gens cueillent en ſaiſon la graine de vermillon. Le plus grand deſquels Yeuſes, tiendra rang en la Foreſt, qui ſ'en rendra tres-belle, pour la verdeur continuelle de ſes fueilles: comme auſſi le taillis compoſé de tels Arbres, ne peut eſtre que treſ-plaiſant & profitable auec, receuant en Hyuer, toute ſorte de chaſſe y eſtant en abri, à cauſe de telle perenne rameure. Pluſieurs ſortes de gland, ſe remarquent és Cheſnes en general, leſquelles Pline met en nombre de quatorze, comptant pour vne la faine, produite par le Heſtre ou Fouſteau, dit en Latin, *Fagus*. Telle difference de glands, eſt remarquable en toutes qualités: de grandeur, couleur, figure, peſanteur : l'abondance duquel fruict, agreſte, prouient plus grande des Arbres femelles, que des maſles, à telle occaſion, leur ſexe aiant eſté diſtingué par les Anciens, comme auſſi de tous autres Arbres portans fruict, dont les ſteriles ou de peu de rapport, ont eſté eſtimés, maſles, & les fertiles, femelles. Au rang des glands, a eſté miſe la Chaſtaigne, par Dioſcorides, Galien, & autres Antiques, appellee Gland *Sardienne* & *Lopimos*, ou *Gland de Iupiter*. Ce ne ſera guieres ſ'eſloigner de ce diſcours, de faire entendre au meſnager, que le ſigne aſſeuré de bonne cueillette de gland, eſt, quand tel fruit ſe treuue court en ſon commencement, ne faiſant jamais

Du Roure.

De l'Yeuſe, ou Cheſne vert.

Il y a diuerſes eſpeces d'Ilex.

Mattheol. li. 1. cha. 132.

bonne fin, celui qui eſt long en ce temps-là.

Du Chaſtaigner.

Le Chaſtaigner abonde en fruict ſauuage, demeurant en ſon naturel: & en priué, eſtant enté, où il ſe plaiſt autant qu'autre Arbre ſe rendant par ce moien tres-fecond. Et bien-que cela ſoit exceder en ceſt endroit, conuertiſſant la Foreſt en verger, n'y a que profit neantmoins, & beaucoup de plaiſir de voir les Foreſts chargees de Chaſtaigners rapportans bon fruict, & pour les hommes & pour les beſtes. Ioint, que l'affranchiſſement paſſant plus outre, ſe rapporte au Bois: qui pour tous ouurages, de charpenterie & menuiſerie, ſurpaſſe autant celui qui n'aura eſté enté, que fait le fruict legitime, le baſtard. Ce que le pere-de-famille ne meſpriſera, veu meſme la facilité d'enter ces Arbres-ci, plus grande & moins penible que de nuls autres, comme a eſté veu. Pour laquelle cauſe, fera-il enter de ſes Chaſtaigners, bien que dans la Foreſt, autant qu'il pourra: tant pour le reſpect du fruict & du bois, que pour la beauté du ramage, qui ſe repreſente touſ-jours plus beau à la veuë, & en eſt l'ombrage plus agreable, que de ceux eſquels telle curioſité n'aura eſté ajouſtee. Indifferemment tous Chaſtaigners, ne produiſent Bois de meſme ſorte, montans en tige & ſ'eſlargiſſans en brancheage, ains diuerſement, ſelon qu'ils ſont plantés. Car les Chaſtaigners de bon naturel, & plantés en fond qui leur agree, eſtans preſſés, ſ'en montent fort hautement, comme de ſix à ſept toiſes & dauantage: dont ſont faites des poutres pour baſtimẽs és planchers & couuertures, du tout bonnes: ne cedans pas meſme au ſapin, ni à autre arbre, de quelle eſpece que ce ſoit, principalemẽt, pour la duree, car quant à la beauté, le ſapin le precede, à cauſe de la blancheur de ſon bois. Et touchãt au brãcheage ils en rẽdent en grãde abondãce la terre & l'aer leur agreãs. Ainſi auiẽt des Ormes, des Pins, des Sapins & ſemblables grands Arbres, qu'on loge en la Foreſt, tãt plus ſerrémẽt, que plus l'on les veut faire allõger en tige, pour Bois de haute fuſtaie. Entre leſquels Arbres, le Sapin, en Latin dit, *Abies*, ſurpaſſe tous autres en hauteur, & à ſeruir en baſtiment, ne ploiãt jamais ſous le fais. En plus large diſtãce les cõuiẽdra plãter, ſi on ne regarde qu'au chaufage, pour auoir abondãce de branches, qu'on coupe à telle occaſion. Tous ces plantemẽs ſe font à volonté, toutesfois, ſous la particuliere proprieté des Arbres, & remarque du terroir, qui impoſent loi à ce meſnage, pour ſ'y aſſujettir; de peur que voulant efforcer le naturel de l'vn & de l'autre, on ne rende vaine l'entrepriſe du dreſſer la Foreſt. Au fonds bien choiſi, les Roures & Yeuſes ſeront conuenablement plantés, de quatre à cinq toiſes de diſtance, pour donner lieu aux branches de ſ'accroiſtre & eſlargir. Aux Cheſnes les plus hauts, ſuffira de huict à neuf pieds d'entredeux: les autres tenans le milieu, ſeront moiennement ſerrés, comme de douze à treize pieds de diſtance. Cela ſoit dit pour tous Arbres, deſquels l'on ſe veut ſeruir en la Foreſt, afin de les poſer tant prés ou loin l'vn de l'autre, qu'on verra eſtre à propos. A quoi l'homme d'entendement pouruoira par ſa prudence, comme auſſi choiſira-il les Arbres dont il compoſera ſa Foreſt, les plus ſortables pour ſon terroir.

Diſtance par entre les Roures & Yeuſes.

Celle des Cheſnes.

Planter ſeparément les eſpeces des Arbres.

De ranger ſeparément les eſpeces des Arbres, a eſté monſtré combien telle ſingularité cauſe de beauté & d'ajencement és taillis. En ceſt endroit, telle diſtinction n'eſt moins loüable, que plaiſante, voiant les belles Cheſnaies d'vn coſté: de l'autre les Chaſteneraies, les Ormaies, les Coudraies,

les Freſnaies : & ſi le païs porte, les Pinnettes & Sapinnetes, & autres aſſemblees d'Arbres, par races faiſans des corps ſeparés. Diuiſés ſeulement par grandes & droictes allees, pour ſ'y promener, à pied, à cheual, & y dreſſer des jeux de paillemail, & autres gentilleſſes. Et afin d'auoir des Foreſts de toutes ſortes, pourra-on meſlanger, en aucuns endroits, des Arbres de diuerſes eſpeces, pour rendre la Foreſt plus agreſte, ſelon que la qualité de telle partie de domaine le requerra. Mais ce ſera, en auoiſinant les Arbres auec le moins de diſcordance que faire ſe pourra, recerchant ceux qui mieux ſymboliſent par-entr'eux, pour les planter par-enſemble auec profit. Les Yeuſes pourront eſtre parmi les Cheſnes, les Charmes auec les Heſtres, les Ormes auec les Erables & Freſnes : les Coudriers auec les Meuriers : les Pins auec les Sapins & Melezes, & ainſi meſlangera-on quelques autres, qu'vn chaſcun pourra remarquer ſelon ſon lieu, eu eſgard à l'experience que la Nature meſme en fait tous les jours. Les Arbuſtes d'infinies eſpeces, de nom & ſans nom, ſierront bien-parmi les grands Arbres, rédans touffue la Foreſt, à la cõmodité de la chaſſe, & du fagotage qu'on en tirera pour la maiſon. En certains quartiers, les Arbuſtes ſ'ajouſteront, non vniuerſellement par tout, afin que diſpoſant la Foreſt de diuerſes ſortes, elle ſ'en repreſente plus plaiſante, que d'vne ſeule ordonnãce, ſelon la raiſon de la diuerſité. Planter les Arbres à la quinqu'once & droictemẽt alignés par rẽgees, eſt choſe magnifique : mais auſſi il ſemble que ce ſoit exceder en delicateſſe. cela appartenãt pluſtoſt aux Arbres fruictiers & priués, qu'aux ſteriles & ſauuages, pour la ruſticité requiſe és boſcages & Foreſts; leſquelles, plus ſe peuplẽt de gibier, que plus eſpeſſemẽt & dru, y ſont les Arbres. Or quelque petite diſtãce qu'aiẽt les Arbres par entr'eux, eſtãs alignés en tous ſens, ne ſe monſtrẽt-ils tant ſerrés, que cõfuſemẽt plãtés, quoi-que largemẽt. Dautãt que la veuë paſſant par les allees d'entre-deux rãgs, ne ſ'arreſte par le rẽcontre des Arbres, leſquels lui faiſans place, ſe couurẽt le trõc l'vn de l'autre. Choſe qui n'aui ẽt ainſi en l'aſſemblage des Arbres cõfuſément plantés : car par l'oppoſition des Arbres, la veuë eſt arreſtee tout court, dés l'entree de la Foreſt, & de telle ſorte, que n'y pouuant penetrer auãt, il ſemble que la Foreſt ſoit fort touffuë & eſpeſſement plãtee, biẽ que ſes Arbres ſoiẽt mis par grãde diſtãce, & fort eſloignés l'vn de l'autre. Eſcheãt perte de quelque Arbre de la Foreſt alignee (cõme toutes choſes ſont periſſables) elle ſe recognoit incõtinent qu'vn ſeul Arbre aura defailli, auec autãt de difformité, que quãd vne dẽt de la bouche faulte hors de ſon rãg. Ce qui eſt ſans remede aucun, dautãt qu'il n'eſt poſſible de replanter des nouueaux Arbres en leur place, ne ſe pouuãs reprendre parmi les vieux. Tels defauts ſe remarquẽt notoiremẽt és belles Cheſnaies de pluſieurs grãdes maiſons de ce Roiaume, qu'auec ſoin les Anceſtres ont fait aligner, aiãs demeuré en parfaicte beauté, autãt longuemẽt que leurs Arbres ſe ſont cõportés, vnis & viuans enſemble, non dauantage : car dés auſſi toſt qu'aucuns d'eux ont quitté leurs rangs, ç'a eſté dés lors meſmes, que les Cheſnaies ont commencé à deſcheoir de leur luſtre, augmentans en laideur par le temps, à meſure de la deſcheute des Arbres. Perte qu'on ne craint en la Foreſt confuſément plantee, par n'y paroiſtre telles defectuoſités : dont le plaiſir ſ'y entretient plus longuement, qués autres. Pour laquelle cauſe, plantera-on la Foreſt confuſément, diſtinguant toutesfois les races & eſpeces des Arbres : car

Les meſlãger, & A quelle cõdition.

Aligner les Arbres en la Foreſt.

Diſcours ſur le planter des Arbres en alignement & confuſion.

outre la ſuſdite conſideration, ſ'eſpargne le ſoin continuel d'en entretenir les Arbres en leur parfaicte vigueur. De là ſort ceſte liberté, que ſans grande tare, ne toucher à l'honneur de la Foreſt, pour baſtir, & autres cauſes, l'on y pourra coupper des Arbres, par-ci par-là, és endroits les plus touffus. Ajouſtant à ce profit, le plaiſir du promenoir par des grandes allees qu'on eſpargnera à trauers de la Foreſt en diuers endroits, comme a eſté dit ailleurs. Et à ce qu'aucune partie d'ornement ne defaille en la Foreſt, ſera bon d'en aligner les Arbres en certains quartiers les plus plats: car par telle diuerſité, la Foreſt ſe rendra du tout magnifique; en laquelle aiant à choiſir de promenoir, y treuuera on plus de plaiſir, que ſi elle eſtoit toute diſpoſee d'vne ſeule ſorte. Ce ſera, neantmoins, ſous telle ſubjection, que de conſeruer cherement les Arbres plantés à la ligne, pour la bienſeance, les tenans curés par le pied, & moderément eſlagués par les branches. Dés le commencement de la Foreſt, ſe prendra on garde, d'en faire viure les Arbres, c'eſt à dire, durant leurs trois premieres annees, donner ordre, par bonne culture, de les garder de mourir, ou d'en remettre des vifs en la place des morts: pour la vanité du remede, paſſé ce temps-là, ne ſe pouuans reprendre les jeunes Arbres, parmi la foule de ceux de plus grand aage.

Au 1. Lieu Ch. IV.

La maniere de planter ces Arbres.

QVANT au planter des Arbres, il a eſté ja monſtré comment il ſe doit faire. Par trous ſeparés les foſſes ſeront faictes, & de grande largeur, pour donner place aux racines des Arbres, de ſ'eſtendre à l'aiſe. De cinq à ſix pieds eſt leur droicte meſure, cela ſ'entend pour les Arbres qu'on veut planter au large, car pour les ſerrés, le raion eſt plus commode & de meilleur prix que les foſſes ſeparees, dans leſquels raions ou foſſés longs, ſe logent les racines des Arbres, & auec beaucoup d'auancement. Plus profondement ſeront les Arbres plantés en terre pendante & ſablonneuſe, qu'en platte & argilleuſe, dont le moins les profonder dans terre, ſera d'vn pied & demi, & le plus, de deux. La plus raiſonnable groſſeur du plant de ces Arbres-ci, eſt comme du bras d'vn homme robuſte, moindre n'eſtant de grande vtilité, pour ſa foibleſſe, qui cauſeroit trop de retardement és Arbres; dont le planteur n'en pourtoit auoir plaiſir, par ſ'eſcouler l'aage de l'homme, auant que les Arbres ſoient paruenus à quelque moderé auancement. Plus grande ſera elle bonne, voire juſques à la jambe, pourueu que l'Arbre ait l'eſcorce tendre, manifeſtant ſa jeuneſſe: car d'en planter des enuieillis, ne ſetoit qu'autant de perte.

De quelle groſſeur.

AINSI qualifiés les nouueaux Arbres, n'autont beſoin d'appuis, car d'eux-meſmes reſiſteront aux vents: outre laquelle eſpargne, l'euite auſſi le mal que leur cauſe ſouuentesfois l'approche des paux, quand par trop rude attouchement & violence des vents, les Arbres ſont écorcés. Cinq ou ſix pieds ſur terre ſeront couppés les Arbres en les plantant, pour là jetter leur premier brancheage: duquel rien ne ſera oſté de trois ans, de peur que contraignant les Arbres de ſ'en monter trop toſt, leur pied n'en reſtaſt foible, à la ruine de la plante. Mais paſſé ce terme-là, l'Arbre ja fortifié, en ſera le tronc curé, & en ſuite nettement tenu: comme auſſi ſeront eſlaguees ſes branches, deſchargeant l'Arbre du ſuperflu. Diuerſement on eſmunde ces Arbres-ci, ſelon leurs diuerſes fins. Si ce ſont Arbres dont l'on deſire faire haute fuſtaie, à fine force de nettoier on les fera allonger, ſous

De quelle hauteur conuient tenir leur tige.

Comment les eſmunder.

toutesfois, le naturel de la plante & la presse du lieu. Si de chauffage, de quelque espece que ce soit, en laissant les branches, & que les Arbres soient posés au large, on se satisfera. & ainsi tirerés de vos Arbres, le seruice esperé.

NON plus que les fruictiers, ces Arbres sauuages ne peuuent beaucoup auancer sans culture. Pour laquelle cause, nous les cultiuerons diligemment durant leurs premieres annees, & jusqu'à ce, qu'agrandis, ils oppriment toutes herbes & plantes contrarians à leur accroissement. Le moien de paruenir à telle culture auec espargne, est celui mesme des fruictiers, representé en plusieurs sortes, comme des jardinages, des grains, des vignes: aucus desquels l'on emploiera en cest endroit selõ que le mieux s'accordera, pour auoir tost plaisir des Forests. La vertu de la culture se manifestant, non seulement aux bois des Arbres sauuages, ains à leurs fruits: mesmement aux glands, qui en plus grande abõdance & plus groisses sortent des Chesnes du labourage, que des Forests agrestes. *Est necessaire de les cultiuer*

ENCORES que les arrousemens ne soient necessaires, ni és Taillis, ni és Forests, pour le naturel de leurs Arbres, si leur seruent-ils de grand ornemẽt, voire & d'accroist, quand ils sont opportunément arrouses. n'attaignans jamais en parfàicte grandeur, les plantes endurans la soif, au cours de leur vie, ains seulement celles, qui par bon temperament sont entretenuës. Qui aura donques son terroir tant felice, que de le pouuoir arrouser à la volonté, en cest endroit se seruira de l'eau, la faisant decouler auprés des Arbres, par petits canaux à ce appropriés, lors que par la secherelle de la saison, toutes plantes desirent l'humeur. Non en autre temps les ferés boire, ne jamais permettrés l'eau croupir és pieds des Arbres, de peur d'en pourrir les racines. Ne ferés aussi ceste faute, que d'arrouser les vieilles Forests n'aiãs accoustumé l'eau, pour le danger d'en faire mourir ses Arbres, cuidant les bien traicter en forceant leur nourriture: auis, que par ma propre experience, vous puis hardiment donner: ains seulement abruuerés les Arbres que dés leur jeunesse aurés esleués par tel traictement. *De l'arrousement.*

CHAPITRE X.

Les Arbres aquatiques.

POVR l'vtilité de son diuers seruice, & son facile accroissemẽt, le Bois aquatique est fort recerché. C'est aussi là où l'on recourt, pour, plustost que d'ailleurs, estre secouru de chauffage: car moiennant l'eau, dans peu de temps se rendent les Arbres aquatiques, propres à ce seruice. En appuis de vignes, en gentillesses des jardins, en cercles pour vaisseaux à vin, en poutres, soliueaux, ais, & à autres vsages de bastiment, s'approprient aussi ces Arbres: voire c'est sans fin, qu'on en tire des commoditez, comme d'vne source, sortant touſ-jours bois aprés bois, quand frequemment coupé, les Arbres ne cessent de rejetter. Entre les principaux reuenus de la terre, Caton couche le Bois Aquatique, qu'il commande de bien gouuerner, mesme le Saule ou Saulx, au tailler, *Auis de Caton.*

comme en l'article le plus requis de sa culture.

Saule. CINQ sortes principales d'Arbres aquatiques y a-il, *Saules, Peupliers, Aunes, Bouleau, & Oziers.* Les diuersités des *Saules*, se remarquent à la couleur, aucuns estans blancs, les autres tendans sur le rouge & tanné, en leurs fueilles; quant au bois, n'y aiant grande difference. En trois especes est diuisé le *Peuplier*, distinctes par ces mots Latins, *Populus Alba, Nigra, & Libyca*; & en François appellés, *Aubeau, Peuplier*, & *Tremble* (celui-ci, dit aussi Niespe, en aucuns endroits de la Gaule Belgique) se discernans par leurs couleurs & grandeurs. Ce qu'on l'appelle, Tremble, vient du continuel mouuement de sa fueille; cause, tant de sa figure pointuë, fendant l'aer, que de la longueur de la queuë d'icelle, bien-que telle qualité se voie aussi en celle des autres Peupliers; aians la fueille cottonnee d'vn costé, mais plus les vns que les autres. Tous lesquels Arbres, montent hautement, si à ce on les ploie, plus toutesfois l'Aubeau & le Tremble, que ni le Peuplier ni le Saule. Autant qu'autre Arbre aquatique, s'allonge l'*Aune*; en d'aucuns endroits, appellee *Verne*: aussi c'est toute la conformité qu'elle a auec eux, estant singuliere en toutes autres choses, excepté à produire des chattons qu'elle communique auec le Saule. Ressemble au coudrier en fueilles, & à rejetter abondamment du pied. Son Bois de nouueau couppé, est rouge, se blanchissant à l'aer tost aprés. Est fort propre à supporter les edifices dans l'eau, où il est de perpetuelle duree, s'y endurcissant comme pierre: moiennant qu'il y demeure continuellement sans plus sentir l'aer, auquel se pourrit dans peu de temps. De l'escorce de cest Arbre, les Chapeliers & Tanneurs se seruent à taindre leur ouurage en couleur noire. Le *Bouleau* se maintient en moderee hauteur. Il edifie & ioignant les eaux, & vn peu esloigné d'icelles, ainsi que le Peuplier; duquel, selon aucuns, il est espece, appellé *Betula*, en Latin. Des jettons de *Bouleau*, se seruoient les Anciens Consuls Romains, en leurs *Fasces*, c'est à dire, petits faisceaux de verges, qu'ils faisoient porter deuant eux, signe de souueraineté; par le tesmoignage de Pline.

Aubeau, Peuplier, Tremble.

Aune.

Bouleau.

Oziers. QVANT aux *Oziers*, ils peuuent estre logés, & entre les Arbres, & entre les Arbustes aquatiques, pour les diuerses grandeurs de leurs Bois, selon leurs especes, qui sont sans nombre. Y en aiant de plusieurs corps, de grands, de moiens, de petits: de plusieurs couleurs, de noirs, blancs, jaunes, dorés, rouges, tannés, verds; de doux & flexibles, les vns plus que les autres: de francs & de bastars. Le *Vege, Tamaris, Saules* bastars, & autres Arbustes aquatiques que la terre produit selon le naturel de son fonds, de son aer, & de ses eaux, seront couchés en ce roole, estans de sympathie auec les precedentes plantes. De tous ces Arbustes-ci, tire-on beaucoup de seruice au mesnage, mesme outre le chauffage, sont emploiés à faire des verges à battre la laine & le chanvre, pour ouurer: à faire des paniers & corbeilles, vans, nasses à prendre du poisson, des cages à tenir oiseaux & autres vtenciles de tel calibre. Resistent à la violence des riuieres, plantés en leurs riues, à cause de leurs racines fortes & rameaux flexibles, qui se rendent souples, & obeissent à l'eau, leur passant par dessus sans les rompre.

Vege, Tamaris, &c.

DE tous les Arbres Aquatiques celui qui le plus desire l'eau, est l'Aune, le moins, sont les Peupliers, Trembles, & Bouleaux, demeurans les autres,

faciles à esleuer par tout, pourueu que le lieu ne soit sec: ne pouuans viure sans grande humeur, pour leur naturel Aquatique., dont ils portent le nom. Prés des riuieres, estangs, palus & semblables endroits, est donques la situation de tels Arbres, choisissant les quartiers les plus esleués pour les Peupliers & Trembles, laissant les plus enfoncés, aux Aunes, & les moderés, aux Saules. Les Aunes, Aubeaux, Peupliers, & Trembles, seront bannis des prairies, pour l'empeschement qu'ils y font, (leurs grosses racines & grands ombrages succans la substance de l'herbe:) mais ce seront les Saules qu'on y logera, & sur les bords des canaux des arrousemens, comme d'entre toutes ces plantes-ci, les moins importunes, n'estans leurs racines ne brancheages importunément grandes. Aux Saules joindra-on les Oziers, pour leurs naturels symbolisans ensemble: j'entends les plus grands, car ceux de la moienne & petite sorte, ne veulent estre expolés tant au large que cela, ains estre resserrés, afin qu'exempts de l'approche des bestes, sans destourbier, puissent donner leur reuenu. Seront aussi tous ces Arbres Aquatiques, conuenablement logés au long des aqueducts des moulins & arrousemens, & par tout ailleurs où l'eau decoule: ausquels endroits, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Et ce sera profiter vne chose perdue, car sans ce mesnage, ne sçauroit on où emploier le fonds. D'en faire des particulieres Saulaies, Peupleraies, Aunaies, Ozeraies, est chose tres-belle & requise: car auec le plaisir de voir l'assemblage de grand nombre d'Arbres par race separees, tirés ce profit, que sans hazard ne confusion faites tailler chacune espece d'Arbres selon son particulier naturel: en quoi consiste la maistrise de leur gouuernement. pour l'accroist n'y aiant grand interest, à cause de leur sympathie, dont ils se comportent bien par-ensemble. Les ramees ou taillis d'Arbres Aquatiques, sont desirables, attendu leur double vtilité. Outre le profit de la couppe, d'où procede abondance de Bois, est celui des connils, où ils se tetraient, & multiplient abondamment, ainsi qu'on le void és isles des riuieres. bien qu'ils n'en sortent si bons, que des garennes seches.

Où loger ces Arbres.

Plaisir & profit d'enseparer les races au planter.

Le moien le plus propre pour planter Arbres Aquatiques, est de branche, si ce n'est l'Aune, qui s'edifie mieux par racine, comme sera monstré. La branche sera choisie droite, polie, grosse, comme le col du pied, de la longueur de huict à neuf pieds, pour en fourrer vn couple dans terre. En piquant la terre, auec la fiche deux pieds de profond, commodément loge-on les plantats, rempliſſant le trou de terre déliee, afin que le vent n'y entre, & les affermissant si bien, qu'ils ne puissent estre esbranlés par aucun euenement. Auec plus d'auancement, se plantent-ils au raion ouuert, qu'autrement, mesme si le terroir est importuné de pierres: auquel cas, le seul moien de planter ces Arbres, est en faisant vn petit fossé ou raion d'vn pied & demi de large, & de deux de profond: & là sans rien roigner des plantats, les fourrer dedans, rempliſſant le raion de bonne terre, en laquelle les racines des plantats, s'estédront dans peu de temps. Estant question de planter à la fiche en piquant, faudra accommoder au trou le plantat, en lui roignant vn peu de ce qui entre dans terre, seulemẽt d'vn costé, lui laissant l'autre entier auec son escorce, pour là prendre racines. La capacité du fonds ordonne de la distance requise par-entre ces Arbres Aquatiques, afin de la bail-

Comment les planter.

A la fiche.

Au raion.

De quelle distance.

ler plus petite tant plus fertile eſt la terre : pour plus de Bois produite, que l'autre. C'eſt pourquoi, ptés à prés, comme de quatte à ſix pieds l'vn de l'autre poſe-on ces Arbres-ci, joignant les riuieres, en certains endroits, où la terre n'eſtant que graiſſe, portee par les rauines, donne grande abondance de Bois.

Conſideratiõs neceſſaires en ce meſnage.

Eſt de beſoin auſſi auiſer comment l'on a à diſpoſer ces Arbres, ou par lignes droictes ou curues, par diſtances diſtinctes ou confuſes, afin que ſelon les lieux l'on approprie les Arbres, auec vtile meſnage. Si c'eſt ſur foſſés & chauſſees, c'eſt ſans diſpute qu'il conuient ſuiure l'ordonnance ja faicte. En endroit non importuné des eaux, ce ſera par alignemens & allees droictes, où auec le plaiſir des beaux promenoirs, les Arbres par juſte diſtribution du fonds, ſ'accroiſſans preſques également par-enſemble, donnent nettement leur reuenu. Mais joignant les riuieres, ne ſe faut amuſer à ces choſes, pour le danger de perdre & les deſpenſes du planter, & l'eſperance de l'auenir, quand les riuieres en colere treuuans le chemin droit dans les allees entre les rangs des Arbres, y entrans emportent à-vau-l'eau, les Saulſaies & Peupleraies. choſe bien experimentee chés moi. Là confuſément ſeront mis les Arbres, pour tant mieux reſiſter aux ragas & inondations, que moins de priſe auront les eaux ſur eux, ainſi vnis enſemble. Qu'aucun beſtail ne ſe fourre parmi ces Arbres, nouuellement plantés : tant pour le mal du brouter que du frottet, l'vn & l'autre les faiſans deſſecher dés le commencement : plus certainement neantmoins, ceſtui-ci, que ceſtui-là, car le trop rude approche des beſtes, ſur tout des groſſes, esbranle tellement les ieunes Arbres, que leurs racines ſ'en rompent.

Quelle ſera leur ſaillie ſur la terre.

Ne faire ſur-ſaillir de terre ces Arbres Aquatiques, que ſix ou ſept pieds, comme a eſté dit, appartient proprement à ceux de coupe ordinaire pour le chauffage & autres ſeruices. Car les deſtinés à haute fuſtaie pour baſtimens, ſont plantés auec toute leur longueur, ſans leur roigner rien de la cime, dont ils ſ'en montent à plaiſir : pourueu auſſi qu'en les tenans curez le long du tronc, on laiſſe toute la ſubſtance d'icelui à ce ſeul ject là, ſans eſpoir d'en tirer autre Bois, que ce peu ſortant de tels emmundemens. En ſomme, du maniment de ces Arbres-ci, depend leur ſeruice. Si on en veut faire des ramees, comme Taillis, l'on les plantera eſpeſſement : & aptés, par la coupe, ſeront tenus baſſement. Si des Arbres de haute fuſtaie, l'on les plantera vn peu plus largement ; & en les tenans curés, comme a eſté dit, prendront la montee. Si du bois de chauffage, & pour en tirer des petches & lattes au ſupport des vignes & ornement des jardins, vn peu plus de place leur donnera-on qu'aux precedens, en leur façonnant la reſte de la hauteur dite, d'où ſera tité le reuenu par annees : auſquels deſſeins conuiendra ſe reſoudre dés le fond emét, pour ne faire rien mal à ptopos. Ces Arbres ſeront tenus nettement leurs deux premiers annees, en les deſchargeant de tous jettons croiſſans en mauuais endroits, qu'on oſtera à la main ſans ferrement, dutant le Printemps, auant qu'ils ſoient endurcis.

Aune.

Avec plus d'auancement s'edifie l'Aune par tacine, que par branche : donques preferant l'vn à l'autre, du pied des vieilles Aunes, tiretaon des rejettons enracinés, de la groſſeur du bras, qu'on plantera vn pied

dans terre, non plus auant: sur laquelle les aiant rondement couppés demi pied, s'accroistront à plaisir. Ce sera en lieu choisi selon le naturel de ceste plante, c'est à sçauoir, Aquatique ou marescageux, ne pouuant soufrir la faute d'Eau. Moiennant cela, & que le bestail soit pour jamais banni de l'Aunaie, ne doutés que les Aunes ne s'y accroissent & multiplient tres-biẽ: chose qu'on ne pourroit esperer, si les bestes rongeoient les jettons sortans des entours des grandes Aunes: dont y en aiant touſ-jours abondamment, est necessaire de les conseruer; non tant seulement pour l'esperance d'en tirer du plant, que du Bois pour plusieurs vsages.

Le naturel des Aunes, est, de s'accroistre droictement en haut, pour à quoi leur aider, sera bon de les curer par bas, en leur ostant tous les rejets superflus: non que cela soit necessaire, dautant que les Arbres d'eux-mesmes, sur tout estans plantés prés-à-prés selon leur desir, les expulsent en les faisans dessecher à mesure que le tige s'en monte en haut. Se prendra-on toutesfois garde, de n'y mettre le fer deuant que les Arbres aient attaint la grosseur du bras ou de la jambe, de peur de les faire verser par terre, comme a esté dit ailleurs, sur le propos du gouuernement des Arbres de la Foreſt.

CAPITRE XI.

Les Arbustes Aquatiques.

Estans de diuerses especes, diuersement aussi les logera-on. Les grands Oziers, pouuront estre parmi les Saules; mais les moiens & petits, non ailleurs qu'en endroit clos, afin de n'estre exposés au bestail, dont la morsure les fait du tout perir, leur bon seruice, meritant bien tel petit soin. Diuerse situation soufrent aussi les Oziers, car & en lieu sec & en humide s'accroissent-ils, toutesfois, auec plus de rapport en ceſtui-ci, qu'en ceſtui-là, selon l'experience de tous les jours. Les Oziers moiens & petits, sont les plus desirables, à raison des bons liens qu'ils produisent, necessaires à l'attache des vignes, des treilles, des Arbres, des cercles à tonneaux, & à autres diuers & vtiles vsages: ne les rendans si franes ceux de la grande sorte, qu'on loge auec les Saulx, comme estans de leur race. Columelle comprend tous les Oziers sous le nom de Saulx, & en fait trois principales especes, qu'il appelle, *Grecs*, *Gaulois*, *Subins* ou *Amerins*: donnant au premier la couleur blonde ou jaune, au second celle de pourpre, & au dernier la rouge. De plus de couleurs en voions-nous aujourd'hui, comme a esté representé, selon que toutes choses s'affinent par le temps: se diuersifians aussi les autres qualités par artifice. Les Oziers entretenus bassement aians leur teste prés de terre, comme vigne de telle sorte, sont de meilleur rapport que les esleués, par produite les liens plus longs qu'eux, & en plus grande abondance. *Anciens nõs des Oziers.*

Ainsi accommoderons-nous les plus doux, plus flexibles, & plus forts, qui sont les qualités requises à tous Oziers: sans entierement s'ar-

reſter à la couleur, de toutes y en aïant de bon ſeruice, pour les rendre, par ce traictement, encores valeureux. Des jaunes dorés & des blancs, s'en treuuent communément de fort bons, leſquels l'on recerchera ſoigneuſement pour s'en engeancer: diſtinguant auſſi ceux qui ſont propres à lier les vignes, Arbres, & autres plantes viſues, d'auec ceux qui ne ſont bons que pour les choſes mortes, comme perches, paiſſeaux des vignes, treillages, cercles à tonneaux & ſemblables, qui n'aians beſoin que d'eſtre fermement attachés, ne ſe ſoucient pour ſerrés qu'ils ſoient: au lieu que les plantes viſues, s'offenſent par eſtre trop eſtreinctes. Le peu ou le trop eſtreindre, ne procedant touſ jours de la main du lieur, ains le plus ſouuent, de la vertu du lien, ſe reſſerrant ou ſe laſchant à meſure qu'il ſe deſſeche, fait qu'on recerche les diuers naturels des Oziers, pour diuerſement les emploier ſelon les ouurages. De toutes ſortes d'Oziers, donques, nous-nous pourroirons, puis qu'en meſnage on a beſoin de tout: les diſtinguans en l'Ozeraie, par races ſeparees, tant pour l'vtilité, que pour la bien-ſeance. Et s'accommodera l'Ozeraie non ſeulement pour le ſeruice, ains pour le plaiſir, ſi à ce l'on deſtine les Oziers, les diſpoſans en Eſpaliers, Tonnelles, Berceaux, Cabinets, & ſemblables gentilleſſes du deſſein de l'habile jardinier, tant l'Ozier eſt ploiable. Ce que l'Ozier s'accroiſt dans les vignes & terres plus ſeiches qu'humides, prouient de la facilité de ſon viure, s'accommodant par tout: bien que ſelon le nom d'aquatique qu'il porte, difficilement endure-il la ſoif. Pour laquelle cauſe, ne nous affectionnerons aprés les Oziers, ſi n'auons l'eau à propos, afin de ne forcer leur naturel: ains ſeulement nous en fournirons pour la neceſſité. Au contraire, eſtant en lieu moire ou arrouſé, ferons eſtat de ce meſnage, & pour le ſeruice de la maiſon, & pour les deniers qu'on tire chaſcun an, de la vente des Oziers. La maniere de planter les Oziers, eſt celle meſme des autres plãtes aquatiques, aſſauoir, par branches, les fourrãs dans terre à la fiche ou au raion. En lieu pierreux & ſec, c'eſt de neceſſité que le raion faut que jouë, en autre endroit, ce ſera à volóté, pour emploier l'vne ou l'autre ſorte: y aiant toutesfois du chois, pour le profit des Oziers, qui ſe reprennent mieux, & jettent plus de bois, plantés en foſſé, que ſeulement piqués dans terre auec la fiche. Sur toutes les plantes aquatiques, les Oziers craignẽt la morſure des beſtes, c'eſt pourquoi on les loge en lieux fermés, jardinages, vignobles & ſemblables.

A pluſieurs ſeruices ſont emploiés les Oziers.

PAR meſme ordre plantera-on, le Vege, le Tamaris, l'Ozier ſauuage & autres Arbuſtes aquatiques ſeruans à pluſieurs choſes. Mais ce ſera en leur donnant quartier, ſelon leurs particuliers merites: meſmes au bord des eaux pour retenir leur rauages.

Quand plãter ces Arbres & Arbuſtes

LE temps le plus propre à planter toute ſorte d'Arbres & Arbuſtes aquatiques, eſt à la fin du mois de Ianuier, & par tout celui de Feurier paſſees les grandes froidures, qui les endommagent, quand par nouuelle tranche, treuuent entree dans leur grande mouëlle.

Quelle eſt leur culture.

TOVCHANT leur culture, grande peine n'y eſt requiſe. Car les Saules & Oziers qui ſont dans les prés, n'en ont beſoin d'aucune: non plus que les autres Arbres plantés prés des eaux. la fertilité du fonds ſuppleant à leur nourriture. Ioint que le labeur ne pourroit là eſtre que prejudi-

ciable, pour l'interest du foin du pré, & pour le danger de donner prise au rauage des eaux, treuuans leurs bords esleués par la culture. Ce seront seulement ceux que labourerons, qui sont logés és entours des tertes à grains, & en autres semblables endroits : ce qu'on fera sans expresse despense, puis que tout-d'vne-main, le fons se cultiue pour les semences. De s'opiniastrer à dresser les Saulsaies, Peupleraies, & Aunaies en lieux montaigneux & secs, est chose trop curieuse, pour le peu de profit qu'on auroit à en esperer. N'estant possible faire par aucun artifice que cent Arbres plantés en endroit contrainct, rapportent tant de Bois, que seulement dix, estans en lieu conuenable à leur naturel. Ce qu'aussi ne pourroit-on essaier sans grande & importune despense, à cause du continuel arousement, & frequent labourage, que de necessité y conuiendroit emploier. Laquelle penible diligence, discontinuee pour peu que ce fut, precederoit de bien prés la mort certaine des Arbres. Le pere-de-famille auisera donques, que trop de curiosité ne le decoiue en cest endroit : afin d'emploier touſ-jours ses labeurs en choses vtiles. Comme aussi ne laissera vuïde aucune partie de son heritage, propre au Bois aquatique : ains en remplira tout le trop humide & marescageux de sa terre, ne pouuant estre espuisé pour le labourage. S'asseurant qu'à autre plus profitable vsage, tels fonds ne pourroient estre emploiés.

Ne faut planter ces Arbres en lieu sec.

Le bon mesnager remplira tous ses lieux aquatiques des Arbres.

CHAP. XII.

La coupe des Bois.

COMME il y a de la difference à edifier generalement les Arbres, pour leurs diuers naturels, aussi diuersement en tirons-nous la despouille. De là vient que plus librement coupe-on, durant l'annee, du Bois des Arbres secs, que des aquatiques, ausquels n'ose-on toucher qu'à certain terme prefix, de peur de les offenser, tant ils craignent d'estre taillés mal à propos : au lieu qu'és secs l'on va sans grande retention. Auec toutesfois moins de respect que la chose ne merite, sont-ils éteſtés, d'où souuent auient, que les Arbres en sont lourdement secous, jusqu'au mourir. Laquelle grande liberté, ne faut tirer en consequence, ains en la reformant, ordonner les vraies saisons, esquelles, seule, le pere-de-famille ait à faire ses prouisions de Bois : non jamais en autre temps de l'annee, mettre le fer dans ses Taillis & Forests, ou ce seroit par neceſſité, pour en attiter quelques pieces de Bois, chevrons, perches, & semblables. par ce moien, maintiendra-il ses Arbres en bon estat, pour durer plusieurs generations. Les extremités des froidures & chaleurs, sont à euiter en cest endroit : aussi les neiges, bruines, & pluies, pour n'entreprendre de couper aucun Bois pendant telles intemperies. C'est pourquoi, trois saisons de l'annee a-on remarqué, propres à ce mesnage; qu'on emploiera. Le commencement de l'Automne, le commencement de l'Hyuer, & le commencement du Printemps, en jours calmes & non

Les bonnes saisons pour la coupe des Bois.

importunés des injures des temps. Auſquelles ſaiſons, ferés couper des Bois en vos Foreſts, ce qu'il faudra pour vos prouiſions. Auiserés auſſi, de ne couper indifferemment par tout, ains és Arbres ſurchargés de brancheage, eſquels l'eſmunder eſt profitable. Le poinct de la Lune, eſt remarquable, pour en croiſſant railler le Bois de chauſage, & en decours, celui des baſtimens. Le croiſſant viſe au profit de l'Arbre, rejettant mieux par-aprés, que s'il eſtoit coupé en decours. Et le decours, à la duree du Bois coupé, qui plus longue demeure-elle en œuure, & moins ſuject eſt-il à vermouliſſeure, que prins en croiſſant, comme a eſté touché ailleurs.

Sur quels Arbres couper du Bois pour le chauſage, & en quel poinct de Lune.

Conſiderations ſur la Lune, pour les ſeruices des Bois coupés.

Donques, puis que le Bois de chauffage ſe doit bien toſt conſumer au feu, la conſideration de l'Arbre eſt plus requiſe que celle des branches coupees. Comme auſſi auec raiſon, doit-on auiſer à la duree des Bois du baſtiment, par l'obſeruation du poinct de la Lune, puis qu'ainſi l'ont ordonné nos Anceſtres. Auquel tang ſeront mis les Bois ſeruans és cercles à tonneaux, appuis des vignes & treillages, ſi toutesfois d'eux-meſmes ſont de duree, comme par la France, le cheſne y ſert fort longuement. Telles reſtrinctions de Lune, n'ont lieu pour le Bois-mort, ne pour le Bois-chablis, qui eſt le preſques abbatu par le vent, car on les peut prendre en tous temps, coupant à pied les Arbres qui ont defailli. De meſmes, les branches qu'on void ſecher au bout des Arbres, ſeront oſtees à meſure qu'on s'en apperceura. Toutesfois, ce ſera profiter à l'arbre, ſi auec le mort, l'on coupe vn peu de vif: d'autant que par ce moien l'Arbre ſera incité de ſe reparer, rejettant de nouueau. Auquel cas, conuiendra s'aſſujettir aux ſaiſons & Lunes remarquees. Il n'eſt beſoin pour l'ordinaire chauffage, éteſter entierement les Arbres, ains ſeulement les curans, en prendre des branches ſuperfluës: leſquelles ſatisferont à la prouiſion d'vne bonne maiſon, eſtant mediocrement accommodee de Foreſts: dont les Arbres ne ſouffrans changement aucun, ſe repreſenteront touſ-jours en meſme eſtat, pourueu auſſi, que les branches en ſoient également coupees, c'eſt à dire, autant d'vn coſté que d'autre, pour également faire recroiſtre l'Arbre en ſe reparant. A telle cauſe, generalement par toute la Foreſt prendrés du Bois és Arbres qui auront beſoin d'eſtre nettoiés, afin de faire d'vne pierre deux coups: par-ainſi les Arbres en vous donnant du chauffage, s'en agrendiront tant plus, pour touſ-jours fournir nouuelle matiere. Les Arbres qui ſont parmi le labourage, ſeront eſpargnés, tant que le bled ſemé demeurera au fonds, de peur de l'offenſer, par le trepis, en attendant de ſeruir leur quartier, tel empeſchement oſté. Pendant lequel temps, vous-vous fournirés de Bois, outre celui de la Foreſt, és Arbres qui ſe treuueront és terres de relais, & par ce moien, ſans aucune perte ſerés ſatisfait en ceſt endroit. Si eſtés maigrement fourni de Bois, faudra manier vos Arbres ſecs preſque comme les aquatiques, en les deſpouillant entierement de brancheage. Mais ce ſera par annees, pour à chacune en éteſter tel nombre que voſtre Foreſt ſouffrira: qui pourra eſtre la quinzieſme ou vingtieſme partie, afin de donner loiſir aux Arbres de ſe reueſtir, à moindre temps ne la pouuans du tout bien faire, ou ce ſeroit que par le benefice du fonds, les Arbres rejettaſſent plus que l'ordinaire. Touchant les Arbres de haute fuſtaie, grande commodité n'en

Au 1. Lieu chap. vii.

Bon meſnage.

Eteſter les Arbres de la Foreſt.

pouués tirer pour le chaufage : par ce que leur principal Bois consiste en tige. Seulement se peut-on seruir de quelque peu de branches croissans au long du tronc, que pour les curer, afin de les faire monter en haut, on coupe au besoin.

De mesme seront gouuernés les Arbres du taillis, touchant la Lune, non en la forme : car sans s'arrester à esmunder, faut entierement prendre tout le bois de la partie du Taillis, coupable, la taillant prés de terre, selon le naturel du boscage. Cela cause d'y aller plus frequemment qu'és Forests : car aians les Arbres leur teste basse, plus de nourriture tirent-ils de la terre, que si elle estoit autant esleuee que ceux de la Forest. De six en six ans, plus ou moins, selon la vigueur du terroir, sera coupé le Taillis, lequel en autant de portions sera desparti, pour chacune annee, en prendre vne, par lequel ordre ne faudrés d'auoir touſ-jours abondance de Bois. Seroit à souhaiter que jamais aucun bestail n'entrast au Taillis, pour le mal qu'il y cause, & par les dents & par les pieds. Toutesfois, si la necessité contrainct d'autrement le mesnager, auisetés à tout le moins, que le bestail n'approche de trois ans, la partie coupee, à peine de voir deperir vostre Taillis, & d'en attendre en vain les rejets. Les instrumens de ce mesnage sont doloires ou haches bien tranchantes, auec lesquelles le Bois se coupera de tous costés, de peur d'en rien escorcer n'esclatter. Le Bois coupé pour vostre prouision, sera serré à couuert, pour là le prendre durant l'annee, selon l'ordinaire besoin. Defaillant logis, force sera d'entasser le Bois à descouuert par grands monceaux bien serrés, façonnés en poincte ou à dos d'asne, pour parer aucunement la pluie & les neiges. Et à ce que maugré le temps aiés touſ-jours du Bois sec pour vostre chauffage, sera bon d'en reserver quelque petite quantité dans la maison à couuert, en certain lieu à ce destiné, lequel on tiendra rempli : en y remettant du Bois prins aux grands monceaux de la campagne, de jour à autre, à mesure qu'on en consume pour le seruice ordinaire. Ainsi sera suppleé au defaut des couuertures, n'en aiant à suffisance. Auant qu'entasser le Bois on en fera distinction, non tant des especes des Arbres, que de la qualité des tronçons, mettant d'vn costé les grosses busches & Bois de fente & de moule : de l'autre les fagots, bourrees, & costerets, qu'aurés de la Forest, ainsi fait accommodet, & treuuerés tout cela prest pour vostre seruice, à mesure du besoin, seché & assaisonné à propos. Sur toute vostre quantité de Bois, choisirés le plus propre & duquel auiés affaire pour les cercles des conneaux à tenir le vin, pour le support de vos vignes, treillages, & Arbres, que ferés serrer à couuert, pour estre emploié en saison.

Quand couper le Bois du Taillis.

Le bestail est touſ-jours nuisible au Taillis.

Conuiet estre fourni d'instrumens bien tranchans.

Comment accommoder la prouision du chaufage à descouuert, à faute de logis.

Distinguer les Bois coupés, pour diuers seruices.

Les fueilles de plusieurs Arbres des Forests & Taillis seruent à la nourriture du bestail. Celles de l'Orme, & du Fresne, sont les meilleures pour les beufs & chevres, leur en baillant en Hyuer ; non tant pour allongement de fourrage, que pour friandise de pasture : laquelle le bestail aime autant que l'auoine, dont le mesnager fait grand estat. Pour les conseruer n'est besoin de la cueillir, comme l'on fait celle des Meuriers : ains la laisser sur le Bois mesme, qu'on coupe des Arbres en jeunes jettons, les mettans par botteaux, lesquels seches au Soleil ou à l'ombre, sont por-

Des fueilles des Arbres.

tés reposer à couuert, jusques au besoin. Ce qui se treuue de menu en étestant les Arbres, à l'effect susdit, est mis en botteaux: n'en étestant aucun, pour ce ménage, l'on choisira les nouuelles branches propres au fueillage, generallement sur tous les Arbres par-ci par-là, de chascun vn peu, qu'on coupera rés du tronc, ainsi que mieux s'accordera, auec des bonnes serpes, comme si on estaguoit des fruictiers, dont les Arbres n'en seront nullemẽt incommodés. Le temps de faire prouision de fueille, est, à la fin d'Aoust, ou au commencement de Septembre, en decours de Lune, ce qui se pourra accorder à la coupe de l'Automne; car és autres, n'y peut auoir lieu, estãs les Arbres lors despouillés de fueille. Double vtilité tire-on de ce mesnage car aprés que ce bestail a mangé la fueille, le bois restant est porté à la maison pour brusler, qui est aurant de gaigné pour le chaufage.

De la vente des Bois.

ESCHEANT de faire vente de bois de chaufage aux marchands pour la fourniture des grosses villes, où ils le transportent par eau, ou par terre, selon les commodités du charroi, ainsi qu'est de l'vsage de plusieurs bonnes maisons de ce Roiaume, dõt comme d'vn liquide reuenu, se tire abondance de deniers: Auisérés que la douceur de l'argent ne vous deçoiue, & l'importunité des marchands ne vous face permettre couper plus de Bois, que de la portee de vos Forests: de peur qu'excedant, elles ne demeurent desertes, ou par trop despouillees. Ains plustost, tombant de l'autre extremité, en vendre moins que trop: dont par ce moien estant riere vous, vos Forests se treuueront touſ-jours bien remplies: & vous restera ceste liberté, que d'en vendre quand il vous plaira. Aussi serés soigneux, de ne souffrir aux coupeurs de Bois l'entree de vos Forests; qu'és temps & poinct de Lune remarqués: autrement leur auarice vous seroit prejudiciable, quand pour gaigner temps, ne visans qu'à leur vtilité, prendroient vos Bois en mauuaise saison, dont la Forest auroit à en souffrir. Auec pareille curiosité pouruoirrés à retirer les escorces des jeunes chesnes & autres Arbres: desquelles aurés fair vente aux taneurs & raincturiers: aussi de celles du liege & autres despouïlles des Forests, selon la commodité des paiss à ce que ce mesnage soit fait en saison, & auec l'art & la loiauté requises, pour la conseruation des Forests & Taillis à quoi deués viser, aiant esgard à l'esperance de l'auenir.

Article necessaire pour la conseruatio des Bois.

Des escorces, &c.

Touchant la coupe des Arbres aquatiques.

LA crainte d'offenser les Arbres aquatiques, en les taillant, procede de leur grosse mouëlle, laquelle exposee à l'aer par la tranche, donne és froidures, entree dedans l'Arbre souuentesfois à sa ruïne. Mal qui n'est tant à craindre és Bois des Forests & Taillis, pour leur robuste force: dont moins retenu va-on en leur coupe, qu'en celle des aquatiques, comme a esté veu. C'est pourquoi euitant le peril de tout gaster, ne met-on le fer en ces Arbres aquatiques, que, ou deuant, ou aprés les froidures. Encores pour la necessité la coupe de deuant l'Hyuer est inuentee: car aiant besoin de Bois, à cause du prochain froid, sans auoir tant d'esgard aux Arbres, qu'à la commodité du chaufage, ne fait-on difficulté d'en couper lors vne partie. Sans laquelle consideration, en autre temps qu'à l'issue de l'Hyuer, ne penseroit-on taillet aucun Arbre aquatique, pour l'asseurance de bien besongner: attendu que passees toutes difficultés, les Arbres se reuestent incontinent par la douceur de la prochaine prime-

vere. Par tels termes limités, eſt-on contrainct de faire vne ou deux fois l'annee prouiſion de Bois aquatique, comme du bled, du vin, & autres denrees, où eſt neceſſaire de s'arreſter, de peur que ſe voulans diſpenſer de tailler ces Arbres hors ſaiſon, cela ne les fiſt perir. Eſtant choſe treſaſſeuree, que peu de Saules ſe ſauuent qu'on eſbranche en ſeve, ou és grandes froidures. Les plus robuſtes de ces Arbres, ſeront choiſis pour eſtre coupés deuant l'Hyuer, afin de mieux reſiſter aux injures prochaines, que les jeunes & minces. A quoi aidera l'auancer en telle action, c'eſt à dire, n'attendre que le mauuais temps preſſe, ains preuenant, y mettre la main en la bonnaſſe des reſtes des jouts de l'Automne: par ce moien la plaie ſechee & endurcie deuant l'arriuee des froidures, en preſeruera les Arbres. En quelle que ſoit des deux ſaiſons, conuient obſeruer le poinct de la Lune, remarqué en la couppe des Arbres das Foreſts & Taillis, pour ne s'y diſpenſer. Notoirement la vertu de la Lune ſe manifeſte és Saules; leſquels, plus longues & plus droictes produiſent leur perches taillans les Arbres en croiſſant, qu'en decours. Du croiſſant fera-on encores ce chois, que d'en prendre la meilleure partie, qui eſt lors que la Lune eſt en ſon premier quartier, en paroiſſant la juſte moitié, droicte & non cornue: ce qui peut eſtre durant trois jours, non guieres dauantage. Cela eſtant de l'experience de pluſieurs, que ces Arbres rejettent ſelon l'eſtat de la Lune, plus abondamment & plus droictement en ſa montee, qu'en ſa deſcente, & en perfection de droicture, taillans les Arbres au poinct ſuſdit. La douceur des jours pour telle action eſt auſſi treſ-remarquable, ne pouuans ſouffrir les Arbres, aquatiques, d'eſtre maniés lors qu'il plut, ou neige tant ſoit peu, ou bien quand il vente extraordinairement.

Les Saules craignent d'eſtre coupés en ſeve.

Comment obſeruer l'eſtat de la Lune.

Et emploier les beaux jours, à ceſte coupe.

Selon la portee du fonds les Arbres produiſent, plus abondamment en vn endroict qu'en l'autre. Si c'eſt en fecond terroir, gras & plantureux, de trois en trois ans eſt le droict tailler de ces Arbres aquatiques, aiant dans ce temps-là, rejetté à ſuffiſance, pour les redeſpouïller. En endroit moins valeureux, vne ou deux annees attendra-on dauantage, comme l'effect le guidera. Aprés la remarque du temps, conuient monſtrer la façon de la coupe, ou conſiſte la maiſtriſe de ce meſnage. C'eſt ce que Caton tant ſingulierement remarque, & tant ſoigneuſement recommande au meſnager: principalement à l'eſgard des Saules, qui le plus que nuls des autres Arbres de ceſt ordre, craignent le mauuais traittement, comme a eſté dit. En la teſte des Arbres laiſſera-on des chiquots ou tronçons longs de demi pied ou plus, ne ſouffrant de couper les perches rés du tronc, tant pour euiter que l'aer n'entre par la trenche dans l'Arbre pour le deſſeicher, comme l'on void s'en mourir rouſjours quelques doigts prés d'icelle, qu'auſſi pour donner moien à l'Arbre, de rejetter facilement & toſt par le trauers du jeune Bois laiſſé és chiquots ou tronçons. Dont par là, l'Arbre en ſe conſeruant, ſe reueſt abondamment de nouueau ramage, & toſt: produiſant plus de Bois dans le mois d'Auril, qu'il n'en pourroit auoir dans celui de Mai, l'aiant, par trop juſte coupe, contrainct à rejetter par le trauers de ſon eſcorce, dure & enuieillie. Sur la portee du fonds, nous-nous reſoudrons, donques, des Arbres que deuons tailler par annees, pour en chaſcune en

Comment ſont éteſtés les Saules & Peuples

Le fonds ordõne de l'entre-deux de la coupe de ces Arbres.

couper le tiers, le quart, ou autre portion de noſtre nombre, telle que de raiſon. N'eſtant pas defendu pourtant, d'en prendre quelque perche, chevron, ou autre piece, pour ouurages neceſſaires, hors ce deſpartement & ſaiſons de la coupe, comme a eſté dit des Arbres des Foreſts & Taillis, ſans toutesfois tirer telle liberté en conſequence. De meſme ſeront gouuernés les ramees ou bas Taillis de ces Arbres, & en la couppe, & en la portion de chaſcune annee, ſelon l'auis que ſur ce l'on aura prins par la ſuffiſance du terroir.

A trois diuers ſeruices ſont emploiés ces Bois coupés.

De la deſpouïlle de ces Arbres-ci, en ſeront faictes trois parties & chaſcune miſe à part. Sçauoir, les plantats pour en conſeruer la race: les perches, lattes, paux & autres ſouſtenemens des vignes & ornemens des jardins: & le Bois du chaufage. Les branches deſtinees à planter, roignees de leur juſte meſure, ſeront repoſees dans l'eau, juſqu'à ce qu'on les emploie. Les appuis des vignes, retirera-on en lieu conuenable à couuert. Et le reſte aſſorti pour le chaufage, en gros & menu bois, embottellé ainſi qu'il appartient, ſera ſerré ſous couuertures: ou defaillant telle commodité, demeurera entaſſé dehors en grands monceaux, & autrement accommodé, comme jai dit des Bois ſecs, pour de là le retirer au beſoin.

Des fueilles de ces Arbres

LES fueilles de ces Arbres aquatiques, ſeront cueillies au temps, où & en la meſme façon retirees, que celles des ſecs, pour de meſme les conſeruer en Hyuer, afin d'en paiſtre le beſtail. Deſquelles les plus delectables pour le beſtail menu, viennent des Saules & Peupliers, ſpeciallement les aigneaux & chevreaux s'en paiſſent auec plaiſir & vtilité.

QVAND j'ai parlé du Bois pour les baſtimens, ie n'entens monſtrer la façon de leur coupe, ni leurs diuers appareils pour la charpenterie & menuiſerie, en reſeruant le diſcours pour autre lieu, ains ſeulement de donner auis au meſnager, de ne ſouffrir couper aucun Bois pour eſtre emploié en ſes ouurages, à cauſe de la conſideration de la duree, qu'au poinct de la Lune ci deuant remarqué.

De la coupe des Oziers.

TOVCHANT les Oziers, la cueillette de leur rapport eſt vn peu differente de celle des precedentes plantes. Dautant que leur profit conſiſte, principalement, aux ligatures, ſans grand eſpoir d'en tirer du Bois pour le chaufage. C'eſt pourquoi chacun an, les deſpouille on entieremẽt de leurs jettons: retirant tout ce que les Arbres rapportent en tel temps. Car d'attendre d'auantage, leur engroſſiſſement les rendroit imploiables, & par conſequent inutiles en ce où ils ſont deſtinés. En quoi ils different des autres plantes aquatiques: auſſi en la façon de leur coupe, & en leur temps. Et tout cela pour le regard qu'on a à la duree des Oziers en œuure, à laquelle

Commẽt faite.

ſeruent pluſieurs annees, meſmement en tines & tonneaux. La façon de leur trenche ſera d'eſtre raze à la teſte de l'Arbre, ſans y laiſſer aucuns chiquots, comme l'on fait és Saules & Peupliers: dautãt que n'aians les Oziers beſoin de gros jettons, comme a eſté dit, ains de deliés & ſubtils, plus minces & plus ploiables ſortiront-ils par le trauers du vieil bois & endurci, que

En quel poinct de Lune.

ne feroient du nouueau, laiſſé és chiquots. A quoi auſſi aide fort l'eſtat de la Lune. Car repouſſans plus vigoureuſement les Arbres taillés en croiſſant, qu'en decours, ainſi qu'a eſté monſtré és precedentes; par la taille du decours, la vertu des Oziers à rejetter, eſt aucunement rabatue, au profit

des

des liens: qui plus souples & seruiables en sortent-ils, & de plus de duree en œuure, que taillés en croissant. C'est aussi vn poinct notable pour l'augmentation de la valeur des liens, que de les cueillir en parfaicte maturité. Parquoi ne seront tondus les Oziers deuant le commencement d'Octobre, que leurs rejects auront attaint leur entier accroissement. Mieux mesnagé sera, toutesfois d'attendre l'issue de l'Hyuer; & pour l'Arbre & pour les liens: car en telle tardiue coupe, l'Arbre est exempt de la crainte des froidures; & les liens en seront de tant meilleur seruice, que plus de loisir auront-ils eu, de s'acheuer de nourrir sur leur mere. N'estant toutesfois par telle attente, le pere-de-famille priué d'en pouuoir tirer de jour à autre pour les necessités: mais ce sera auec telle consideration, que le moins y toucher deuant ce terme-là, sera le meilleur. *En quel tẽps.*

Si ceste taille tant raze & juste, rapporte des liens doux & flexibles, comme l'on desire, aussi leurs meres en reçoiuent le dommage representé sur le propos des Saules & des Peupliers, assauoir qu'elles se peinent tres-fort à reproduire de nouueau, & à la longue s'en seichent & tarissent. Pour laquelle perte preuenir, sera bon laisser à la teste de chascun Arbre, vn ou deux brins, chascun long de deux ou trois pieds: & les reploians & recourbans par-entre-eux en archet, comme vigne accommodee à lignolot, laisser par là rebourgeonner les Oziers: afin que par la rendreur de ce nouueau Bois, les Oziers se puissent renouueller. En cela aucune sujection n'y a-il, n'estant-on contrainct de reïterer le remede chacun an: ains seulement, lors qu'on s'apperceura la plante, se descheant, en auoir besoin. Comme aussi est-on en liberté, de couper partie ou le tout de ce renouuellement, quand on voudra. Par ce moien, les Oziers se maindiendront tres-bien, & en estat pour seruir longues annees. Et de ces mesmes brins laissés, en seront prins au bout de deux ou trois annees, du plant pour en faire des nouuelles Ozeraies: ce que preuoiant, on ne recourbera nullement ces brins-là, ains les laissera-on droictement, afin de plus proprement les accommoder en terre. Les Oziers couppés de leur mere (le nom d'Ozier estant commun & à la plante & au teject) seront incontinent embottelés, c'est à dire, mis en bottes ou faisceaux assés grands: & aprés serrés sous toict à couuert, en lieu non venteux, ni sec, ni aussi humide, ains temperé, pour là estre gardés toute l'annee, & là les prendre au besoin. Les plus gros, seront refendus en deux, trois ou quatre pieces, selon leur faculté. mesnage, que pour l'espargne l'on faict és jours pluuieux, le soir, & à autres heures perduës: pour aprés estre emploiés en saison, à lier les cercles tonneaux à vin, & des cuues: à faire des panniers, des vans, des couuertures de bouteilles, & autres meubles à vigneter, jardiner, pour dresser & entretenir & Arbres & treillages. *Renouueler les vieux Oziers.* *Comm'ẽt mesnager les Oziers couppés.*

Aiant des Oziers qui ne vous agreent, facilement les changerés par enter. Voire par là conuertirés les Saules en Oziers; en quoi y a de la commodité, non seulement pour l'abondance du bon rapport, ains pour euiter l'importunité du bestail, qui n'a aucune prise és Oziers inserés sur les Saules, pour la hauteur de leur teste. Le canon est la vraie façon de ceste enter; & la fin de Mars ou commencement d'Auril, le meilleur temps. De *Enter les Oziers sur les Saules.*

laquelle curiosité m'a semblé bon vous donner auis, bien-que hors du rang des autres entes, pour n'oublier rien de ce qui appartient au maniment de ceste vtile plante.

Mort-bois. POVR fin, je dirai, les Iurisconsultes, appeller, mort-Bois, les Arbres qui ne portent fruict: par là, distinguans tous les Arbres sauuages, les vns des autres.

Fin du septiesme Lieu.

HVICTIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS,

DE L'VSAGE DES ALIMENS, & de l'honneſte Comportement en la Solitude de la Campagne.

Le Pere & la Mere-de-famille, ſont inſtruits, à

- ſe Seruir commodément, auec honorable meſnage, des biens ſortans de leur induſtrie, ſous la benediction de Dieu, & ce par
  - *L'vſage des Alimens en general: particulierement, par la prouiſion des viures pour toute l'annee.* — CHAP. I.
  - A laquelle eſt comprinſe, *La façon des Confitures de toutes ſortes, au liquide & au ſec.* — CHAP. II.
- Accommoder la Maiſon, & les perſonnes, de
  - *Lumieres, Meubles,* & *Habits.* — CHAP. III.
- Se Maintenir en Santé, & ſe Secourir en Maladie: pour à quoi paruenir, la Mere-de-famille fera prouiſion de
  - *Diſtillations & autres preparatifs.* — CHAP. IV.
  - pour,
    - *Remedes aux maladies des Perſonnes..* — CHAP. V.
    - & *Des beſtes.* — CHAP. VI.
- Corriger la ſolitude de l'habitation Champeſtre par
  - *La Chaſſe, & autres honneſtes exercices du Gentilhomme.* — CHAP. VII.

CHAPITRE I.

L'vſage des Alimens en general : particulierement, la prouiſion des viures pour toute l'annee.

LA FIN de noſtre Agriculture, eſt d'eſtre nourri & entretenu des biens que par elle Dieu nous donne, deſquels l'vſage eſt d'autant plus agreable à l'Homme, que mieux il recognoit la bonté du Pere Celeſte, au ſoin qu'il a de lui fournir non ſeulement ſes neceſſités, ains de delices, autant qu'il en eſt requis pour ſe maintenir, & conſeruer en bon eſtat. C'eſt où ſe raportent toutes ſortes de negoces, que d'auoir dequoi manger, boire, ſe veſtir, ſe loger, ſe ſecourir en maladie, ſe rejoüir: mais plus particulierement à l'Agriculture, de laquelle, immediatement, ſortent les diuers Alimens ſeruans à ces choſes. Or puis que par ſoigneuſe & penible culture, nous tirons de la Terre ces riches threſors-là, par neceſſaire conſequence, nous-nous deuons inſtruire du moien equitable de les emploier à la gloire de Dieu, pour vſer, & non abuſer de ſes biens. Et encores que tout le monde ſe ſerue du rapport de la Terre, ſi eſt-ce qu'auec raiſon, peuuent eſtre, & donnés & receus ſur telle matiere, des ſalutaires auis, d'autant plus recerchables, que mieux chacun deſire de s'accommoder chés ſoi.

La Terre fournit à toutes les neceſſités des hommes.

NOVS faiſons nos prouiſions en ſaiſon, ce n'eſt pas tout, car auec meſme dexterité, conuient ſçauoir nous manier en les detaillans, pour nous en ſeruir auec liberalité & eſpargne: à ce que l'honorable & ordinaire deſpenſe, continuë ſon train ſans interruption. A tel effect, les bleds ſont ſerrés au grenier, les vins en la caue, les chairs au charnier, les fruits des Arbres, des jardins, huilles, miels, & ſemblables, en leurs reſernoirs. Ainſi en gros, vne fois l'an, l'Agriculture remplit la maiſon, & en menu, chacun jour l'Vſage la vuïde. Pour laquelle cauſe, pouuons-nous dire, auec raiſon, l'vn des principaux articles de la ſcience du meſnage, eſtre d'entendre ces choſes: où tant plus de profit & honneur nous treuuerons au bout de l'annee, que plus la Recepte aura ſurpaſſé la Deſpenſe. A quoi le pere & la mere-de famille s'eſtudieront, ſelon leur diſtinctes qualités: à ce que rien ne defaille à leur maiſon, pour honorablement la maintenir & decorer.

Des prouiſiõs.

ET dautant que l'Antiquité a ordonné à la Femme, la charge de la maiſon comme à l'Homme, celle de la campagne; ainſi nos Anceſtres aians diſpoſé des choſes ruſtiques (approprians ſagement l'ouurage à l'ouurier),

cerera la mere-de-famille qui disposera de la distribution des viures pour l'ordinaire despense, auec neantmoins communication de conseil, requise à tout mesnage bien dressé: estant quelquefois à propos, selon les occurrences que l'Hõme die son auis & se messle des moindres choses de la maison, & la Femme des plus serieuses. Le temps passé, quand on vouloit louër vn Homme, on le disoit, bon laboureur. C'estoit aussi lors la plus grande gloire de la Femme, que d'estre estimee bonne mesnagere: laquelle loüange, le temps n'aiant peu esteindre, est-elle encores en telle reputation, que celui qui se veut marier, aprés les marques de crainte de Dieu, & pudicité, par dessus toutes autres vertus, cerche en sa femme le bon mesnage, cõme article necessaire pour la felicité de sa maison. Ce nom de Mesnage est donné sans figure, comme par excellence, à ce dont nous discourons en cest endroit. Neantmoins, par icelui est entenduë toute la famille: particulierement en plusieurs endroits de ce Roiaume, les petits enfans sont appellés, Mesnage. Mesnage aussi appelle-on les meubles & vtenciles de la maison. Et tant necessaire en est la substance en toutes actions, que de tel nom, est deriué le verbe, Mesnager, dont nous disons, Mesnager la santé, Mesnager l'amitié, la faueur, la prospetité, l'occasion, le temps, le loisir, le plaisir, &c. Plus-grande richesse ne peut souhaiter l'homme en ce monde, aprés la santé, que d'auoir vne femme de bien, de bon sens, bonne Mesnagere. Telle conduira & instruira bien la famille, tiendra la maison remplie de tous biens, pour y viure commodément & honnorablement. Despuis la plus grãde Dame, jusques à la plus petite femmelette, à toutes, la vertu du Mesnager reluit, par dessus toute autre, comme instrument de nous conseruer la vie. Vne femme mesnagere entrant en vne pauure maison, l'enrichit: Vne despensiere, ou faineante destruit la riche. La petite maison s'agrandit entre les mains de ceste-là: & entre celles de cesti-ci, la grande s'appetisse. Salomon fait paroistre le mari de la bonne mesnagere, entre les principaux hommes de la cité. Dit, que la femme vaillante, est la coronne de son mari. Qu'elle bastit la maison. Qu'elle plante la vigne. Qu'elle ne craint ni le froid ni la gelee, estant elle & ses enfans vestus, comme d'escarlate. Que la maison & les richesses, sont de l'heritage des peres, mais la prudente femme, est de par l'Eternel. A ces belles paroles profitera nostre mere-de-famille; & se plaira en son administration, si elle desire d'estre louëe & honoree de ses voisins, reueree & seruie de ses enfans. Si elle fait plus d'estat de l'hõneste richesse, que de la sale pauureté. Si elle aime mieux prester, qu'emprunter. Si elle prend plaisir de voir touſ-jours sa maison abondamment pourueuë de toutes commodités, pour s'en seruir au viure ordinaire, au recueil des amis, à la necessité des maladies, à l'auancement des enfans, aux aumosnes des pauures, & aux journalieres occurrences.

Anciennes louanges des hommes, & des femmes.

Du Mesnage.

La vertu de mesnager, reluisante en vne femme.

De ces contentemens jouïra la bonne mesnagere, moiennant la benediction de Dieu; & ce auec peu de labeur de corps, ains comme pour recreation, ce sera seulement son esprit, qu'elle emploiera en sa negotiation, faisant lustre de sa prouidence. Et comme nous auons dõné au pere-de-famille, vn bon seruiteur pour le seconder, aussi baillerons-nous à la mere-de-famille, vne bonne seruante, qui la releuera de beaucoup de peine (sa suffisance & sa fidelité, ne lui estans suspectes) à laquelle ne lui commet-

Vne bõne seruante necessaire à la mere-de-famille.

tra, neantmoins, que ce qu'elle-meſme ne pourroit manier ſans trop de trauail, & dont ſe fera ſouuent rendre compte. De diſpenſer la mere-de-famille, de ſe leuer tard, ordinairement, ne ſe peut, pour les raiſons repreſentees ci-deuant, & de peur d'experimenter ce mal, que Aut. lieu

Trop repoſer & trop dormir,
Font le riche pauure venir.

Auſſi de l'aſſubjetir à la ſeuerité de ceſte loi, *D'eſtre la derniere couchee & la premiere leuee de la maiſon*, comme aucuns veulent, n'eſt raiſonnable, pour ne l'abandonner à trop de labeur, la priuant à eſcien, de la jouiſſance des biens que Dieu lui eſlargit, diſtinguant par là, les ordres, & la difference de la maiſtreſſe à la ſeruante; ains ce ſera ſa ſanté, qui en ordonnera. A l'œil & à clef, elle s'arreſtera, ſans rabat, c'eſt à dire, au Voir & au Serrer: tenant pour certaine maxime, *Que ce que la meſnagere laſche du Regard & de la Main, eſt mal aſſeuré*, s'entend ciuilement, ſans parler du trop difficile. Moiennant laquelle conduite, ſous la faueur celeſte, verra ſa maiſon s'accroiſtre d'annee à autre, & auec ſa loüange, ſes voiſins deſirer ſa hantiſe & ſon alliance.

PARTICVLARISANT ces choſes, dirai, Que tenant le Pain le premier rang en ceſt endroit, ce ſera à ceſt aliment-là, où premierement viſera noſtre pere-de famille. Dés la cueillette il en ordonnera, auec diſtinction des bleds & de leur emploi. D'entre tous ſes bleds, les meilleurs à la delicateſſe du Pain, deſtinera-il pour la fourniture de ſa table, donnant pour l'ordinaire de ſes ſeruiteurs & manœuures, les grains propres pour les bien nourrir auec eſpargne. Les Fromens excellent tous autres grains à faire bon Pain, leſquels, ſelon leurs differẽtes eſpeces, les terres qui les portent, ſe ſurmontent les vns les autres en valeur. En diuerſes prouinces, la Tozelle qui eſt froment ras, eſt à preferer à tout autre, & des barbus, celui qu'on appelle rouge, dit des Anciens, *Far adoreum*. Des bleds, donques, les mieux choiſis, ſelon ſon lieu, noſtre pere-de famille ſe pouruoirra, faiſant ceſt hõneur à Dieu, d'emploier à ſõ particulier vſage, du plus exquis de ſa liberalité. Mais ſur tous, choiſira-il pour ce ſeruice, les bleds qui croiſſent en la plus legere & plus ſeche terre de ſon domaine. Car auec les vins, ont de commun les bleds, de ſortir meilleurs & plus ſubſtantiels, de fonds maigre & ſec, que de gras & humide. Notera auſſi pour le Pain de ſa table, de faire retirer de la gerbe le bled, à meſure du beſoin: dautant que le bled freſchement batu, rẽd le Pain plus blanc & ſauoureux, que longuement gardé au grenier. Ce que les boulẽgers de Paris entendẽt treſ-bien, tel recerchans pour leurs trafiques. Ceſte obſeruation du batte, eſt particuliere pour les prouinces eſquelles de jour à autre durant l'annee, les bleds ſont eſcous dans les granges, non pour les autres, où à la fois en Eſté, la recolte s'en fait en la campagne. Or ſoit ou en gerbe ou en grain, eſtat certain ſera dreſſé de la deſpenſe de la maiſon pour toute l'annee, autãt auantageuſemẽt, cõme l'on void quelques-fois, les extraordinaires cõſumer grãde partie de la prouiſiõ deſſeignee, afin que par faute de preuoiãce, l'on ne ſe treuue en peine à l'artiere ſaiſõ. Telle prouiſiõ ſera miſe à part, en gerbe ou en grain, ſelon le païs, auec diſtinction requiſe; d'vn coſté, pour la premiere table, de l'autre, pour la ſeconde: mais en lieu ſi bien

PAIN.

Quels bleds meilleurs au Pain.

Eſtat du bled pour le Pain de toute l'annee.

PAIN. asseuré, qu'elle se conserue sans deschet, contre toutes sortes d'ennemis de bon mesnage, hommes & bestes. En païs Meridional, la prouision de l'vn & l'autre ordinaire, s'en fait dés la recolte, à la fois, pour toute l'annee, voire à l'aire mesme, ou peu de temps aprés dans le grenier. Car sçachant, le pere-de-famille, les terres destinees à son Pain particulier, il en fait chattier les gerbes à l'aire en lieu separé, & de là en bled au greuier, l'aiãt au preallable fait cribler & nettoier en perfection, pour en retirer le seul & pur grain. Le bon des cribleures est, messé auec l'annone, qui est le bled du grossier ordinaire, composé de toutes sortes de grains, formens, segles, orges, &c. ainsi tel meslange dit en Latin *Annona*. Aussi y sont ajoustés les reliefs des semences, lesquelles tout-d'vne-main, fait lors reparer, dont il tire beaucoup de repos : par ce moien, serrant sous-clef toutes ses prouisions, de semences, de Pain pour ses ordinaires, y comprenant les pauures, mesme pour la nourriture de sa poulaile & de ses chiens, qu'il sort du plus grossier de tous ses grains, la faisant retirer en lieu destiné pour la distribution ordinaire de l'Hyuer.

Discours sur les bleds vieils & frés batus.

POVR le Pain du maistre, l'ordre d'emploier le bled freschement batu, est tres-bon : pour celui du valet, le longuement gardé en greniet aëré. Il a esté dit le Pain venir plus delicat de ceslui-là, que de ceslui-ci; la raison procede de certaine humeur que le grain se conserue dans l'espi, estant enueloppé de sa balle, qui la rapportant au moudre, la farine en demeure parfaitement blanche, à l'vtilité du Pain qui en est fait : à cause que grossierement mouluë (pour l'humilité du bled) se separe mieux du son, qu'estant fort brisee, ainsi que communément se fait de bled sec. Et c'est ce que font les boulengers pour blanchir leur Pain, quand, contraints de se seruir de bled vieil batu, pour en corriger la secheresse, le mouïllent l'enuoiant au moulin. A la delicatesse du Pain sert aussi tel sejour du bled en la gerbe, dautant que là il s'assaisonne & prepare tres-bien, & se conserue nettement sans nulle pousiere, couuert de la balle de l'espi, si que parfaictement net il en sort. Mais aussi moins de Pain en prouient-il, que de bled longuement gardé en grenier; par ce qu'estant ceslui-ci endurci par l'aer, deuenu sec, par consequent plus facile à moudre, que humide, fait plus de farine, & moins de son, que ceslui-là. Et telle farine est, en suitte, aisee à conseruer longuement, à cause de la secheresse, qui vient à grand profit au mesnage : attendu que toute farine assaisonnee par longue garde, Panifie mieux, que la recente. Ces considerations feront biaizer en ce mesnage. Quoi-qu'en païs Septentrionnal, le Pain du commun se fera de bled longuement gardé en grenier, pour l'vtilité, se dispensant en ceste endroit, d'en faire batre à la fois, la prouision de cinq à six mois, laquelle reposee en greniet situé au milieu ou au plus haut de la maison, & là souuent le bled esuenté à la paesle, au bout de ce temps-là, sera enuoié au moulin, & la farine en prouenant, auant qu'estre emploiee, aussi gardera-on longuement. La farine se conseruera en bonté tant qu'on voudra, comme de sept à huict mois & dauantage, si on la fait faire la Lune estant en decours, si on la tient dans des caisses de bois reposans en lieu sec, si on y mesle parmi quelque peu du sel : & selon aucuns, s'augmentera de la vingt ou vingt-

Comment cõseruer longuement la farine.

cinquieſme partie, ſi on la remuë de caiſſe en autre, de mois en mois, pour prendre aer. C'eſt choſe bien aſſeuree, que la farine ainſi gouuernee, rendra moins de ſon, & plus de fleur, & en ſera le Pain de meilleure garde, & moins ſujet à ſe moiſir, qu'aucune autre. à ceſt article-ci, du moiſir regardãt le poinct de la Lune ci-deſſus marqué. PAIN.

Au 1. Lieu chap. VII.

AVSSI ſallongera la farine du meſnage, des reliefs de la boulengerie du Pain du maiſtre (afin que rien ne ſe perde de ce qui eſt vtile) mais ce ſera aprés les auoir repaſſés en tamis ou bluteaux à ce propres, pour en retirer le meilleur: & le plus groſſier ſ'emploiera à la nourriture de ſa poulaille, pourceaux, chiens. C'eſt proprement la charge de la maiſtreſſe que le maniment du Pain, comme il ſemble n'appartenir qu'au maiſtre celui du bled.

AV PAIN, donques, aura l'œil la mere-de famille, pour en tenir ſa maiſon fournie ainſi qu'il appartient, afin que tant pour l'ordinaire, que pour la ſuruenue des amis & des extraordinaires reparations, ce tant precieux & neceſſaire aliment, ne defaille, ni en qualité ni en quantité: dont elle receura d'autant plus de contentement & honneur, qu'en l'vn & en l'autre, meilleure preuue elle aura fait de ſa prouidence. La bonne chere, procede principalement du Pain & du vin: car quel traictement pouués-vous receuoir, quoique la table ſoit couuerte d'autres bons alimens & viandes exquiſes, ſ'il y a defaut au Pain & au vin? De ſe pouruoir de Pain chés le boulenger, c'eſt trancher par trop de l'homme de ville: & puis que nous fourniſſons la matiere au boulenger, pourquoi n'y ajouſterons-nous la forme? Pour à cela paruenir, la meſnagere du pais Septentrional, pour le Pain de la premiere table, en enuoiera le bled au moulin au partir de la gerbe: de Meridional, directement du grenier. Mais ce ſera aprés l'auoir ſi bien fait nettoier de toutes ordures, de nielle, de veſce, d'yuroie, de pierres, de grauois, de pouſſiere, qu'il reſte parfaitement net, ſans laquelle curioſité, beau ne bon Pain n'eſtant à eſperer. Le bled de grenier, pour ſa ſiccité, veut eſtre mouillé auant que moulu; peine qu'on ne ſe donne pour le freſchement batu: la raiſon en a eſté rendue. Partant, ceſtui-là ſera arrouſé d'eau freſche, en le maniant de tous coſtés ſi bien, que tout ſ'en reſſente, juſques au dernier grain. Vne pinte d'eau, ſuffira pour quatre boiſſeaux de froment, meſure de Paris, qu'on leur fera boire douze ou quinze heures deuant que mettre le bled ſous la meule, & ainſi humide, ſera conuerti en farine. Puis qu'il ſ'agit ici plus de delicateſſe que d'eſpargne, le meuſnier ſera auiſé, de ne briſer beaucoup le bled, ains le moudra groſſierement, ne faiſant preſques que le concaſſer, à ce que, facilement, le ſon pur ſe deſpouille, ſe ſeparant de la farine. Le contraire ſe pratiquera au moudre du bled du groſſier ordinaire, c'eſt qu'il ſera fort briſé ſous la meule, afin que peu de ſon il reſte, pour le profit de ce meſnage.

C'eſt proprement de la charge de la mere-de-famille.

Quel bled eſt requis d'arrouſer, l'enuoiãt au moulin.

Le bled pour le Pain blanc, ſera groſſierement moulu. Au contraire celui pour le Pain bis.

EN ceſt endroit ſeroit à propos de parler des moulins à moudre les bleds, du diuers naturel des pierres dõt les meules ſont faites, ſelon les pais, de leur artifice, à eau, à vent, à bras: ce que je reſerue à plus de loiſir, pour ſur telle matiere donner à noſtre pere-de-famille, des pertineps auis, qu'vtilement il pourra emploier, eſtant poſé en lieu, dont la commodité des eaux, proximité & abondance des habitans, fauoriſent ceſte eſpece de meſnage.

Vne ſeruante robuſte peſtrira le Pain.

IVSQVES ici c'eſt l'eſprit qui plus trauaille que le corps; au contraire, d'ici en auant, c'eſt le corps qui plus trauaille que l'eſprit. Pour laquelle cau-

PAIN. se, à la plus robuste de ses seruantes, donnera charge, la mere-de-famille, de boulenger son Pain, le paistrir & parfaire, imitant tant que faire se pourra, les boulangers, dont leur force d'homme, excellant celle de femme, les fait bien ouurer en cest endroit. Venue que soit la farine du moulin, la seruante la sassera, bluttera, & tamisera tant curieusement & bien, que separé le put son, deux parties de la farine en soient faites, la plus subtile pour le Pain dont est question; & l'autre, pour en faire du Pain rousset, auec d'autre farine de segle, comme sera dit. En cabinet chaud, sera la boulengerie, pour l'impossibilité de bien faire en lieu froid. la chaleur fauorisant ce mesnage. Toutes sortes de bleds, indifferemment, ne se gouuernent de mesme, leur donnant les terres & climats, diuerses qualités, dont diuersement aussi conuient les manier. Voulans, plus ou moins, estre brisés au moulin, les vns que les autres: leurs farines aussi, plus ou moins les vnes que les autres, auoir du leuain, du sel, de l'eau, plus chaude ou plus froide, plus ou moins, la paste estre maniee & cuitte. Voire recognoit-on telles differences, non seulement de climat à autre, ains de ville en ville, tant Nature est abondante en proprietés: laquelle ne voulant estre contrainte, autre que general auis ne peut estre ici donné, qui est, de se laisser aller au courant de l'experience. Suiuant laquelle, la seruante s'instruira du moien qu'elle aura à tenir en ce mesnage: sur quoi s'estant vne fois resoluë, marchant asseurément, fera touſ-jours bon Pain, sans se tromper. Les eaux apparemment manifestent leur vertu au Pain, n'estant possible faire bon Pain, où l'eau ne fauorise l'œuure, quoi-que de bled le mieux choisi, & tiré du meilleur endroit de la contree. C'est l'eau de Gonesse, qui donne reputation au Pain qu'on transporte de là à Paris, s'il en faut croire les paisans de ce village, où en grande assemblee, j'ai veu Monsieur d'Esternai, leur demander la cause de leur Pain. Cependant, la seruante donnera ordre à son four, pour le faire eschauffer ainsi qu'il appartient, mesurant le temps, à ce qu'il se treuue prest quand & la paste, & qu'icelle y estant mise à poinct nommé, le Pain en sorte conuenablement cuit, ne trop, ne peu, ainsi que chacun desire. Ce qui ne se peut faire, quand par faute de preuoiance, le four & le Pain ne s'entre-accordent: lors auenant, ou que le Pain est bruslé en sa superficie, la crouste hauie empeschant l'interieur de se cuire, ou que le pain ne se cuit presque rien, demeurãt en paste.

La qualité de l'eau, se recognoit au Pain.

Du four.

LE four est tres-considerable, pour la difference qu'il y a de four à four: n'estant possible en autre, que bien qualifié, d'apresteur jamais Pain de valeur, ne pour le gouſt ne pour l'espargne. Lequel particulier mesnage, accouplé auec le moulin, je delibere representer, pour si bien en choisir la matiere, & en ordonner de la forme, que la mere-de-famille en aura contentement, tant pour l'appareil du Pain, qu'espargne du bois.

Remarque des Pains.

TOVCHANT la diuersité des Pains, celui-là recognoistra qui voiageãt par ce Roiaume, la voudra curieusement remarquer: causee, non tant par la proprieté des bleds, que par les humeurs & fantasies des peuples. I'ai monstré semblables varietés estre au maniment du vin, & combien peu de personnes s'accordent entierement en tel mesnage. De mesmes en est-il du Pain, afin que facions marcher ensemble, les deux plus necessaires Alimens à l'entretien de ceste vie. De telle curiosité, tirerons-nous quelque salutai-

reuis, pour nous en seruir, si y voions du jour, tascher sans continuellement d'apprendre quelque chose, pour le bien de nostre mesnage, sans toutesfois nous esloigner de nos accoustumances, que par la guide de la raison. PAIN.

De ceux de Paris.

De plusieurs sortes de Pains se sert-on à Paris, aucunes faites dans la ville par les boulengers jurés: autres és villages d'alentour, d'où il y est porté vendre à chacun marché. Le Pain le plus delicat est celui qu'on appelle, pain Molet, que les boulengers font par souffrance, n'estant permis par la police, à cause qu'il est de mauuais mesnage, s'y despendant trop. Il est communément petit, & rond: est fort leger, spongieux, & sauoureux, à cause du sel qu'on y met, qui le rend moins blanc qu'il ne seroit sans icelui, aucun des autres Pains ni de la ville ni des champs, n'estant du tout rien salé. Le Pain dit Bourgeois, & celui nommé de Chapitre, suiuent le molet, n'estans differens par entre-eux, qu'en la figure, le Bourgeois s'esleuant plus en rondeur, que celui de Chapitre, qui est plus pressé plus plat: tous deux sont de matiere fort blanche, fort pestris, du poids de seze onces, & du prix d'vn sol, quand le sestier du bled froment mesure de Paris est à deux escus & demi, augmentant & diminuant le prix non le poids, à mesure de celui du bled. Le Bis blanc suit aprés; il est vn peu gris. Finalement le Bis, qui estant de couleur plus obscure, est aussi de plus petit prix. Il s'en fait d'vn sol & de six deniers la piece; comme aussi du bis-blanc, du bourgeois, & de celui de chapitre: mais c'est touſ-jours sous le reglement du prix du bled, selon les diuerses qualités du Pain. Des villages voisins, diuerses sortes de Pain apporte-on en ladite ville, dont le plus remarquable est celui de Gonesse. Il est fort blanc & delicat, ne cedant rien au molet estant mangé frais, mais de plus d'vn iour n'est agreable. Ce Pain varie en corps, s'en faisant de grands & de petits, de figure ronde-platte; où n'y a reglement aucun, non plus qu'au prix, qu'on tient haut & bas, selon qu'on treuue les achepteurs. De meime est-il du Pain des autres lieux, se diuersifiant en corps, en figure, en couleur, en qualité, & en prix, y en aiant de grands, de petits, de ronds, de longs, de blancs, & de gris, pour seruir à toutes sortes de personnes. Tous lesquels Pains faits par boulengers, qu'on nomme, estrangers, sont dits, Pain-Chalan (hor-mis celui de Gonesse) qu'on vend à discretion sans autre police, que des places, esquelles les gens de village les portent exposer en vente, où, sans confusion, toutes sortes de Pain se voient distinctement. Par aucunes particulieres maisons de Paris, se fait aussi du Pain, qu'on cuit, ou dans le logis meime, ou chés les boulengers, à vsage des autres villes de ce Roiaume. C'est du Pain de mesnage, ainsi appellé, qu'on façonne à volonté, mais presque touſ-jours, tient-il le milieu entre le bis-blanc & le bis. Quant au Pain des villageois d'alentour de Paris, laboureurs, vignerons, & autres manians la terre, il est communément fait de bled meteil, qui est composition de froment & segle, dont la farine estant finement sassée, s'en façonne de bon Pain pour le mettaier, sa femme & ses enfans, & vn second, pour ses valets.

Ceci soit dit comme pour exemple: n'estant mon intention, non-plus que necessaire, de representer les particularitez de ce mesnage, obseruees és autres prouinces. N'oublierons en cest endroit, de recognoistre la prouidence celeste, en ce qu'elle a pourueu son peuple par tout où

PAIN. elle l'a logé, de ce tant necessaire & exquis Aliment de Pain; mais auec grande abondance, voire auec delicatesse, en toute l'estendue de ce Roiaume; n'y aiant prouince où ne se mange du Pain fort exquis. Il est vrai, que selon que les contrees sont accommodees de bleds, de mesme y est le Pain, plus ou moins beau & bon, delicat ou grossier; mais par tout, le peuple se nourrit & entretient tres-bien, du bled qui croist en sa terre, ou en celle de son voisinage. Dieu aiant donné à chacun, le contentement de sa naturelle nourriture.

Où reposer le Pain sortant du four.

REVENANT à la seruante de nostre mere-de-famille, aprés qu'elle aura tiré son Pain du four, le laissera vn peu esuenter, comme pour vn couple d'heures, & aprés le reposera en lieu temperé de secheresse & d'humidité, net en perfection, à preuue de rats, souris, & poussiere, où se maintiendra tres-bien, tendre & molet, deux ou trois jours, & tel là le treuuera la mere-de-famille, pour l'ordinaire, pourueu qu'elle en face cuire deux ou trois fois la semaine: par lequel ordre, mangerés touſ-jours Pain frés, delicat & sain, ainsi que raisonnablement le bon mesnager desire, aussi

Pour l'homme qui est de sejour,
Est ordonné le Pain d'vn jour.

QVI NC veut tant delicatement estre serui de Pain, tant finement n'en fera-il passer la farine: ains y allât retenu, en fera faire du Pain de mesnage, non du tout bien blanc, ains vn peu rousset, à quoi il treuuera quelque espargne: non toutesfois telle, que le bon & aisé mesnager, se doiue priuer du plaisir d'auoir sa table touſ-jours fournie du plus beau & meilleur Pain de sa terre: veu mesme qu'en telle curiosité, rien ne se perd, ou tres-peu: dautant que ce qui reste s'emploie vtilement és autres Pains de la maison. Ceste affection-ci d'auoir beau Pain s'accouple auec celle des vins, loüable l'vne & l'autre, estât le propre de tout homme d'esprit, que d'estre exquisement accommodé de ces deux Alimens.

OVTRE le Pain blanc de l'ordinaire, plusieurs autres Pains, delicats & friands, se font de la fine fleur de farine, seule & meslangee, dont la mere de famille n'en ignorera la façon, par telles gentillesses, manifestant la gentillesse de son esprit, où elle l'emploiera, & les mains auec, digne ouurage de toute honorable damoiselle: pour en parer sa table à la suruenue des amis, pour les malades, pour les enfans, pour opportunément en faire des presens. Fougasses, Brassadeaux, Tourtillons, Biscuits, Eschaudés, Oublies, Cachemuseaux, Gasteaux, Popelins, Gaufres, Petits-chous, Maccarons, &c. sont les plus communes viandes requises en ce lieu, qu'on façonne diuersement selon les matieres qu'on a, desquelles la principale est la farine, comme faisant le gros de l'œuure.

Diuers Pains.

LE Pain rousset vient aprés le blanc, puis le bis, finalement celui des chiés, faisant la quatriesme sorte, qu'on tire du plus grossier des bleds, & des reliefs des farines des autres Pains. Telle diuersité & multiplicité de sortes de Pains, sont necessaires au mesnage, y auisant de prés, pour la difference des personnes de la maison (bien que ceſt vsage ne soit indifferemment receu par tout) auſquelles se trouuent, & de l'aisance & de l'espargne, tout ce qu'on en peut souhaiter. C'estoit l'antique façon de viure de nos premiers Pere-grads, que de manger du Pain de leurs valets, communiquans ensemble, leur nourriture, leur trauail, comme j'ai monstré ailleurs. Mais aujourd'hui, que ces actiõs

Simplicité des Anciens touchant leur viure.

là ſont diſtinguees, & que le temps a fait paſſer en force de choſe jugee, la diſtinction des ordres; la raiſon veut, qu'auſſi bien au traittement, qu'aux habits & exercices, l'on recognoiſſe la difference du maiſtre au valet, quand meſme ce ne ſeroit, qu'en euitant confuſion, maintenir ceſte diuine police, de Commander & d'Obeir. Ne faire que d'vn Pain en la maiſon, eſt choſe, qu'trop groſſiere ou trop deſpenſiere; telle inegalité empeſchant de marcher droict le noble meſnage: n'eſtãt non-plus raiſonnable, que le maiſtre ſe nourriſſe du Pain du valet, que le valet, de celuy du maiſtre. Conſideré meſme, que rien ne ſe perd, ains tout ſ'emploie au meſnage, delicat & groſſier; ſous telle diſtinction, que le bon eſt pour le valet, & le meilleur pour le maiſtre. Et ce ſeroit auſſi autant ſe deceuoir par brutale auarice, de faire tout l'ordinaire de la maiſon, de Pain groſſier; que par euentee prodigalité, de n'en faire que de delicat.

PAIN. Au 1. Lieu chap. VIII.

LE Pain rouſſet eſt ſerui à la table du ſeigneur, en potage, où il eſt agreable, & encores profitable à la ſanté, tenant le ventre laſche, ſelon les Medecins. Il ſe fait de pur meteil, compoſé de froment & de ſegle, y ajouſtant, ſi on veut, quelque partie des reſtes de la farine du Pain blanc, comme a eſté dit. Auſſi pour la meſme cauſe de la ſanté, fait-on du Pain bigarré de blanc & de gris, dont les couleurs diſtinctes ſe voient par littees à trauers du Pain, qu'on compoſe de paſté blanche de froment, & de griſe de ſegle. Du ſegle ſeul, ſe fait de fort bon Pain, voire aſſés blanc, quand par le benefice de la terre, le ſegle ſ'approprie à cela, comme ſe void en pluſieurs lieux, & la farine en eſt ſubtilement laſſee: mais retenant ſon naturel, demeure touſ-jours venteux de nourriture, dont il eſt rejetté de pluſieurs, meſme de ceux qui ne l'ont accouſtumé. Tel Pain eſt propre pour gens de moienne eſtoffe, qui communément abordent à la maiſon, auec eſpargne du blanc, qui n'eſt que pour perſonnes de qualité.

Pain de deux couleurs.

LE Bis, eſt pour le groſſier de la famille & manœuures, qu'on fait de l'annone, qui eſt compoſition de toutes ſortes de grains. En pais du tout abondant en bleds, le pain du commun, ne ſe fait que de vrai meteil, voire du ſeul froment groſſierement paſſé. Mais où l'on eſt eſchars en grains, ſoit ou pour le naturel de la terre, ou pour l'infertilité de la ſaiſon, l'on y emploie toute ſorte de grains, orges, millets, auoines, juſques aux legumes & fruits des arbres, meſme le gland, quand la pauureté & famine preſſent. Il a eſté dit n'aguieres combien eſt requis pour ce Pain-ci, d'auoir la farine aſſaiſonnee; d'autre farine, donques, que gardee quelque temps, n'emploiera-on en ceſt endroit, au contraire de celle du Pain blanc, qui veut eſtre freſchement peſtrie. En ſuite, d'autre Pain l'on ne mangera au groſſier meſnage qu'affermi, par la garde de quelque ſepmaine. Ainſi le Pain filera longuement pour le bien de la maiſon. Quant à l'ordre de peſtrir & parfaire ce Pain-ci, la farine laſſee, & d'icelle retiré le plus groſſier pour le Pain des chiens, & en donner de la farine aux pourceaux, & du ſon à la poulaille, ſera miſe en leuain à telle heure du jour, qu'elle ſoit preſte à peſtrir à l'aprés-ſoupee; par telle élection donnant loiſir aux ſeruiteurs (ſans deſtrac de leur journee) d'aider à la ſeruante à ce meſnage: auquel de tant meilleure volonté ils ſ'emploieront, que meilleur Pain ils eſpeteront de manger, en bien remuant la paſte, comme de là prouenant le bon appareil du Pain. De meſme comme le Pain blãc, à poinct

Du Pain Bis.

Le Pain du meſnage ſera mangé dur, non iamais tẽdre.

Comment ſa conné.

PAIN. nommé sera le four commodément eschauffé, afin qu'à propos, cestui-cy estant mis pour cuire, il en sorte bien apresté: & qu'aprés l'auoir esuété quelques heures, il soit serré en son grenier, nettement & seurement, jusques au besoin, d'où il sera retiré à mesure qu'on l'emploiera pour la nourriture des seruiteurs & manœuures, & pour aumosnes aux pauures. La charge du four sera donnee à vn seruiteur de la maison, lequel nommément à ce destiné, sans s'en fier à ses compaignons, aura soin de le garnir de bois, dés aussi tost que le Pain en sera sorti: afin qu'encores chaud de la precedente cuisson; & là dessus tres-bien fermé, le bois s'y acheue de dessecher & preparer, pour le profit du Pain, qui en suite y sera cuit. Ce sera aussi tel seruiteur, qui aidera à la chambriere, à enfourner le Pain, si seule, pour son imbecillité, elle ne peut satisfaire à tant de fatigue. Cela s'entend pour le grand four du Pain de mesnage, car pour le petit du Pain blanc, le seruiteur ne s'en meslera aucunement: attendu que, pour son facile maniment, la chambriere, sans nulle aide, le conduira auec peu de peine.

Vn seruiteur nommé, aura la charge du bois pour le four.

Quel sera le corps du Pain. Discours sur ce particulier mesnage.

RESTE pour fin de la preparation de nostre Pain, à se resouldre de son corps, c'est à dire, de quelle grãdeur ou petitesse l'on le doit faire, pour le bien de ce mesnage, article moins curieux, que necessaire. Iusques ici j'ai esté religieux obseruateur de la coustume, & en ai dit les causes. Maintenant mon auis est, Que autres ne mesnagent bien le Pain, que ceux qui le font petit; & ma raison, Que le petit Pain est fort aisé à dispenser, car estant mesuré au repas d'vn homme, autant de Pains serõt mis sur la table, qu'il y aura des hommes au repas, & par dessus, quelques-vns dauantage, pour suppleer aux defauts qu'y pourroient estre. Ce que tant justement ne se peut faire du grand, ains y allant incertainement, l'on en donne presque tousiours trop, ou peu. Ioint, que c'est peine, que de couper le grand Pain, qui est suiuie de la perte des mietes qui en cheent en le coupant. Et ce couper aussi, fait esuenter le Pain, quand estant entamé, la tranche en demeure exposee à l'aer & la poussiere. Ceste incommodité s'y ajoustе, que pour l'vsage, l'on est contraint manier souuent le grand Pain, & par consequent est moins net, que celui qui se manie peu. Auantage qui est au petit Pain, lequel, du four est porté directement au grenier, & du grenier à la table. Les raisons contraires sont, Que le petit Pain, est plus dangereux de se perdre, que le grand, le portant & rapportant du four, pour son grand nombre, difficile à tenir compte, sujet à mescompte, &, Qu'il se dessèche plustost, que le grand. A quoi est respondu, Que l'œil & la clef de la mere-de-famille, arresteront la perte. Quant au dessecher, ce n'est chose qu'on craigne, veu que c'est mesnage, de faire manger le Pain affermi, non jamais frais. Si on allegue la coustume, la replique sera, Qu'il n'y a pas moindre gloire de rompre la mauuaise coustume, que de garder la bonne. Que c'est notoire espargne, que de dresser estat de la despense journaliere du Pain, & là se tenir: ce que beaucoup plus facile en est la pratique, en se seruant du petit, que du grand Pain, reuenant au soulagement de la mere-de-famille: mesmes estant questiou d'enuoier aux champs en diuers lieux, les gousters de ses mercenaires, à diuerses personnes, laboureurs, vignerons, pasteurs, vachers, &c. Estant aussi considerable la netteté, qui finira ce discours.

VIN. VOILA touchant au pain. Quant au Vin, bien que suiuant le pro-

uerbe, vne fois l'annee l'on s'appreſte à boire, comme a eſté dit ailleurs, & qu'en vendanges il ait eſté pourueu à toutes ſortes de Vins: ſi eſt-ce, que de iour à autre, l'on en diuerſifie & change, faiſant des boiſſons particulieres pour les banquets, pour les malades & pour autres occaſions. D'aucunes deſquelles, nous diſcourons en ceſt endroit, afin que noſtre pere-de-famille, aiant chés ſoi, tout ce dõt il pourroit auoir beſoin, ne ſoit en peine d'enuoier à la ville cercher telles delicateſſes. VIN.

L'HYPOCRAS, eſt la boiſſon la plus cognuë de celles dont nous entendons parler, beaucoup priſee, pour ſa valeur. Ainſi eſt-il compoſé. Dans trois chopines, meſure de Paris, du plus exquis vin qu'aurés, blanc ou clairet, ſeront infuſees, vne once de fine canelle, bien choiſie, miſe en poudre, vne liure de ſucre fin, concaſſé, auec vn peu de gingembre pulueriſé, & ce pour ſept ou huict heures, repoſans toutes ces choſes, dans vn vaiſſeau bien net, & bien fermé. Aprés, ſera le tout paſſé par la chauſſe, & coulé ſept ou huict fois, pour en retirer tous les eſprits. Finalement, l'Hypocras parfait par ce moien, ſera ſerré dans des bouteilles bien eſtouppees, de peur de l'eſuent, attendant l'vſage. *Façons d'Hypocras.*

AVTRE Hypocras. Prenés vne once & demie fine canelle, demie once racine d'Iris de Florence, vne dragme graine-de-paradis, autant de gingembre, le tout mis en poudre: vne liure demi quart ſucre fin concaſſé. Ces choſes ſeront infuſees dans le Vin, comme deſſus & auec icelui de meſme paſſees par la chauſſe; y ajouſtant lors, cinq ou ſix amandes douces, concaſſees; ou vn peu de laict de vache, pour clarifier l'Hypocras, & le conſeruer longuement en bonté, ſans ſ'eſuenter ni ſentir le vaſe.

POVR donner au bon Vin, le gouſt de l'Hypocras, à l'inſtant qu'on ſe veut mettre à table: faut y meſler vn peu de l'eau à ce deſtinee; la gardãt, pour tel ſeruice, dans vne phiole de verre bien fermee. Ainſi eſt preparee telle eau. Prenés deux onces fine canelle, demie once gingembre, vne dragme girofle, demie dragme muſcade, vne dragme & demie poivre, autãt de graine-de-paradis; le tout pulueriſé, ſera jettè dans deux chopines d'eau de vie, pluſieurs fois diſtillee, pour la rendre plus exquiſe; icelle eau eſtant dans vne phiole de verre bouchee, pour y demeurer quatre ou cinq jours: chaſcun agitant ce meſlange, trois ou quatre fois, pour en laiſſer la ſubſtance dans l'eau; laquelle au bout dudit temps, ſera paſſee à trauers d'vn linge blãc: aprés ſerree & emploiee comme deſſus. A la charge d'ajouſter lors au Vin, du ſucre en poudre la quantité qu'on voudra.

L'HYPOCRAS ſera ſuiui de la Maluoiſie, non de celle de Candie, mais de l'artificiele: non faite auec des Raiſins, mais auec du Miel, tant l'homme abonde en inuentions. Prenés du bon Miel de Narbonne, la quantité que voudrés, enfermés le dans vn vaiſſeau de terre vitree, bien bouché, ſans reſpirer, & le faictes longuement bouillir dans l'eau ou bain de marie, juſqu'à ce que, cuit, deuienne comme huile aiant bon gouſt. Aprés, mettés de l'eau de riuiere ou de ciſterne, dans vn chauderon eſtamé, marquant auec vn baſton, la hauteur de l'eau, dont le chauderon n'en ſera rempli: & ſur icelle ajouſtés y la moitié moins du miel preparé comme deſſus, le meſlant curieuſement auec l'eau, à force de batre & agiter, auec vn baſton, afin que le miel ſe diſſoiue: ce fait, le tout bouillira à petit feu (l'eſcumant au beſoin, pour le *Maluoiſie.*

VIN. deſcharger de ſalete) iuſques à la conſomption de la marque qu'aurés prinſe au baſton. Ce fait, le laiſſerés repoſer; eſtant tiede, le remuerés dans vn tonneau à vin, auquel aura eu aupatauant quelque bon vin & exquis, comme blanc, muſquat ou autre: puis ſur trente pintes de la ſuſdite compoſition, mettrés vne pinte de ius de hoblon, ou de celui des racines & fueilles d'orvale, ou toute bonne, & vne pinte de fine eau de vie, dans laquelle aurés mis du ſel de tartre, & le quart d'vne pinte de lie de biere, pour donner force à la Maluoiſie: laquelle par la vertu de ces choſes, boult auſſi fort, que ſi elle eſtoit miſe ſur le feu, en quel temps que ce ſoit. Le vaiſſeau où ſe journera ceſte Maluoiſie ſera expoſé au Soleil, quelque temps; à la charge de le tenir bien bouché, & touſ-jours plein: ce qu'on fera, en le auiliant ſouuent auec de l'hydromel, qu'à ce expreſſément aurés preparé. Au bout de trois mois la Maluoiſie aura attaint le poinct de ſa parfaicte bonté, en laquelle ſe maintiendra fort longuement, ſans ſe corrompre jamais.

AVTRE Maluoiſie eſt faite, non auec du Miel, ains auec des raiſins au temps de vendages, en ceſte maniere. Le mouſt des plus exquis raiſins croiſſans en païs ſec expoſé au Soleil, cueillis bien meurs, & aprés emmatis au Soleil, ſept ou huict jours, ſera bouilli à feu mediocre, juſqu'à la conſomption de la ſixieſme ou huictieſme pattie, plus ou moins, ſelon la force que deſirés en la Maluoiſie, l'eſcumant curieuſemẽt. Puis ſera entonné, en y ajouſtant vne chopine d'eau de vie auec ſel de tartre (comme deſſus) laquelle eau ſe taindra en rouge par la tartre, dont la Maluoiſie ſ'en colorãra ſe rendra plaiſante à la veuë. Telle meſure d'eau de vie, ſuffira pour deux barraux de mouſt meſure d'Auignon. Si deſirés telle boiſſon auoir gouſt de muſcat, mettés y de la fleur de ſureau: ou la voulant d'autre ſaueur, des racines, fueilles & fleurs de toute bonne appliquees en ſachets, comme a eſté dit ailleurs.

Lieu 111. Chap. 10.

I'AI auſſi parlé de l'Hydromel: neantmoins, en dirai-je encores ce mot, Qu'eſtant l'Hydromel fait de huict pintes d'eau, & vne de bon miel, bouilli à la conſomption de la moitié, y ajouſtant à la fin, vne once d'eau de vie, ſe rendra excellent, & de longue garde, ſans ſe corrompre, l'eſpace de dix à douze ans.

Hydromel.

Vinaigre.

IE ne m'eſloignetai, non plus, beaucoup de mon diſcours, mettant ici vn excellẽt Vinaigre. Prenés des raiſins ſecs ou paſſerilles, des meilleures, oſtés-en les pepins, & les faites bouillir dans du bon Vinaigre rozat, juſques à ce que les raiſins ſouuent & creuent. Lors paſſerés le Vinaigre à trauers d'vn linge blanc, exprimant la ſubſtance des raiſins: le logerés dans des phioles bien bouchees. Ce Vinaigre eſt accõpagné de douceur agreable; eſt fort ſain, ſans offenſer l'eſtomac: duquel metrant quelque peu ſur autres Vinaigres, leur bonté en ſera augmentee ſelon la quantité ajouſtee.

Ceci eſt à conſiderer.

POVR l'vſage des Vins communs, eſt neceſſaire d'en dreſſer ſi bien l'ordinaire, qu'il puiſſe durer: à ce qu'on ne ſoit contraint, par faute de preuoiance, d'en enuoier achepter au bout de l'annee. Les bouteilles & flacons ſeront meſurés à la deſpenſe de chacun repas, à ce que juſtement ils contiennent ce dont l'on a beſoin, bien peu dauantage, eſtant beaucoup meilleur les auoir vn peu plus grandelets, que trop petits, & par ce moien, qu'il reſte quelque peu de Vin, que d'en auoir faute. Car defaillant le Vin au bout du repas, on n'en veut querir pour ſupleer à tel defaut, que trop, & ce trop, ne retourne jamais

jamais à la caue, ains se perd. & telle perte, bien que petite à chacun repas, au bout de l'annee se treuue grande, consumant, sans necessité, plusieurs tonneaux de Vin : lesquels espargnés, opportunément s'emploieront l'annee subsequente, dont le mesnage se maintiendra auec honneur & profit. Perser les Vins au milieu du tonneau, est bon & subtil mesnage, parce que mettant la canelle, fontaine, ou robinet en tel endroit premierement, & aprés au bout de quelque temps, au pied du tonneau, semble que ce soient de diuers Vins, dont celui venant le dernier, ne sent presque jamais la longue traitte. Nonobstant telle commodité, ne buués vos Vins jusques à la derniere goutte, non tant pour le regard du goust, qui en d'aucuns Vins est touſ-jours vn, sans s'empirer, (mesmes en ceux logés à la maniere que j'ai monstree, peu exceptés) ains pour la sanré, n'estant jamais tant salutaire le vin bas, que l'autre. Mais laisserés rel Vin pour les valets', qu'aiant fait tirer de-là, puis jetter sur le tonneau de Vin rapé pour l'alongement d'icelui, fera filer telle boisson toute l'annee; qui seruira aussi pour les surueuans en la maison, gens de petite estoffe, comme a esté dit. Par tel ordre, serés noblement & sainement seruis de Vin, & auec autant d'espargne que le sçauriés desirer, s'emploiant tout sans nulle perte. Et auec telle raisonnable distinction, que cõme en tous les biens que Dieu nous donne, il y a bon & meilleur, cestui-ci sera pour vostre table, & cestui-là, pour vostre grossiere famille. De l'vsage des musquats, des Vins-cuits, Vins-violets, autre chose ne s'en peut dire, que les laisser à l'arbitre des pere & mere-de-famille ; qui, pour l'ordinaire de leur table, pour la suruenuë des amis, pour les presens aux voisins, prudemment les distribueront. Et par ce que de telles delicates boissons, le mesnage ne s'auance ne recule, ains ce sont comme choses supernumeraires donnees au despendre, ne sera que bien à propos, selon les occurrences, d'en faire boire quelques fois vn peu, aux mercenaires, comme le Dimanche matin pour les regaillardir, à ce que par telles liberalités, ils en ouurent de meilleure volonté. Sur tout, à ceux qui sont les plus vtiles & principaux officiers de la maison: mesmes aux maçons, charpẽtiers, & autres extraordinaires personnes, qu'il conuient caresser pour le bien de leurs ouurages.

VIN.

Du perser des Vins.

Lieu III. chap. VI.

Commẽt emploier les Vins bas.

Les Musquats &c.

Trait de mesnage.

L'EAV rend de doubteuse garde les Vins, dans lesquels elle est mise: dont auient que moins se conseruent les Trempés, ou Vins de despense, que les Vins purs, & plus ceux des Trempés, qui le moins ont de l'eau. C'est pourquoi, les Trempés premierement faits, sont ceux qu'on reserue pour faire les derniers. Attendu que moins d'eau ils ont que les autres, emportans quand-& eux de la substance du Vin, plus que ceux qui viennent en suite. Et les derniers sortans de la cuue, au contraire, sont destinés à estre beus les premiers, à cause de l'abondance d'eau dont ils sont composés, ne souffrans la longue garde. Demeurans pour la moienne saison, ceux de l'entre-deux, cõme moiennement Trempés. Ces trempés, donques, ou Vins de despense, seront emploiés selon leur ordre: mais aucun d'iceux, non deuant que le dernier Trempé estant dans la cuue, soit fini, lequel pour le bien de ce mesnage, l'on tasche de faire longuement durer, comme il a esté dit au traité des Vins. Ainsi, tard entamer vos Trempés entonnelés, tard seront-ils acheués, longuement fournissant de boisson vostre grossiere famille.

Des Trempés.

Lieu III. chap. IX.

VIN. *Quels Vins pour les valets & mesnageures.*

APRE'S que tous vos Trempés auront defailli, comme en vn grand mesnage cela auient communément, vers le mois de Mai, ou de Iuin, plustost ou plustard, selon les pais, conuiendra, pour la boisson du commun, emploier du pur & bon Vin. Lors d'entre tous les Vins de vostre caue, les plus couuerts & haults en couleur seront choisis comme à ce mesnage les plus propres (rejetés les blancs & clarets) y comprenants les Vins prests dés les vendanges: lesquels l'on trempera raisonnablement selon le temps & les gens ausquels l'on a affaire. Car les faucheurs, moissonneurs, & autres estrangers, ne requierent boire le Vin tant trempé que les domestiques, tant pour le naturel de leurs ouurages, que pour leur yurongnerie, s'essaians lors de faire grand-chere, qu'ils recognoissent leur trauail estre recerché, pour la necessité de la recolte. A telles gens donques, l'on donnera le Vin moiennement trempé; & aux domestiques, vn peu plus d'eau fera-on boire, laquelle l'on mettra dans le tonneau du Vin destiné pour leur ordinaire, chacune sepmaine telle quantité mesuree, dont vous-vous serés resolus. Ainsi en espargnant la peine de tremper le Vin à chacun repas, seront de mesme cueillis les fruicts de la semence du bon ordre: lequel continuant en cest endroit, & és autres distributions de Viures, continuera de mesme en la maison, l'abondance de tous biens, sous la benediction de Dieu.

Comment distribués.

Quand entamer les Vins.

LE temps d'entamer les Vins ne se doit prefiger, comme chose non necessaire: ce sera le besoin qui en ordonnera, auec la volonté, à laquelle sera laissee aussi la façon de percer les tonneaux pour en tirer le Vin, comment y mettre l'espine ou la guille: en France appellee *focet*, & l'instrument auec lequel l'on perce le tonneau, *guimbelet*, la canelle, fontaine, boëte, ou robinet, ni de quelle matiere soit-elle, de leton ou de bois, chacun aiant en ce mesnage, des particulieres obseruations. Aucuns, à percer leurs tonneaux obseruent les Lunes & les vents, croians les vins ne sentir la longue traitte, qui auront esté entamés en decours & soufflant le vent Septentrional. D'autres se gardent des jours du Mercredi & Vendredi, pour percer leurs tonneaux, auec plus de vaine curiosité, qu'il n'appartient à la simplicité du mesnage. Mais auec plus de raison, remarque-on diuers gousts au Vin d'vn mesme tonneau: donnant, suiuant l'antique opinion d'Hesiode, la plus solide partie du Vin & la plus agreable, à celle sejournant au milieu du tonneau, comme on tient de l'huile le meilleur estre au dessus, & du miel au fons du vaisseau. Par telle dexterité, selon les appetits, peut-on tirer diuersement du Vin d'vn mesme tonneau, en y mettãt la canelle à deux fois, ainsi que j'ai dit n'agueres.

Lieu III. chap. XIV.

Au milieu du tonneau, est le meilleur Vin.

C'EST voirement de la charge du maistre, que le gouuernement des Vins, principalement, parce qu'il est homme, aimans les hommes telle liqueur, touſ-jours mieux que les femmes. Pour laquelle cause la mere-de-famille se soucie plus des trempés, que le pere-de-famille, qui volontiers lui en laisse la disposition. Neantmoins, la conduite de la caue n'est tellement distincte, qu'elle ne fournisse du souci à l'vn & à l'autre. Se voiant clairement que quand la souueraineté de la caue est laissee aux seruiteurs & seruantes, tout va mal. Car, & les Vins s'esuentent, & se poussent, par faute d'en estre leurs tonneaux tenus curieusement nets & fermés; & trop tost defaillent-ils, par les auoir prodigalisés sans penser à l'auenir. Les tonneaux se perdent de moisissure, chanisissure, puãteur, par faute de les fermer, ouurir,

L'œil du maistre & de la maistresse sont du tout necessaires à la caue

hauſſer, baiſſer, d'en retirer leurs bois : afin qu'il ne ſeſgare & autrement les conduire ſelon la neceſſité de ce meſnage : qui auſſi requiert vn ſoin continuel à tenir ouuertes ou fermees les feneſtres & ſouſpiraux de la caue, ſelon les occurrences, & touſ-jours le parterre nettement, ſans ſouffrir aucune humidité, ſaleté ne ſenteurs contraires aux Vins, y ſejourner. A tous leſquels defauts, les pere & mere-de-famille pouruoirront, par leur ſeul regard, en ſe promenans: auec delectation, ſe conſeruans l'honneur deu à ceux qui conduiſent bien leur maiſon. Dont la bonté du Vin en porte loin la louange, quand liberalement, le pere & la mere-de-famille, donnent de leur Vin, non ſeulement aux amis de leur voiſinage, ains aux honorables perſonnes eſtrangeres, paſſans prés de chés eux.

CHAIR.

COMME la nourriture du beſtail, ſuit la culture de la vigne, auſſi la fourniture du Charnier, vient aprés celle de la caue. ainſi auons-nous diuiſé les choſes de noſtre meſnage. Suiuant lequel ordre, ſera faite la prouiſion des Chairs ; treſ-conſiderable, pour le beſoin que la famille a de telle victuaille: laquelle ſuiuant, pied à pied, le pain & le vin, eſt tenue en troiſieſme rang des alimens. Voici donc la recolte de noſtre beſtail, lequel aprés auoir engraiſſé, conuient manger. but de la fatigue de ſa nourriture. De celui qui ſe mange frés, n'eſt ici queſtion de parler, ce ſera ſeulement du deſtiné à la prouiſion de toute l'annee, lequel aiant ſerré & ſalé au Charnier ; ſa Chair y eſt prinſe ſelon le beſoin. Il eſchoit en ceſte partie de meſnage de la dexterité, pour choiſir les bonnes Chairs gardables, & les accommoder ainſi qu'il appartient; afin d'auoir abondance de bonne viande, & de duree. Les pourceaux, les chevres, les bœufs, les vaches, les oyes ſont les beſtes qui fourniſſent noſtre Charnier; les moutons & les brebis, ne ſe mangeans ſalees, que par contrainte. Ces beſtes ſont graſſes & preſtes à tuer, preſque toutes en meſme temps, aſſauoir, en Hyuer, auſſi c'eſt lors la ſaiſon de les ſaler pour la conſeruation de leurs Chairs. le froid fauoriſant ce meſnage: au contraire du chaud, qui ne ſouffre à la Chair de prendre le ſel.

Chevres.

DE toutes leſquelles beſtes, les premieres ſerrees ſont les chevres (y comprenant les boucs chaſtrés) tant par eſtre en leur embon-poinct au commencement de l'Automne, que pour profiter leurs peaux : leſquelles faiſans partie du liquide reuenu de ce beſtail, conuient les prendre deuant l'arriuee des gelees de l'Hyuer, de peur de les perdre, ou du moins de les rendre de petit prix. Car il eſt certain, qu'encores que les Chevres ne ſentent la rigueur des froidures, couchans à couuert en eſtables chaudes, qu'à la ſeule venue des gelees, voire à leur ſeul approche, leurs peaux deſcheent beaucoup de bonté, demeurans foibles & minces. Pour laquelle perte euiter, joint auſſi que lors les Chevres ſont ſuffiſamment graſſes, l'on les tue dés l'arriuee du mois d'Octobre. Auſſi roſt ſont-elles miſes en pieces, & en ſuite la chair en eſt ſalee, ſans lui donner loiſir de ſe refroidir, afin de tant mieux prendre ſel, que plus chaude elle ſera. Car, au cõtraire du temps, dont le plus chaud eſt le moins propre pour les ſaleures, plus commodément les Chairs ſ'appreſtẽt au ſel, que pluſtoſt aprés les beſtes en eſtre tuees, on les ſale. Les graiſſes mettra on à part pour faire des chãdelles, plus belles & meilleures eſtans de telle graiſſe, que de nulle autre. Vtilement pour les chandelles l'on la meſle auec celle des bœufs & des vaches, voire des moutons

De leurs peaux.

Quand tuer les Chevres & en ſaler leurs Chairs.

Profiter leurs graiſſes.

CHAIR. & brebis, quand il s'accorde en auoir de telles assemblees. Aussi sert la graisse de la Chevre, en plusieurs medecines : aux ciments auec, mesme celle du bouc chastré, à faire l'exquis ciment pour les fontaines, comme j'ai monstré.

Leurs peaux. PVIS l'on estendra les peaux de ces bestes en lieu sec & esuenté, non au Soleil, hors les griffes & les dents des chiens, chats, & rats, afin de les preseruer entieres. en attendant, ou leur vente, ou de les enuoier au conroieur pour l'emploi aux habits de la famille, comme sera monstré. Et à ce que telles peaux soient & plus vendables & plus seruiables, curieusement on les estendra, en y mettant des petits bastons pour les eslargir & tenir ouuertes, en le sechans, sans se pouuoir retirer, dont demeureront larges & de belle monstre. Si pour faire seruir ces peaux au charroi des huiles, comme dans tels vaisseaux on les transporte du Languedoc & de la Prouence par tout ce Roiaume, & voisinage, & en d'aucunes prouinces à porter aussi des vins; d'vne façon particuliere, conuient ouurer en cest endroit. Car estant necessaire pour ce seruice-ci, les peaux estre entieres, l'on escorchera ces bestes, à la maniere des connins, c'est assauoir, renuersant la peau par le col. ainsi se façonnans les oultres dont est question en cest endroit. La Chair des chevres, pour leur grossesse, fait qu'elle n'est recerchee que pour les valets & manœuvres, hors mis de certaines pieces, qui se treuuent appetissantes quand les bestes sont de haute graisse. Mais encores sont-elles pour ceux qui les aiment, estant touſ-jours telle viande, de mauuaise nourriture. En certaines prouinces de ce Roiaume, tels animaux sont en reputation pour le profit qu'ils causent au mesnage, comme a esté representé en son lieu, à quoi i'ajouste, le seruice qu'ils font de leurs peaux, mesmes de celles qu'on conuertit en oultres sus-mentionnés, pour lequel en Prouence & Languedoc, païs abondans en huiles, la nourriture des Chevres est soufferte, nonobstant les grands degasts qu'elles font des oliuiers (arbres portans l'huile) y pouuans attaindre. Lequel mal, est preueu par la diligence des habitans auec la mesme dexterité, qu'ils taschent se conseruer la precieuse liqueur de l'huille, auec le moien de le transporter ailleurs pour la debite.

Pourceaux. LES Pourceaux suiuent aprés. Les plus gras seront les premiers despeschés, pour donner loisir aux autres de s'apprester, à ce que prins chascun en son poinct, & à diuers temps, leur tuerie filant longuement, donne moien de profiter leurs despouilles & menuisailles, fournissans de la mangeaille au mesnage durant tout l'Hyuer. Estans esgorgés, l'on les pelle, mais par diuers ordre. Aucuns dans l'eau bouillante & par elle. Autres, par la flamme, à telle cause allumans de la paille, ou semblable legere matiere, à l'entour du pourceau mort, duquel ils bruslent les soies ou poils. L'vn & l'autre de tels moiens, est bon; toutesfois, produisans diuers effects. L'eau rend la chair plus blanche, que la flamme: & la flamme plus ferme & sauoureuse que l'eau. L'on choisira de tels moiẽs, ou bien l'on emploiera tous les deux, mesnageãt le loisir qu'en donne l'interualle des temps d'entre les diuerses tueries des pourceaux, pour tant mieux s'accommoder de ces chairs. Les pourceaux estans pelés sont mis en pieces. Le sang est conuerti en boudins. Partie des entrailles & de la Chair, en audouilles

Ils sont pelés par diuers moiens.

& fauciſſes. Les jambes, les oreilles, les langues, les eſchinees, juſques aux moindres extremités & particules, tout ſ'emploie, rien ne ſe perd. Le lard, qui eſt le principal, eſt ſalé pour eſtre conſerué toute l'annee au Charnier, les menuiſailles auſſi. Pour ce faire, l'on eſtend le lard ſur le lardier ou ſaloir (qui eſt vne grande & large table, aiant des bords autour, aſſiſe ſur des eſtaudis, pendante d'vn coſté, pour vuider la ſaumeure dans vnvaze ſur les andouilles) là on le frotte à-tout les mains auec du ſel menu vn peu chaud, ſi bien & ſi curieuſement, que toutes les parties du lard ſ'en reſſentent, ſans en oublier aucune. De meſme ſont ſalees les eſchinees, les oreilles, teſtes, langues, jambons, qu'on arrenge deſſus & à l'entour du lard. Par deſſus ce premier lard vn ſecond y eſt mis, puis vn troiſieſme, aprés vn quatrieſme, juſques à huict ou dix, ou plus, les vns ſur les autres, chacun auec ſes menuiſailles. De tous leſquels, ainſi emmoncelés, ſ'en compoſe vne pile, où les lards ſ'appreſtent tres-bien, ſ'entre-donnans le ſel les vns les autres, quand eſtans remués l'on leur change de place, mettant en haut celui qui eſtoit au plus bas lieu, & au contraire en ceſt endroit, le logé au deſſus des autres. Tout-d'vne-main l'on les rafreſchit de quelque peu de nouueau ſel qu'on leur donne, les en refrotans par tout, principalement és endroits ſuſpects & les plus dangereux à ſe corrompre: ſans laquelle curioſité, ne ſe pourroit faire ſaleure de valeur. Telle reuiſite ſe reïterera de huict en huict jours, & juſques à ce que verrés vos lards tranſluire, manifeſtans par là eſtre remplis de ſel, & en ſuite leur conſeruation aſſeuree.

CHAIR.

Comment leurs Chairs en ſont ſalees.

Lors ſeront les lards leués du ſaloir, & ſur icelui rudement battus auec vn baſton, pour leur faire laſcher le ſel reſtant, qui ne ſera voulu entrer dedãs: de meſme ſera fait des eſchinnees, jambons, & autres menuiſailles, & le tout aprés porté pendre aux rafteliers du Charnier, pour ſ'y eſuenter & repoſer, attendant leur extreme ſerviee. Sans hazard aucun eſt faite ceſte ſaleure, puis que le naturel de la Chair de pourceau eſt de ne prẽdre du ſel plus que de ſon beſoin, refuſant le reſte (au contraire de celle du beuf, qui en ſucce tant qu'on lui en baille) parquoi, l'on n'eſpargnera le ſel en ceſt endroit, ains de peur de faillir, l'on y emploiera largement, en eſperance d'en tirer le ſuperflu & non-neceſſaire à la fin de l'œuure, lors le retrouuant entier au fons du ſaloir.

Les Graiſſes du pourceau ſe conſeruent, bonnes & blanches, toute l'annee, pour ſeruir de prouiſion à l'appareil de pluſieurs viandes & autres choſes de meſnage, comme à l'engraiſſement des charruës, charretes, moulins, ſouliers, cuirs, à diuerſes maladies, pour hommes & beſtes. Auſſi ſert telle graiſſe aux tondeurs à draps de laine, auſquels la meſnagere en vend, de ſon eſpargne. Aprés auoir reſerué de la graiſſe du pourceau, ce dont l'on deſire faire du Sain, & icelui mis dans vn petit vaze à ce approprié, & tout-d'vne-main ſalé comme il appartient, pour le maintenir ſans ſe corrompre, le reſte eſt haché menu: puis mis fondre dans la poiſle à frire ſur feu clair, dont en preſſant auec la cueilliere perſee l'on retire de graiſſe tant que l'on peut, laquelle ſuffiſamment euitte, ce que l'on recognoit à ſa couleur, claire & blonde, on jette dans des pots de terre vitrés, y ajouſtant du ſel menu, pour la conſeruer ſans corruption, où ſe gelant & afferniſſant, demeure blanche & bonne toute l'annee. Aucuns, pour la commodité qu'ils ont de

Des graiſſes.

CHAIR. paiſſons & glandees, ne ſe contentent de la graiſſe prinſe ſimplement à chaeun pourceau, ains deſtinent des pourceaux entiers pour ſeruir de graiſſe, c'eſt à dire, de tout le gras qu'ils y treuuent, le maigre en eſtant ſeparé, & aprés mis en pieces dans la ſaumeure y eſt prins durant l'annee pour l'ordinaire vſage. Pour tant mieux ſatisfaire à ce ſeruice, le pourceau eſt choiſi gras, & l'aiant ſaigné eſt eſcorché, comme vn mouton, la graiſſe retiree, eſt cuite & preparee comme deſſus. la peau eſt enuoiee au conroieur, pour, accouſtree, ſeruir à faire des grands eribles pour nettoier les bleds, ou à couurir des coffres à bahu, en l'vn & en l'autre ſeruice eſtant treſ propre, ſelon que diuerſement elle eſt preparee.

Eſt neceſſaire d'auoir des bõs charniers.

EN rang auec le grenier & la caue, ſera mis le Charnier, eſtant commun le deſir de la bonne conſeruation des Chairs ſalees, auec celles des bleds & vins. Mais plus rare eſt, neantmoins, le rencontre du bon Charnier, que du bon grenier & de la bonne eaue, ſ'en treuuant peu où les Chairs de pourceau, meſme les lards, ne ſ'enraneiſſent & enjauniſſent, par conſequent ſe rẽdans de mauuaiſe ſaueur, de telle ſorte, qu'on ne ſçait preſque quel quartier de la maiſon donner au Charnier pour le bien aſſeoir, tant ceſt article eſt difficile. L'humidité contrarie à ce meſnage, la ſechereſſe, auſſi, l'eſuenter & le non-eſuenter, de meſme, quand telles qualités, tant ſoit peu ſont deſordonnees. Aucuns Charniers ſe voient aſſis au bas de la maiſon, autres au haut, où indifferemment les Chairs ſe conſeruent bien, mieux toutesfois en bas, qu'en haut, ſouffrans les Chairs plus paiſiblement l'humidité, que la ſechereſſe. De telles diuerſités, ſerons-nous inſtruits, de poſer le Charnier en lieu moderé de ſechereſſe & d'humidité, plus frés que chaud, aiant des petites ouuertures de l'Orient à l'Occident, les ouurant & fermant, pour donner aer, ſelon les occurrenees, le Septentrion & le Midi, eſtans trop violents, pour ce meſnage. Et comme la meſnagere, par deſſus ſes autres meubles, recerche eurieuſement la bonne paelle à frire, & la bonne lampe, pour euiter la perte de l'inutile conſommation de graiſſes, de beurres, & d'huiles qu'elles cauſent, eſtans mal-qualifiees: Ainſi, auec beaucoup de raiſon, pour la conſeruation de ſes Chairs, taſche elle à ſ'accommoder de Charniers du tout à cela propres: d'où ſortans bien appreſtees, aucune partie de ſes prouiſions ne ſe perd, ains toutes ſ'emploient en ſon meſnage.

QVELQVE diligence qu'on mette à ſaler les Chairs de pourceau, ſi leur reſte-il touſ-jours quelque humidité naturelle dedans, leur cauſant mauuais appareil, dont elles ſ'enraneiſſent & rendent deſ-agreables: meſme tant plus humide eſt la ſaiſon, & tant plus mal qualifié eſt le charnier auquel l'on les repoſe. Le moien de preuenir telle perte, eſt d'acheuer de preparer les lards à la fumee, à laquelle l'on les expoſera pour huict ou dix jours: qui deſſechant l'humidité reſtante & nuiſible des lards, les laiſſera franes de la erainte de ſe eorrompre par aprés, pour (en quelque lieu que les gardiés) ſe maintenir bons pluſieurs annees: de meſme ferés des jambons; n'eſpargnant ſi peu de peine, ſi aués la commodité de lieu pour faire fumer telles chairs, où giſt la difficulté de l'appareil. En païs abondant en chaſtaignes, cela eſt facile, car ſans particulier ſoin, les lards & les jambons ſont pẽdus prés des chaſtaignes, lors qu'on les deſſeche à la fumee pour

Fumer les chairs de pourceau.

les blanchir, afin de les rendre de longue conseruation. CHAIR.

CESTE façon de mesnager la saleure des pourceaux, n'est generalement receuë pat tout, non tant pour la diuersitè des climats, que des diuers auis des personnes, pouuant vn chacun, comme bon lui semble, tuer, esquarter, saler, & autrement gouuernet ses pourceaux sans distinction des lieux. en ce mesnage n'y aiant autre subjection que du temps. C'est pourquoi outre la maniere susescripte (qui est la plus receuë en Languedoc & enuirons) en plusieurs quartiers de la France & ailleurs, les Chairs des pourceaux sont salees en menues pieces dans des cuuettes ou grands barils, & là gardees toute l'annee, y estans prinses de jour à autre, selon le besoin de l'vsage: où la Chair se conserue, bonne & belle, pourueu qu'elle ttempe touſ-jours dans la saumeure, & qu'icelle saumeure, de peur de la corrompre, ne soit jamais touchee, ni auec la main, ni auec le fer, ni auec le leton, ni cuiure, ains pour en tirer la Chair salee, l'on se serue de crochets de bois ou d'argent, non d'autre matiere, icelles seules estans propres à ce seruice. Moiennant laquelle obseruation, aurés contentement de ce mesnage. Et à ce que rien ne se perde, sont emploiees en cest endroit, les restes des sels du lardier, bien-que mal nettes & estimees de peu de valeur: mais c'est aprés les auoir preparees en ceste maniere. L'on les fait bouillir dans de l'eau de fontaine ou de riuiere, en vn grand chauderon, sur feu de flamme (les escumant touſjours pour les descharger d'ordure) jusques à ce que la saumeure deuient claire, comme huile, & qu'elle porte l'œuf en coque, crud, qui est preuue asseuree de sa force & suffisance à conseruer les Chairs. Lors ostee du feu, est mise refroidir dans vaisseau de bois à large gueule: aprés sont jettees dedans, les pieces de pourceau, où se saleront tres-bien, & de mesmes s'y conserueront toute l'annee; pourueu, qu'auec les obseruations susdites, l'on s'abstienne d'en tirer aucune piece qu'auec le crochet de bois ou d'argẽt, de peur d'en corrompre & saumeure & Chair. Au bout de trois ou quatre jours, visitérés vostre saumeute, afin de la remettre sur le feu, cas estant qu'y voiés aucune moisissеure au dessus, car par l'humidité de la Chair, la saumeure se descuit: à quoi ne prenant curieusement garde, c'est quelquefois, à la totale ruine de ce mesnage, icelle se preuenant pat frequente visite; & s'asseure la conseruation de la saumeure (par consequent de la Chair) l'aiant remise sur le feu vn couple de fois. S'il auient qu'en ce rebouillir la saumeure se diminue de tant, que par-aprés la Chair n'y puisse tremper à l'aise, le temede sera, d'y ajouster du sel nouueau, par le moien duquel, allongerés la saumeure à suffisance.

Diuerses façõs de saler.

Preparation de la saumeure.

DE ceste saleure, la mere-de-famille s'accommodera, outte celle de ses lards, en faisant tuer & mettre en pieces, à la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, des jeunes pourceux, qui ne se seront treuués d'aage deuant Noel (qui est la plus commune saison de tel mesnage) pour d'autant allongeant ses prouisions, fournir sa table durant tout l'Este, d'agreable viande. Car la Chair de jeune pourceau, ainsi salee, semble touſ jours nouuelle, telle se conseruãt jusques à la derniere piece, dans la saumeure cuitte & bien qualifiee: les jambons aussi, les eschinees, oreilles & langues, s'y maintiẽnent tres-bien. L'abondance du gland, fournit la matiere de ce mesnage, lors qu'aiuenant bonne glandee, les couchons du mois d'Aoust ou de Septembre,

Tuer des jeunes pourceaux gras.

CHAIR. par la bonne nourriture de leurs meres, & d'eux, ſe treuuent gras & propres à eſtre emploiés à ce ſeruice, vers l'entree du mois de Mars.

Touchant la Lune, pour ce meſnage.

Et comme au maniment de ces Chairs-ci, y a de la difference, auſſi differentes ſont les obſeruations de la Lune és actions de ce meſnage. En Languedoc, Dauphiné, Prouence, la ſeule vieille Lune eſt emploiee au tuer & ſaler des pourceaux, voire & à en retirer les lards du ſaloir, pour les pendre aux raſteliers du Charnier, croians les artuſons & autre vermine, ſe fourrer dans leurs Chairs, s'ils ſe meſcontoient en ceſt endroit. En pluſieurs quartiers de la France, du Piedmont, de l'Italie, la nouuelle: meſmes aucunes tant curieuſes perſonnes y a-il, qui ne veulent faire tuer aucunes beſtes pour ſaler, ſans eſtre aſſeurees ſi celles auoir eſté nees en croiſſant de Lune, tenãs leurs Chairs ſalees, s'accroiſtre en cuiſant; au cõtraire, ſe diminuer celles du decours. Mais tant ſpeculatifs ne ſont les Chaireutiers de Paris (ainſi y ſont appellés les maiſtres jurés, ne ſe meſlans que de la Chair de pourceau) qui ſans diſtinction de Lune, tuent leurs pourceaux, laiſſans aux meſnagers telles obſeruances. Ils ont vne particuliere maniere à detailler les lards. Aprés auoir ſaigné & pellé le pourceau, lui couppent la teſte; & les quatre iambes pour en faire des jambons: eſt fendu de long en long par le dos, puis eſt éuentré; les inteſtins ſont emploiés auec le ſang, & des pieces de Chair à ce propres, à faire des boudins, andouïlles & ſauciſſes. Lors eſt prins auis de ce qui reſte, par la qualité de la Chair. Si la Chair eſt graſſe, le lard eſt diuiſé en trois parties, du plus gras en ſont faites deux, & vne du reſtant, qui eſt le ventre: telles deux graſſes pieces, ſont dites, eſpis, & tel lard, dit, Lard eſpié: la troiſieſme, eſt miſe dans la ſaumeure, en petites portions. Des lards maigres, n'en ſont faites que deux parties eſgales, appellees, fleſches, fendant le lard par le vẽtre. Toutes leſquelles pieces, graſſes & maigres, dittes eſpis & fleſches, ſont miſes ſaler ſur vn grand ſaloir, appellé, mere, compoſé de pluſieurs aix ioints enſemble, contenans deux ou trois pas en quadrature, aiant des bords és enuirons pour garder de verſer la ſaumeure. Le ſaloir eſt poſé rés de terre, en lieu bas, vn peu releué d'vn coſté, pour vuïder la ſaumure dans vn receptacle. Sur icelui, ſont arrengees les pieces de lard, à meſure qu'on les frotte auec du ſel menu, l'vne aprés l'autre, les faiſant entre-joindre, pour tant moins occuper de place; & en les mettant les vnes ſur les autres, en former comme vne pile quarree de maçonnerie, montant juſques à la hauteur de huict à neuf pieds; entreliant ſi bien les pieces de lard, que toutes enſemble ſe puiſſent maintenir fermes, ſans verſer. Ainſi les diſpoſant, les lards ſe ſalẽt tres-bien, moiennant le remuer & le reuiſiter, dont ci-deuant eſt parlé, communs auec ceſte action. Aucuns font leur mere ou ſaloir, d'vne peau de bœuf cruë, vn peu ſalee, qu'ils eſtendent ſur terre, & autrement accommodent comme deſſus: laquelle peau eſtant d'vne ſeule piece, conſerue ſa ſaumeure ſans nulle perte, ce qu'on ne ſe peut promettre du ſaloir de bois, qui en perd quelque peu par ſes jointes.

La façon de Paris ſur le maniment des Chairs de pourceau.

Marché de Chairs de pourceau, à Paris.

LA veille de Paſques il y a vn marché de lard à Paris, qui ſe tient au paruis noſtre-dame, où tous les maiſtres Chaireutiers de Paris y ont des eſtaux. De Chaalons en Bourgongne, on apporte à Paris grande quantité de bons lards appreſtés à la mode de Paris. De la Normandie & de la baſſe Bretaigne, auſſi: mais autrement accommodés, car on leur laiſſe, & jambes & teſtes,

c'eſt aſſauoir, la moitié de la teſte à chacune fleche, car ils les fendent le long du ventre, n'en faiſant que deux pieces. Ceux-ci, ne ſont ſi bien façonnés que les precedents, auſſi ſont-ils de moindre prix, de moindre vſage, de moindre gouſt. Ces diuerſes façons d'accõmoder les chairs de pourceau, ſont repreſentees comme pour exemple; par où l'on peut voir, qu'en matiere de meſnage, peu de peuples conſentent enſemble: mais n'importe, pourueu que les biẽs que Dieu nous dõne ſoient ſi biẽ maniés que reuenús de profitable vſage, vtilement, & auec action de graces, l'on s'en ſerue.

Beufs.

Le temps froid & ſec, & la plenitude de la Lune, ſont les requiſes obſeruations au tuer & ſaler des Beufs & Vaches: lors le ſel penetrant à ſouhait dans leurs Chairs, & icelles par-aprés ne ſe diminuans pas beaucoup au cuire. Nous ferons donques tuer le Beuf gras en ces termes-là. Aprés eſtre eſcorché, demeurera pendu entier au raſtelier, quinze ou vingt heures, pour donner loiſir à la chair de s'affermir, pour tant plus facilement la detailler. Tandis, les tripes en ſeront lauees & accommodees, pour eſtre mangees freſches, en diuers appareils, & à la premiere & à la ſeconde table, fourniſſant de la viande pour toutes ſortes de gens. Quant au ſang, en pluſieurs lieux l'on n'en tient conte, en d'autres, eſt emploié à la groſſiere famille. Le Beuf eſt mis en pieces, & aprés en auoir retenu quelques vnes pour manger freſches durant quinze jours, que ſans ſe corrompre pourront eſtre gardees, le reſte ſera ſalé pour la prouiſion de l'annee. Au ſaler cõuient aller retenu, de peur d'exceder, faiſant vne inutile & deſagreable deſpenſe: car, comme j'ai dit, la chair de beuf (au contraire de celle de pourceau) reçoit tout le ſel qu'on lui baille, ſans rien refuſer, dõt elle ſe rẽd importune au mãger, auec perte du ſel ſur-abondant. Toutes les pieces l'vne aprés l'autre, ſeront, à tout les mains, frottees auec du ſel menu vn peu, chaud, y en faiſant lors entrer tant qu'on pourra. Mais pour tenir quelque meſure, le meilleur & le plus commode auſſi, eſt, de ſaler ces pieces de beuf dans vn ſac à deux gueules, ouuert des deux bouts. Cela ſe fait en ceſte maniere. Vne piece de beuf eſt miſe dãs le ſac auec force ſel, deux hõmes prennent le ſac chacun d'vn bout, auec leurs mains tenãs les gueules fermees, & le ſac fermement tendu, l'agitent tant qu'ils peuuẽt, par ce moien remuant, auec violence, & la Chair & le ſel, font penetrer le ſel dans la chair, ainſi qu'ils deſirent, faiſans ainſi de toutes les pieces de beuf, l'vne apres l'autre.

Saler la Chair de beuf.

Comment.

Apres, ces pieces ſont arrengees dans vne cuverte, ou autre vaiſſeau, à ce accommodé, où le ſel diſtillant, ſe conuertira en eau, dans laquelle ſejourneront quelques huict ou dix jours, au bout deſquels, tirees de là, & repoſees ſur des aix, s'eſuenteront vn couple de jours, qu'on les y laiſſera: puis remiſes dans la cuverte auec vn peu de nouueau ſel, l'on les refrotera comme pour les rafreſchir, ſpeciallement celles qu'on cognoiſtra en auoir beſoin. Par tel ordre, toutes ces pieces de beufs s'acheueront de preparer dans cinq ou ſix jours, qu'on les tiendra encores dãs la cuvette, aprés retirees de là pour la derniere fois, miſes eſuenter ſur des aix, & remuees tous les jours, matin & ſoir, finalement ſechees du tout, ſeront penduës aux raſteliers du Charnier attendans l'vſage. Les pieces remarquables pour leur graiſſe & bon endroit de la beſte, ſeront miſes à part lors qu'on les ſalera, pour eſtre prinſes au beſoin pour la table du maiſtre, comme auſſi

CHAIR. les langues & autres parties de requeſte, eſtant le reſte deſtiné pour le meſnage.

Vaches. DE meſme ſera tué la Vache graſſe, & ſa Chair ſalee & accommodee: mais l'on auiſera de tuer les plus graſſes beſtes les premieres, ſans diſtinction de maſle ni de femelle (pour le hazard qui court au laiſſer ſejourner de la graiſſe, laquelle, ſouuentesfois, ſe perd au moindre accident qui ſuruient) & les vnes aprés les autres, de temps à autre, pour donner loiſir d'emploier les menuiſailles, comme a eſté dit des pourceaux. Noterons auſſi, que comme la bouvine s'engraiſſe en deux ſaiſons, aſſauoir, de l'Eſté, & de l'Hyuer, ainſi qu'auons veu: deux ſaiſons en ſuite y a-il pour la tuer & ſaler, le commencement d'Automne & la fin de l'Hyuer, reuenans tels interualles à la commodité de la maiſon. Car par la haſtiue graiſſe, l'on eſt pourueu de bonnes & graſſes Chairs de beuf, durant l'Automne & l'Hyuer: & par la tardiue, durant le Printemps & l'Eſté; & tant abondamment, qu'il ne ſe paſſe jour en l'annee, que voſtre table n'en ſoit largement & vtilement fournie.

Graiſſe pour chandelles. A FAIRE des chandelles, ſeront emploiees les graiſſes des beufs & vaches, ſeules ou accompagnees auec celles de chevre, de mouton, & de brebis. De meſme comme j'ai dit, l'on en meſnagera les peaux, à ce qu'eſtans bien eſtenduës & ſechees, ſans eſtre deſchirees par chiẽs, chats & autres beſtes, puiſſent eſtre venduës, ou autrement vtilement emploiees à l'vſage de la famille.

Des beſtes vieilles. DE toutes leſquelles beſtes, pourceaux, chevres, beufs, vaches, la meſnagere n'emploiera en reſerue, les trop vieilles, pour le peu de profit qu'elle y treuueroit: tant parce que difficilement ſe peuuent bien engraiſſer les beſtes ſurannees, leur defaillans les dents pour paiſtre, que par n'eſtre leurs Chairs, bien-que graſſes, jamais de bonne cuite, ſe diminuans de beaucoup au feu. Les maſles ſont auſſi à preferer aux femelles, hors-mis les chevres, qui ſont meilleures que les boucs, quant à la Chair; mais elles leur cedent, en la valeur des peaux & des graiſſes. Ne fera jamais tuer aucun pourceau, truïe, bouc, ni beuf, qu'ils ne ſoient chaſtrés de jeuneſſe, pour affranchir leur Chair; laquelle, laiſſee en ſon naturel, pour ſa ſauuagine, eſt de gouſt deſ-agreable & de nourriture pernicieuſe à la ſanté, incommodités n'eſtans à craindre interuenant le chaſtrer. Des chevres & vaches ne ſera tant ſcrupuleux: car chaſtrees ou non, leurs Chairs en ſont touſ-jours bonnes: touresfois meilleures chaſtrees, qu'entieres, où y aura du chois. Comme auſſi ſont à preferer les femelles de ces animaux, brehaignes, à celles qui ont porté: & d'entre-elles, celles qui le moins ont fait de ventrees, par degrés, ſe ſurpaſſans les vnes les autres en valeur. Telles beſtes vieilles, & les non-chaſtrees, auſſi les vieilles truïes, portieres, & vieux verrats, quoi que grandes beſtes & graſſes (le temps les aiant faites agrandir, croiſſans autant comme elles viuent & le chaſtrer de nouueau, engraiſſer, en annee de bonne glandee) ſeront venduës pour en tirer de l'argent, eſtant raiſonnable, que la meſnagere fourniſſe ſes Charniers des meilleures beſtes de ſes troupeaux. Les veaux & geniſſes, ne ſont propres à ſaler pour prouiſion, la tendreur de leurs Chairs, ne s'accordant auec le ſel, l'aage & la graiſſe, les rendans propres à ce ſeruice.

De leurs ſexes, &c.

Le saler des Oies est profitable en la maison, pour l'abondance de bonnes Chairs & exquise graisse dont telle volaille fournit le charnier. Mesnage particulier en certaines Prouinces, non generallement receu par tout ce Roiaume. La mere de famille n'obmettra tant vrile prouision, si sa terre souffre la nourriture des Oies, quoi que non vsitee en son païs. à meilleure occasion ne se pouuant faire introduction de nouuelleté. L'ordre qu'on a à tenir au tuer de ces oiseaux, au saler de leur Chair, & au serrer de leur graisse, est representé en l'article de leur nourriture, où, pour euiter redite, je vous renuoie, ici n'en estant plus auant discouru. *Oies.* Lieu v. Chap. v.

Ce sont les prouisions des Chairs. Celles des Poissons ne sont tant generales en ce Roiaume, par icelui abonder plus en pasturages, qu'en eaux. Le mesnager qui est prés de la Mer, des grosses riuieres & estangs: ou qui artificiellement s'est accommodé d'estang, de pescher, & de viuier, profitera son poisson sans en laisser rien perdre, à ce que salé dans le charnier, l'on y en treuue de reserue tout le long de l'annee. Comme le fruit de la terre a son temps, aussi celui de l'eau le sien, qu'on gouuerne diuersemẽt neantmoins selon leurs diuerses & distinctes qualités. Car d'vne façon manie-on le poisson de Mer & d'autre celui d'eau douce, chacun auec particulier soin se ploiant à leurs proprietés. *Poisson.*

Ne se contentera nostre mesnagere de se pourueoir des biens qu'elle a chés soi, ains s'en fournira des estrangers selon le naturel du general trafique, par le moien duquel vn païs aide a l'autre, des choses dont reciproquement l'on abonde & defaut, s'entre-communicans leurs particulieres commodités. Comme le païs de bled, en fournit celui du vin auquel les grains defaillent: & cestui-ci, donne du vin, où seul le bled croist: ainsi des chairs, des fruits des Arbres, & des autres alimens dont sommes substantés. Aiant nostre mesnagere rempli ses charniers de chairs & poissons de son cru, s'acheptra des anchoies, des sardes, des harencs, tonnines, merlus, mouluës: des huiles, des beures & autres prouisions esloignees de sa terre. Mesmes d'espiceries, canelles, girofles, muscades, poivres, gingembres, des succres, cassonades, miels, Oliues confites, capres, bazilles, fenoüil marin: Raisins secs, de Corinthe, de Damas, de Frontignan, & d'autres passerilles: Figues, prunes, datils, pignolats, noisetes, amendes, noix, moustardes, à ce que de tout elle soit pourueuë pour le besoin, qu'elle fera serrer en cabinet à ce destiné prés la cuisine, pour plus d'aisance. Qui lui reuiendra à contentement & à espargne aussi, quand à propos elle treuuera assemblees chés soi ses choses à prix raisonnable: sans estre contrainte, en la necessité, d'en enuoier cercher, hastiuement & cherement, à la ville, chés les reuendeurs: dont auec honneur elle verra l'effect de ce commun prouerbe, *Avtres prouisions.*

Prouision faite en saison.
Et gouuernee par raison,
Fait venir bonne la maison.

CHAPITRE II.

La façon des confitures.

CONFITVRES.

DEs neccſſaires prouiſions, ſont ſuiuies des vtiles & plaiſantes, c'eſt aſſauoir, des Confitures: à ce qu'à la maiſon, ne defaille aucune victuaille, ſeruant, & à nourir le corps, & à repaiſtre l'entendement, auſquels deux vſages, ſont vtilement emploiees les Confitures. Car non ſeulement ſubſtantent-elles beaucoup les ſains, ains leurs precieux gouſts & facultés, confortent & rejouïſſent les malades: & à toutes perſonnes, donnent contentement, pour leurs exquis appareils, & rates beautés, qui paroiſſent en ceſte excellente prouiſion.

Propre ouurage de Damoiſelle.

CE ſera ici, donques, où l'honnorable Damoiſelle ſe delectera, continuant la preuue de la ſubtilité de ſon eſprit. Auſſi en receura-elle, & du plaiſir & de l'honneur, quand à l'inopinee ſuruenuë de ſes parens & amis, elle leur couurira la table, de diuerſes Confitures appreſtees de longue-main, dont la bonté & beauté, ne cedetont aux plus precieuſes de celles qu'on fait és groſſes villes: bien qu'eſtant aux champs, elle n'ait autre confiſſeur, que l'aide de ſes ſeruantes. Dés tous temps, les femmes ſe ſont meſlees de faire des cõfitures, mais non ſemblables à celles dont je delibere inſtruire noſtre mere-de-famille; deſquelles la façon (j'entends des principales) nous eſt venuë de Portugal & d'Eſpagne, & longuement ignoree en ce Roiaume, y aiant eſté tenuë ſecrete, comme cabale. Pluſieurs racines, herbes, fleurs, & fruits, y a-il propres à cõfir: pluſieurs matieres auſſi, en ſont les moiens: & par diuers chemins, l'on y paruient. Quant au ſujet de la Cõfiture, il eſt ſi ample, qu'il ne ſe reſtreindra qu'à la volonté: mais touchant la matiere, nous-nous arreſterons au Sel, au Vinaigre, au Mouſt, au Vin-cuit, au Succre, & au miel, cõme en eſtans les plus valeureuſes & plus cogneuës parmi nous, & la façon, en ſera au Liquide, & au Sec.

Sujet, matiere & moien des Confitures.

AV SEL.

Olives taillees

OVs confirons les Oliues. Conuient les choiſir des plus groſſes & charnuës, les cueillir vertes, non encores meures, incontinent, les jetter dans vn barril ou autre vaiſſeau à large ouuerture, auec du vin trempé, ou de deſpenſe; afin que par le moien de telle liqueur, l'amertume des Oliues s'en aille, premiere preparation, comme fera, y aiant trempé quelques jours. Trop n'y pourroient-elles ſejourner, bien que ce fut, ſix, ou ſept mois', pourueu qu'elles trempent touſ jours, que la deſpenſe ne ſoit pouſſee ni autrement corrompuë, & que, pour la netteté, le baril demeure continuellement bouché: qui vous reuient à commodité, pour le loiſir qu'aués, de les acheuer de confir à l'aiſe. Là, donques, quand il vous plaira, prendrés des Oliues, ce qu'en voudrés confir, leur donnerés à chacune quelques taillades, pour tant pluſtoſt faire penetrer le Sel dedans; les mettrés dans des pots de verre ou de terre vitree, auec force Sel menu, diſperſant le fruit & le Sel par littees, auec du fenoüil

en rame parmi, & par-dessus, verserés de l'eau fresche, tant que le vase en soit rempli: lequel aprés bien couuert, conseruera si bien vos Oliues. que dans quatre ou cinq mois, se rendront tresf bonnes au manger, & telles se maintiendront plus d'vne annee. Aucuns, au lieu de couper les Oliues, les escachent auec vn petit coup de maillet, ou auec vne pointe de fer, les percent en diuers endroits. *Confitures.* *Escachees.*

Avtres ne les coupent, ni escachent, ni percent rien du tout, ains entieres, les confissent: en quoi ils font mieux que les precedents, parce que leurs Oliues demeurent plus grosses, que celles, qui tant soit peu, auront esté ouuertes, leur vertu s'exhalant par là, dont elles s'en diminuent, deuenãs ridees. Mais aussi sont les entieres de plus longue preparatiõ, n'estans prestes à manger, auant dix ou douze mois, aprés les auoir confites, pour dõner temps au sel, de penetrer auant, perçant lui-mesme, sans moiẽ, la peau de l'Oliue. En quoi toutesfois, ne doit-on auoir grãde cõsideratiõ, veu que l'attente de tel terme, vous fournit des Oliues belles & bonnes en perfection surpassans toutes autres, moiennãt que le fruit de lui-mesme, soit bien choisi & qualifié. Cependant, pour vous garder de languir, pourrés estre accommodé d'autres Oliues preparees comme dessus. *Entieres, sans estre fendues.*

Et encores tenant chemin plus court, en confirés d'autre façon: qui dans vingt-quatre heures, vous fera manger des bonnes Oliues. Cela depend de l'eau, laquelle versee toute bouïllante dessus les Oliues, taillees, salees, & fournies de fenoüil comme dessus, fait penetrer le sel tant auant, que les Oliues en sont du tout bien preparees & cõfites; & si tost, que c'est par maniere de dire, comme dans vn tourne-main. En ce cas, le vaze sera de terre, pour resister à la chaleur de l'eau: ce qu'vn de verre ne pourroit faire, ains seroit en danger d'en estre cassé. *Les confir dãs xxuij heures.*

Avtre façon. Prenés vne mesure de chaux neufve, fusee, six fois autant de cendres criblees & nettoiees, & les mettés dans vn vaze à large ouuerture auec de l'eau; jettés y aussi tost les Oliues entieres, pour y sejourner, neuf ou dix heures, sans s'entre-presser, ains estans au large. Au bout dudit temps, en tirerés vne Oliue; la fendtés par le milieu, & si voiés que le noiau se separe de la chair, c'est signe qu'elles sont prestes à confire: lequel signe conuiendra attendre. Lors ferés tirer les Oliues de tel meslange; & aprés les auoir tresf-bien lauees auec de l'eau claire, les logerés dans vn vaze de verre, auec du fenouïl, en rame, de semence d'anis, des branches de thim, & de sarriete, par litees; & au dessus, verserés de la saumeure, dans laquelle les Oliues tremperont continuellement. *Auec de la Chaux & des cendres.*

Avtre, mais c'est confire les Oliues etians meures. Telles les prendrés, c'est à dire noires, choisies grolles, saines, & entieres: les mettrés secher à l'ombre, en lieu exposé au vent. Apres terés du miel, de l'huile d'Oliue, du sel menu, de chacun vne liure; du poivre, du girofle, de l'anis, de coriandre, vne once de chacun; le tout pulueriſé ensemble. Le jus de dix ou douze limons, ou à leur defaut, d'oranges, mis dãs vn vaze de verre y sera ajousté: & parmi ce meslange, les Oliues seront mises, en telle quantité, qu'elles puissent tremper dans la liqueur des choses susdites, où elles se conserueront tresf-bien & longuemẽt, pourueu que le vaze soit tenu en lieu frés. Ceste obseruation ne s'oubliera, de tenir touſ-jours dans la saumeure, vos *Confir les Oliues prinſes meures.*

CONTITVRES. Oliues confites, ſans les ſouffrir eſtre jamais à ſec, allongeant la ſaumeure lors qu'elle ſe diminuera, afin que vos Oliues trempent continuellement: tandis vous prenant garde, comme a eſté dit des Chairs, de ne mettre la main dans la ſaumeure, ni le fer, ni le cuiure, de peur de la corrompre. auis general pour toutes confitures au ſel. Ainſi gouuernee, la prouiſion de vos Oliues demeurera bonne & plaiſante, pluſieurs annees.

Capres au ſel. AV ſel, feront auſſi confits les Capres ſans autre myſtere, que de les mettre dans vn vaze de terre ou de bois, tel qu'on voudra auec abondance de ſel ſans aucune humidité. En la ſaiſon l'on cueille les Capres de jour à autre, ſans en attendre autre meurté; dont petit-à-petit, à meſure qu'ils ſe forment & laiſſent manier, ſont cueillis, & incontinent meſlés auec du ſel menu, où prenans ſel, ſe conſeruét longuement demeurans ſecs: ce qui facilite leur tranſport, auec aiſance, les pouuans charrier dans des cabas, ſans crainte d'en eſpancher la liqueur, par n'y en auoir aucune.

AV VINAIGRE.

Capres au vinaigre. SE rendent les Capres plus delicats, que les laiſſans ſecs dans le pur ſel. Dautant que le vinaigre les garde de ſaler par trop, comme ils font ſans lui: dont l'on eſt contraint, pour les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les deſſaler, où laiſſans partie de leur ſubſtance naturelle, deſcheus de bonté, ne ſont par-aprés ſi appetiſſans, que les confits au vinaigre: par le moien duquel, non ſeulement ſe conſerue, entiere, leur ſaueur, ains s'y ajouſte quelque gouſt plaiſant, qui les rend delectables au manger. Comme deſſus, prend-on les Capres pour confir, c'eſt aſſauoir, à meſure qu'ils croiſſent, ſans les laiſſer beaucoup agrandir. car plus priſés ſont-ils, petits, que gros. Vn vaiſſeau de verre ou de terre vitree en dedans eſt preparé (où pluſieurs, ſelon la quantité du fruit) dans lequel eſt mis du bon vinaigre auec du ſel, quelques poignees: là ſont jettés les Capres tout freſchement venans de la Capriere, ſans les lauer aucunement, continuant de jour à autre, tant que la Capriere fournit matiere. Aprés, le vaze eſt reriré en lieu ſec non expoſé au Soleil, l'aiant au preallable bien bouché, à ce que les Capres ne s'eſuentent; où ſe conſetueront en bonté fort longuement. Les viſiterés au bout de quatre ou cinq jours: & s'il auient que treuuiés au deſſus du vinaigre, quelque moiſiſſeure, l'oſterés auec vne cueiller d'argent, & mettrés dans le vinaigre vne poignee de ſel, pour corriger la ſuperfluë humeur procedante du fruit: reiterant & la viſite & le remede, tant que de beſoin.

Arſeiroles. EN la meſme ſorte que les Capres, gouuernerons-nous les Arſeiroles, pour la communication de leurs facultés. mais il faut les mettre au vinaigre auant la maturité.

Bazilles, Fenouils, Pourpier, Poiree. AINSI confirés des Bazilles, du gros & doux Fenoüil, du Fenoüil marin, du Pourpier, des coſtes de Poiree. Preparés le vinaigre & le ſalés, mais en vazes ſeparés pour mettre ces matieres à part, à ce que chacune rapporte ſon gouſt particulier. Ces matieres-ci ſeront priſes prochaines de leur maturité, encores non endurcies, ains agrandies, leſquelles

aprés estre bien lauees & nettoiees d'ordure, jetterés dans le vinaigre pour s'y garder: ce qu'elles feront tres-bien & longuement, seruans à manger en salade durant l'annee. *Confitures.*

De mesme, & à mesme vsage, accommoderés des petits Melons & Concombres, que prendrés verts & tendres. car endurcis, ne pourroient seruir en cest endroit. Tous entiers sans railler ne peler, seront jettés dans le vinaigre, d'où les retirerés sans descher de beauté, se conseruant, entiere, leur verdeur: mais ils s'y chargent bien tant de sel, que pour les manger en salade, conuient les dessaler dans l'eau auparauant. *Melons & Concombres.*

Avssi en salade seruiront durant l'Hyuer, les Chous-cabus & Laictues pommés, se maintenans blancs & fermes, dans le vinaigre. Leurs fueilles vertes, premierement ostees, resteront les pommes blanches & dures: celle des chous, sera mise en quartier: & seulement par moitié, partira-on la Laictue estant grosse, car petite demeurera entiere, par ce moien le vinaigre les penetrera & conseruera tres-bien. *Chous & Laictues pommés.*

Les Trufes sont gardees tant qu'on veut, saines & entieres, dans la mesme liqueur. Ce sera auec leur escorce, sans les peler ni couper qu'on les jettera dans le vinaigre, car là consiste le plus sauoureux: seulement on les lauera auec de l'eau & du vin, pour leur oster la terre & autres ordures. Les Trufes succent fort le vinaigre, dont auient, qu'elles se rendent importunément aigres, qui est la cause qu'auãt que les manger, l'on les trempe dans l'eau douze ou quinze heures; aprés sont cuites dans le beurre auec espices, & autrement apparcillees comme l'on desire. *Trufes.*

En autre maniere se conseruent longuement les Chous-cabus ou pommés, mais c'est pour estre mangés en potage, non en salade, comme les precedents: aussi les garde-on tous entiers le long de l'annee. Vn chauderon rempli d'eau claire est mis sur le feu: lors que l'eau bouil, le chou despouillé de ses fueiles vertes, c'est à dire, n'aiant que la pomme blanche, est plongé dans l'eau bouillante d'où sans nul sejour, retiré, est mis dans vne grande barrile ou tonneau defoncé d'vn bout, auec du vin & de l'eau par egale portion, aussi du leuain de paste commune, & du sel, pour garder de corruption. Ainsi eschaudés dans l'eau bouillante, les chous, l'vn aprés l'autre, sont de mesme arrangés dans le tonneau sans s'entre-froisser: d'où on les tire au besoin, & à ce qu'ils y demeurent nettement, le tonneau demeurera touſ-jours fermé par le dessus. *Autres Chous-cabus.*

AV MOVST.

Sont faites de fort bonnes Confitures, ne cedans de beaucoup à celles du miel, pourueu que le mouſt procede de raisins exquis, creus en vigne vieille, size en païs sec, expoſé au Soleil: car d'esperer Confiture de valeur de mouſt sortant de raisins aigres, verts, mal-qualifiés, est se deceuoir à son escien. Aussi est necessaire pour bien ouurer, de se seruir de mouſt recentement exprimé des raisins, de peur que, par sejourner tant soit peu, se conuertissant en vin, perde de sa vertu, du tout requise en cest endroit. Pourlaquelle cause, autre temps que de vendanges, *Quel doit estre le mouſt.*

n'y a-il, pour faire de ceſte ſorte de Confitures, à quoi l'on auiſera, pour n'en laiſſer perdre la ſaiſon.

Coins. Dovze Coins, des meilleurs & mieux qualifiés, du tout meurs, ſe-tont mis chacun en quatre ou ſix pieces, les pelerés ſubtilement, & leur oſterés tous leurs grains. Les ferés bouïllir vne ondee dans l'eau claire, puis les ſecherés entre-deux linges. Tandis le mouſt bouïllira dans vn chauderon, à feu de charbon, & aprés l'auoir curieuſement eſcumé, & tant qu'il ne jette plus d'eſcume, bouïllant, les Coins y ſeront mis pour cuire, tant que le mouſt ſe ſoit diminué vn peu plus que de la moitié. Lors fendant en deux vne piece de Coin, treuuerés le mouſt auoir penetré juſques au milieu, & y auoir laiſſé vne couleur rouge, & au reſtant du fruit auſſi: à quoi aura aidé, vn peu de gros vin rouge, qu'aurés auparauant jetté dans le mouſt, ſur la fin de ſa cuite. Puis tetiré de là, le tout enſemble ſera mis en vaze de terre vitree, ajouſtant à chaſcune piece de Coin, vn tronçon de canelle, dont la larderés pour l'aromatiſer. En outre, meſlerés parmi le mouſt cuit, quelque once de canelle en poudre, dans lequel trempans les Coins, ſe maintiendront longuement en bonté, moiennant auſſi que le vaze demeure touſ-jours curieuſement bouché. Ne vous ſoucies de tenir vos Confitures au Soleil: ou pluſtoſt gardés-vous de les y expoſer jamais, y aiant peu de Confitures deſirans le Soleil, contre l'opinion inuereree d'aucuns: ains conuient les retirer en cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Auis qui ſeruira pour toutes ſortes de Confitures, generalement: reſeruant en leur lieu, les exceptions requiſes.

Poires. Tovtes ſortes de Poires ſe confiſſent dans le mouſt, en la maniere ſuſdite, pourueu que leur maturité s'accorde auec celle du mouſt, qui ſont celles de vendanges, entre leſquelles la Poire-bergamote s'y accommode bien, la Poire-chat auſſi, & quelques autres de telle ſaiſon. Les plus groſſes ſeront coupees par le milieu, ou en quartiers, puis pelees & dechargees de leurs pepins. Les petites, toutes entieres ſans rien peler emploiera-on: & toutes indifferemment on bouïllira vn peu dans l'eau claire, auant que de les jetter dans le mouſt, où l'on les acheuera de preparer, puis aromatizees auec de la canelle comme les Coins, ainſi que eux, ſeront miſes les Poires en vaze à ce approprié & retiré au cabinet.

Auberges, &c. Avberges, Peches, Prunes, confira-on de meſme auec le mouſt, dans lequel, ces fruits-ci ſe conſerueront tres-bien durant l'annee. Il ne ſera requis de les larder auec de la canelle, comme les precedents, ains ſeulement d'en mettre en poudre parmi le mouſt pour l'aromatizer. Ces fruits-ci, ſeront prins non trop meurs, ains vn peu fermes, leſquels ſans peler ni ouurir, tous entiers l'on mettra dans le mouſt, auparauant ne les aiant rien fait bouïllir.

Carrottes, Paſtenades, & coſtes de Poiree. Avssi des Carrotes, & Paſtenades, & coſtes de Poiree ſe fait de bonne Confiture au mouſt, ſous les obſeruations ſuſdites, & celles-ci. Les Carrotes & Paſtenades ſeront bien lauees, pour les deſcharger de terre, aprés raſclees, leur oſtant toute l'eſcorce enduteie. Les petites, laiſſera-on entieres; mais des groſſes, deux pieces en ſeront faites, pour tant plus facilement les faire penetrer au mouſt. Les coſtes de Poiree ou Blete, ſeront choiſies, groſſes & tendres, coupees de la longueur de demi piede

icelles,

iceelles, auec les Paſtenades, ſeront bouïllies dans l'eau claire, pour les attendrir : & ce fait, miſes cuire dans le mouſt, comme deſſus ; y ajouſtant pour fin, de la canelle puluerisee. CONFITVRES.

QVAND aux Courges & Laictues, ne ſeroit que bon de les faire paſſer par le ſel, pour les affermir, comme l'on fait celles deſtinees au carbaſſat & à la bouque-d'ange ; toutesfois ſans ſe donner telle peine, ne laiſſeront de reſiſter au mouſt. Des Courges, ſeront faites des trenches longues de demi pied, larges de deux doigts, l'eſcorce en ſera curieuſement oſtee, & auſſi les grains du dedans, laiſſant les pieces tant eſpeſſes ou minces qu'on voudra. Les Courges longues, ſont à ceci meilleures que les Cougourdes rondes, qu'on n'emploiera en ceſt endroit, qu'au defaut des longues. Des Laictues n'y a-il que le trone, qui ſerue en ceſte eſpece de Confiture. L'on prendra des plus groſſes Laictues, qui ſont les vertes, afin d'auoir des troncs ou coſtons gros comme le doigt, tels choiſis, & en outre, tendres. L'on les pellera ſi bien, que le ſeul tendre reſte, qu'à l'œil l'on recognoit, le regardant au Soleil. Seront coupés de la longueur des trenches des Courges, & auec elles, les bouïllirés vn peu, en l'eau claire, d'où les ſortans, les cuirés dans le mouſt, à la maniere ſuſditte, & de meſme les aromatizerés auec de la canelle. Erà ce que le mouſt ſoit prins à poinct nommé, comme il eſt neceſſaire pour les raiſons dittes, conuiendra preparer le fruit à temps, ce qu'aiſément l'on fera des Courges, y en aiant encores en vendanges : mais l'on ne ſe peut promettre cela des Laictues, pour en eſtre paſſee la ſaiſon. Toutesfois, il auient en aucunes annees des tardiues Laictues, qui fourniſſent ample & agreable matiere en ceſt endroit. *Courges & Laictues.*

AV VIN-CVIT.

CE peuuent confir tous fruits, confiſſables au mouſt, mais non tant proprement les accommode le Vin-cuit, que le mouſt, en telle faculté ſe ſurpaſſant l'vn l'autre : voire d'autant plus de difference treuue-on, pour la Confiture, du Vin-cuit au mouſt, que du miel au ſucre. Mais auſſi le mouſt cede au Vin-cuit en ceci, que de ne pouuoir eſtre emploié qu'en vendanges : là où le Vin cuit, n'eſtant aſtreint à certaine ſaiſon, peut ſeruir durant l'annee, à faire des Confitures, attendant le loiſir de la mere-de-famille, qui auec beaucoup d'aiſance, confit des fruits ſelon la commodité du recouurement. Pour laquelle cauſe, la Meſſe ou Neffle, & certains autres fruicts tardifs, ſont propres pour le Vin-cuit, non pour le mouſt : parce que, quand & lui ne ſe treuuent preſts, comme il eſt neceſſaire. *Du Vin-cuit.*

LA maniere de ſe ſeruir du Vin-cuit en ceſt endroit, eſt la meſme que la precedente, ſous ceſte obſeruation (commune auec toutes autres liqueurs deſtinees au confir) que de faire penetrer le Vin-cuit juſques au milieu du fruit, pour la conſeruation d'icelui : ce qu'on fait, premierement, en attendriſſant le fruit par bouïllir dans l'eau claire ; & aprés, l'acheuant de cuire, dans le Vin-cuit, à petit feu, ſans violence. N'ou- *Comme l'on s'en ſert.*

CONFITVRES. blés, pour fin, à mettre dans le Vin-cuit, de la canelle en poudre; & en petites pieces en aucuns fruits, dont ils seront lardés pour les aromatizer. Aucuns ajoustent le girofle, mais il faut estre bien sobre à cela, de peur que le trop n'altere la saueur de la Confiture. De toute autre espicerie vous-vous abstiendrés, à cause qu'elle ne conuient auec aucune Confiture de fruits: aussi ce n'est de l'vsage des bons Confisseurs, que de s'en seruir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruits, ainsi que particulierement je vous representerai, le propos y escheant. Auec mesnage, se font les Confitures susdites, & celles du miel auec; auenant que le miel se recueille en la maison. le non-desbourcer argent estant touſ-jours prisé. Et opportunément sont-elles emploiees, quād à la maison suruenās gens de moienne estoffe, l'on leur fait largesse de telles singularités. Reseruant pour les plus honorables personnes, les Confitures au succre, qu'auec plus de despense & d'art l'on prepare ainsi.

AV SVCCRE.

TOVS LES FRVICTS & diuers fruits des arbres & du parterre du jardin se confissent tres-bien, & de mesme se conseruent fort longuement, en bonté & beauté. La façon en est indifferemment pour tous fruits confissables, assauoir, au liquide premierement, & d'icelui aprés en sont tirés ceux qu'on desire mettre au sec; derniere main; pour ceste excellente Confiture, tant celebre à cause de sa bonté & exquise beauté.

Des fruits cōfissables. EST à noter, que les fruits qu'on ne mange cruds sans appareil, sont, ou la pluſ-part, pour vn preallable, mis & confits au sel, afin de les preparer à receuoir le succre; aprés au liquide, finalement, au sec: par lesquels trois degrés, de necessité conuient les passer, pour les mettre au poinct desiré.

Escorce d'Orange. L'ENTREE de nostre Confiture se fera par l'Escorce d'Orange, attendu qu'au Printemps, elle est en sa perfection de grosseur, à cause de la longue garde du fruit, aiant lors attaint le dernier poinct de meurté. Pour oster sa naturelle amertume, en conuient oster la cause, qui est la pellicule jaune, estant en la superficie de l'escorce. Cela se fait, auec vn caniuet bien trancheant, ostant, auec curiosité, tout le jaune jusques au blanc sans tien en toucher. Telles pellicules, sont mesnagees à odorer les vins nouueaux en vendanges, comme a esté veu, pour laquelle cause, seront elles, dés ici, sechees à l'ombre, & gardees nettement jusques au besoin. Aprés, l'escorce partie en quatre, se retireta du fruit, c'est à dire, du jus qui restera entier en pomme, pour seruir à son ordinaire vsage. Les Escorces ainsi pellees, seront trempees dans l'eau clrire & froide, tandis qu'on appreſtera vne lexiue auec des cendres de chesne, moderémēt forte, dans laquelle, titees de l'eau froide, sans delai, seront bouïllies, jusques à ce qu'elles se soient enflees, comme esponges: & lors les ostant de la lexiue, les bouïllirés vn peu dans l'eau pure, pour les descharger de l'odeur de la lexiue, à ce que d'icelle ne restant rien dans les escorces, elles se puissent rendre capables de receuoir le succre.

Lieu iii. chap. x.

DEVX choſes ſont à obſerver en toute Confiture au ſuccre, comme la maiſtriſe de l'art, c'eſt de preparer le fruit à receuoir le ſuccre; & le ſuccre, à facilement entrer dans le fruit: ſans laquelle concordance, n'eſt poſſible faire Confiture de valeur. Attendu que le ſuccre, pour ſon naturel glutineux, ſans moien, ne peut penetrer dans le fruit, qui eſt dur de ſoi-meſme; d'où auient, que les Confitures faites ſans telles conſiderations, ne peuuent eſtre, ni belles, ni bonnes, ni de duree, au reſpect de celles qu'on fait ſelon l'art. Car faillant le ſuccre à penetrer juſques au centre du fruit, s'arreſte à la ſuperficie, icelle ſeulement ſe confiſſant, demeure l'interieur ſans ſuccre, dont il ſe deſſeche & aneantit, au detriment de tout le fruit, qui en vient ridé, de mauuaiſe grace, & quelque fois, par faute de ſuccre, ſe corrompt; & de là procede, que la Confiture eſt de gouſt deſagreable; & de petite duree, ne ſe pouuant longuement garder. Au contraire, penetrant le ſuccre juſques au fons du fruit, icelui, dés le commencement, ſe remplit de ſuccre, expulſant l'humeur naturelle du fruit, de laquelle prenant la place, le fruit en reſte entier, gros, & enflé, comme en ſon premier eſtat, ſans deſchet, & s'en rend il d'autant meilleur gouſt, que moins eſt à craindre la corruption, par en eſtre bannie la cauſe, qui eſt l'humeur naturelle. Et cela meſme, fait la longue conſeruation de la Confiture, laquelle, ſans nul hazard, ſe garde pluſieurs annees, ſaine & entiere: auec auſſi telle faculté, que la Conſiture ne vous ageant, en pourrés retirer le ſuccre, quand il vous plaira au bout d'vn, de deux, ou trois ans, pour le conuertir à autres vſages, ſoit de Confitures ou autres ſeruices. tant ceſte façon de Confir eſt accommodable.

CONFITVRES.

Ce qui eſt à conſiderer en ceſte Confiture.

LE Fruit ſe prepare en l'attendriſſant, à ce que mol, le ſuccre le penetre entrant dedans ſans reſiſtance. Ceſt attendriſſement ſe fait par bouïllir dans l'eau claire, juſques à ce que le fruit deuenu mol, vne eſpingle miſe dans vne piece d'icelui, ne la puiſſe comme rien tenir enleuee en haut, ains par ſa propre peſanteur, s'eſchappe de l'eſpingle, ce qu'en termes de l'art, s'appelle, *faire le paſſage*, eſtant conſiderable en ceſt endroit, que tant plus peſant eſt le fruit, tant plus facilement s'eſchappe il de l'eſpingle, & au contraire, tant plus leger, moins; afin qu'auec jugement, l'on emploie ceſte eſpreuue. Et le ſuccre, en le faiſant fort liquide, à ce que facilement puiſſe entrer dans le tendre fruit. Le moien en eſt l'eau, dans abondance de laquelle eſtant mis le ſuccre en petite quantité, s'en compoſe vn ſyrop clair & liquide, lequel penetrant dans le fruit, pour la facilité du paſſage, ſatisfait à voſtre intention, s'entreaccordans le fruit & le ſyrop. Eſtant le ſuccre de tel naturel, que pour peu qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu penette juſques au centre & fonds du fruit, là porté par l'eau, où il s'arreſte, laiſſant l'eau pure ſans ſaueur de ſuccre, comme le recognoiſtrés au gouſter. Ainſi commenceant le fruit de ſe confir par l'interieur, ne peut faillir de ſe bien appreſter: choſe qui n'auient par le plus commun vſage, dont comme mettant la charrue deuant les beufs, l'on commence à confir le fruit, par où l'on doit finir, aſſauoir, par l'exterieur. n'eſtant de merueille, ſi par telle methode, ne ſe fait Confiture de valeur.

Preparation du Fruit.

Du Succre.

CES choſes entendues, les Eſcorces d'Orange ſeront bouïllies dans

CONFITVRES. l'eau jusques à ce que le passage soit fait: & aprés les auoir sechees entre deux linges, seront mises & arrangees, dans vne terrine vitree, en attendant d'y verser dessus le syrop, qu'ainsi l'on prepare.

De la Cassonade. NOTERONS que pour la Confiture liquide, la Cassonade est meilleure que le succre fin; aiant regard à la despense: parce qu'estant plus substantielle que lui, la Confiture s'en fait à meilleur marché, qu'auec le succre fin, non toutesfois moins bonne, preparant la Cassonade, comme il appartient. Cela prouient de ce que la Cassonade n'a esté tant bouïllie, que le succre fin, lequel, pour tel le faire & blanchir, conuient rebouïllir plusieurs fois, bien qu'à l'interest de sa substance, tousjours s'y raualant de bonté..au contraire des metaux, qui plus se subtilient, que plus l'on les refond. Pour laquelle cause, preposerons-nous en ce seruice-ci, la Cassonade au succre fin. Et des Cassonades, ceste distinction sera faite, de preferer la blanche à la noire, principalement, à cause que plus chargee d'ordure est ceste-ci, que ceste-là. Mais quelles qu'elles soient, blanches ou noires, pour vn preallable, conuient les clarifier, afin qu'en separant le bon d'auec les mauuais: emploions le seul pur succre à nostre Confiture, pour la rendre sans reproche, belle & bonne.

Clarifier la Cassonade. Pour ce faire, faut bouïllir la Cassonade en abondance de claire & bonne eau de fontaine ou de puits; dans vne poesse ou casse bien nette, sur feu de flamme, clair & assés violent, sans fumee, s'il est possible. Dans six ou sept liures d'eau, jetterés vne liure de Cassonade, ou moins, afin de rendre vostre syrop fort liquide en ce commencement. en telle mesure n'y aiant aucune sujection, ains pour les raisons dites, estant meilleur tumber sur le trop d'eau, que de succre. Tandis que la Cassonade s'appreste pour bouïllir, à telle eause la poesse estant mise sur le feu, lauerés vn œuf en coque, frés pondu, l'escacherés dans vn grand plat-escuelle rempli d'eau, brisant la coque & la meslant auec le moieu, la glaire, & l'eau, & tout cela ensemble, battant & remuant auec vn petit baston (au bout duquel attacherés vn touper de rameau pour faciliter l'œuure) tant & si longuement, que l'escume blanche s'en esmeuue en haut: lors, bouïllant vostre syrop à grandes ondes, y jetterés dedans tout ce meslange de l'œuf, pour attirer à soi les ordures de la Cassonade: ce qu'il fera; s'assemblans, soudainement, & s'attachans à icelui, que curieusement escumerés: & cela continuerés, jusques à ce que vostre syrop ne face plus d'escume: pour lequel faire du tout net, osté du feu, le remuant en autre vaze, le coulerés par vn linge, auquel le demeurant de l'ordure de la Cassonade s'arrestera, dont le syrop se rendra du tout beau, clair, net, & fort liquide. La poesse sera aprés bien lauee, y remettrés le syrop dedans; & icelle sur le feu, pour y faire rebouïllir le syrop seulement vne onde. En tel poinct, c'est assauoir tout bouïllant, le verserés sur vos escorces apprestees dans la terrine, laquelle (aprés l'auoir bien bouchee, à ce que la vapeur du syrop ne s'exhale) reposerés dans cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Ce sera jusques au lendemain matin, & lors rebouïllirés vostre syrop comme dessus: autant en ferés sur le loisir; & en suite, six ou sept jours continuels, deux fois chacun, matin & soir, au bout desquels, vostre Confiture se rendra parfaite. par tels reïterés rebouille-

Jetter le syrop bouïllant sur le fruit.

mens, le sucre, petit à petit, se fourrant dans le fruit, dont à la parfin il s'en treuue rempli. Ce qui ne se peut faire en vne seule fois : dautant, que s'espessissant le sucre en bouillant, s'arreste à l'entree ou superficie du fruit, sans penetrer jusques au fons, comme il est necessaire, dont auient le mal representé. Ainsi, pour bien ouurer en cest endroit, n'est question de se precipiter; ains allant le pas, donner loisir au Succre de faire son office, se logeant tout au trauers du fruit, pour la conseruation d'icelui, aussi a-on accoustumé de loüer vn ouurage bien fait, sans s'enquerir du temps qu'on y a emploié. Tant efficacieuse est ceste façon de confir, que le Succre quoi-qu'en petite quantité dans abondance d'eau, va non seulement au fons de la chair du fruit, ains passant plus outre, estant fruit à noiau, comme abricot, auberge, peche, prune, penette jusques au noiau d'icelui (y laissant de sa substance) par le trauers de sa coque, quoique dure, non-amolissable; ainsi que par l'experience de la veuë & du gouſt (combattant la raison) apperra clairement: à laquelle façon de confir, vous arrestant, ne pourrés faillir aucunement.

CONFITVRES.

La bonne Cõfiture ne se fait haſtiuement.

CECI est tres-considerable, que le fruit sur lequel l'eau & le Succre messes, sont jettés chaudement, ne reçoit neantmoins que le Succre, dont se l'attirant, laisse par-aprés l'eau pure sans substance: pour laquelle cause, le second jour de vostre Confiture, ajousterés de nouueau Succre à vostre syrop, c'est à dire, de nouuelle Cassonade, la clarifiant, comme dessus: à ce que vostre Confiture se puisse, non seulement auancer, ains garentir de tout danger de corruption, qu'elle encourroit sejournãt par trop dans l'eau. Continuerés telle augmentation, de deux en deux jours, afin de fortifier de coup à autre, vostre syrop: auec ceste obseruation, que comme au cõmencement est neccessaire le syrop estre fort liquide, pour les raisons dittes, au contraire, à la fin de la Confiture, le faut fort espés, voire deschargé de toute eau, afin que le pur Succre restant, parface & nourisse la Confiture, ainsi qu'il appartient. A quoi conuient aller curieusement, & noter que le syrop se descuit, à toutes les fois qu'il est jetté sur le fruit; tant parce qu'il se deschatge de Succre, le donnant au fruit, que par ce aussi que le fruit au lieu du Succre qu'il reçoit, lui contribue en contr'eschange, son humeur naturelle, ainsi qu'a esté dit. Or comme au premier jour, le syrop est fort clair & liquide, au second, le sera vn peu moins, c'est à dire, s'espessira: au tiers encores plus, par tels degrés auanceant tous jours jusques au dernier, auquel conuiendra donner la derniere cuité au Succre. Ce qu'on fait, & par l'ajoustet de nouuelle matiere, & par la patiẽce du bouillir souuent, moiennant laquelle, le syrop s'acheue de cuire: aiant lors attaint le poinct necessaire en cest endroit, quand estant sur le feu, il ne fume plus, ou peu, & qu'il file comme glu. Mais la principale espreuue, est, de visiter vostre Confiture, cinq ou six jours aprés l'auoir acheuee, ou cuidé l'acheuer, pour en juger à l'œil: n'y faisant rien plus, si elle n'a acquis aucune senteur extrauagante, & ne fait signe de se moisir. Mais s'il auient qu'elle ne sente bon, & jette des fleurs de moisissure au dessus du syrop, le remede sera au rebouillir, vne ou plusieurs fois: & en somme, autant que de besoin; ce qui pour tous delais, se recognoistra dans douze ou quinze iours. Lors serrerés vos Confitures, comme parfaites: à la charge,

Naturel du Fruit & du Succre.

Ceci est à noter.

Signe de la parfaite cuisson du Succre.

CONFITVRES. d'en tenir les vazes bien clos, pour la netreté, & qu'elles trempent touſjours dans le ſyrop, pour les prendre là durant l'annee, à meſure del'vſage les mangeans liquides: ou de les en retirer pour les mettre au ſec, ainſi que ci aprés ſera monſtré.

Combien de iours à confir les Eſcorces d'orange.

CESTE eſt la gencrale façon de cõfir au liquide de toute ſorte de fruits, reſeruant en lieu conuenable, les particularités requiſes ſelon le naturel de chacune eſpece, pour toutes eſtre maniees, ainſi qu'il appartient. Et à l'auance dirai, que touchant les Eſcorces d'orange, je ne leur donne que ſix ou ſept jours pour confire, à cauſe de leur peu d'eſpeſſeur: eſtant raiſonnable, que les fruits plus maſſifs, demeurent plus de temps à ſe preparer, que les minces. Ainſi l'eſcorce d'orange ſe rendra belle, blanche, tranſlucide, groſſe & enfle, ſelon ſa qualité, auſſi de gouſt agreable, ſans tenir rien de l'amer. Mais pour auoir des eſcorces d'orange confites, tenans vn peu de l'amertume, pour donner quelque petite pointe piquante à la Confiture, ſelon le deſir d'aucuns, & qu'auſſi la diuerſité eſt agreable, on le pourra faire en eſpargnant la peine de peller les Eſcorces, d'où tel gouſt procede: & ſeruira auſſi telle pellicule, à colorer de jaune doré les Eſcorces confites, dont elles s'en repreſenteront belles & claires. Et à ce auſſi que l'amertume ne ſe face ſentir auec importunité, l'on la cotrigera auec du ſel, & en ſuite l'on conduira la Confiture en ceſte maniere.

Encores des Eſcorces d'orange d'autre façon.

LES Eſcorces d'orange coupees par quarties, ſeront miſes dans l'eau freſche & nette, en vaze de terre vitree, y ajouſtant du ſel, ſelon la quantité des eſcorces, aſſauoir, vne bonne poignee pour trois ou quatre douzaines de quartiers d'Eſcorce. Vn couple de jours repoſeront là vos Eſcorces: au bout deſquels, l'eau deuenuë rouſſe (par l'humeur de l'Eſcorce ſe l'attirant à ſoi) ſera oſtee, & en ſa place miſe d'autre, auſſi freſche & nette: laquelle de meſme ſera changee en autre eau, deux fois le jour, ſoit & matin, durant neuf ou dix jours, reiterant tel remuëment, tant que verrés l'eau en ſortir rouſſe; ceſſant lors, qu'elle paroiſtra claire & blanche, ſigne d'en auoir vuidé toute l'humeur cauſant la couleur rouſſe à l'Eſcorce, & par conſequent, la plus-part de ſon amertume. A la couleur & à la ſaueur de l'Eſcorce, auſſi s'eſprouuera le meſme. La couleur claire & tranſparente, manifeſte que l'eau en aura emporté tout ce qui rendoit l'Eſcorce obſcure: Et la ſaueur, nullement ſalee, ains vn peu amere, que l'Eſcorce ſera au poinct que la deſirés. Adonc, tirerés les Eſcorces de la derniere eau, pour leur faire le paſſage, comme deſſus, aſſauoir dans l'eau bouïllante. Et aprés auoir preparé le ſyrop à la maniere ſuſdite, le verſerés tout bouïllant ſur les Eſcorces eſtans arrangees dans la terrine.

Diuers naturel des fruits, & du Succre.

CECI ſera noté; qu'aucuns fruits deſirent d'eſtre raffermis par le Succre, à cauſe de leur moleſſe: au contraire, il y en a d'autres, qui en veulent eſtre amolis, à cauſe de leur durté. Auſſi doit-on conſiderer, que le Succre produit effets contraires, ſelon qu'il eſt emploié: car jetté chaud, ſur le fruit, l'affermit: & froid, l'attendrit. Sous leſquelles diſtinctions & conſiderations, l'on ouurera aſſeurément: & de telles obſeruations generales, viendrons aux particulieres. L'Eſcorce d'Orange, deſpoüillee de ſa pellicule jaune, demeurera tendre, eſtant confite, bien que le Succre lui ait eſté donné touſjours boüillant: non celle qui n'aura eſté pellee, dont eſt que-

ſtion en ceſt article; par ce que la pellicule jaune attachee au blanc, l'engarde de s'enfler & attendrir, & par conſequent, l'eſcorce reſte dure, plus que de raiſon: voire d'autant plus, que plus chaud lui aura eſté donné le Succre. Pour lequel vice corriger, autre que froid ne jettera-on le ſyrop deſſus ces Eſcorces-ci, c'eſt qu'aprés l'auoir bouïlli & preparé comme il appartient, l'on le laiſſera refroidir, puis on l'emploiera: excepté le premier jour de la Confiture, durant lequel, l'on jettera ſur icelle le ſyrop liquide, tout bouïllant, pour ouurir le paſſage au Succre dedans le fruit. Ceſt auis ſeruira auſſi pour certains autres fruits, qui de meſme ceſtui-ci, craignent l'importune durté, comme les coins & les meſles, ainſi qu'il ſera repreſenté. Autant de jours que les precedentes Eſcorces, celles-ci auront pour confir, c'eſt aſſauoir ſix ou ſept, au bout deſquels, les retirerés en vaze bien bouché attendant l'vſage. Lequel tant agreable n'en ſera-il en leurs premiers mois, qu'és ſubſequens: pour le loiſir qu'elles auront eu de ſe nourrir dans le Succre. C'eſt pourquoi, jamais les Confitures au Succre ne ſont ſi bonnes recentes, qu'vn peu vieilles: le temps à la longue, faiſant candir le Succre, ſans moien, dans le fruit, à la loüange entiere de la Confiture. CONFITVRES.

LE PRINTEMPS, eſt auſſi la ſaiſon à confirdes & Pois des Feves en gouſſes, les prenans verts, non encores meurs, ains tendres, commençans à faire graine. Ces deux fruits pour la ſympathie de leur naturel, ſe confiront enſemble. Des gouſſes de Pois & de Feves les plus groſſes qu'on pourra choiſir, vertes & tendres, ſeront cueillies au jardin, & tout freſchement ſans leur donner loiſir de ſe fleſtrir, aprés les auoir lauees auec de l'eau claire, ſeront miſes dans la ſaumeure, pour y demeurer dix jours, pour le moins. du plus n'y aiant aucun terme, car ce ſera tant qu'on voudra. Le ſel a pluſieurs regards: oſte l'odeur ſauuage & naturelle du fruit: affermit le fruit, pour reſiſter à la violence du Succre en le confiſſant: & lui conſerue ſa naïfue couleur ſans deſchet, meſmes en ceux-ci, la verte, auec laquelle ſortent de la derniere main du Confiſſeur. La ſaumeure ſera faite auec de l'eau claire & freſche, dans laquelle jettera on abondance de ſel, bien net, pour la fortifier juſques là, qu'elle porte l'œuf en coque nageant au deſſus, qui en eſt la vraie eſpreuue. Mais de peur de faillir, vaut mieux y mettre trop de ſel, que peu; veu meſme que c'eſt ſans perte, puis que le ſuperflu ſe treuue au fons du vaze: & faillant en ceſt endroit, la ſaumeure, s'empuantiſſant, corromproit le fruit. Crainte qu'il ne ſe faut donner prenant garde à cela, ains tant longuement qu'on voudra, s'y nourrira le fruit, ſain & entier, moiennant qu'il trempe continuellement: ce qu'on fera faire, par la peſanteur d'vn quarreau de brique ou pierre platte, mis ſur le fruit l'enfonceant dans la ſaumeure: & qu'en icelle, l'on ne trempe jamais, ni la main, ni le fer, ni le leton, ains ſeulement le bois & l'argent, pour les raiſons dittes ſur autre propos, conuenable à ceſtui-ci. Le vaze en ſera de verre, ou du moins de terre vitree, pour reſiſter au ſel. Le bois n'y eſt par trop impropre; mais telle matiere eſt reſeruee pour tranſporter la ſaumeure, auec les fruits dedans, d'vn lieu en autre, la neceſſité du charroi ainſi le voulant, puis qu'en tel ſeruice, ne ſont propres ni le verre, ni la terre. *Pois & Feues.* *L'on les ſalera.* *Proprieté du Sel.* *Comment preparer la ſaumeure.*

CONFITVRES. *Les pois & Feves seront dessalees.*

PASSE'S les dix jours, les Pois & Feves pourront estre tirés de la saumeure, pour continuer les erres de leur preparation. Pour ce faire, auec la mesme curiosité que nous les auons salés, nous les dessalerons, leur ostãt entierement tout le gouſt du sel, sans leur en laisser seulement l'apparence: afin de rendre nos fruits compatibles auec le Succre, puis que c'est auec lui, que nous les confisons: autrement la chose ne se pourroit accorder, pour la contrarieté naturelle des saueurs du sel & du Succre. Dans vingt-quatre heures cela se fait tres-bien, aiant la commodité de l'eau de la fontaine ou de la riuiere, mettant le fruit dans vn pannier d'ozier au courant de l'eau: mais telle aisance defaillant, ce sera dans vn grand vaze à large ouuerture, que dessalerons nos Pois & Feves. Là en abondance d'eau fresche, ils tremperont six ou sept jours, à chacun remuant d'eau nouuelle, trois ou quatre fois, & en somme, jusques à ce que le fruit ne tienne rien du salé, ce que recognoistrés à la saueur, ouurant vn Pois & vne Feve des plus gros, & à leur interieur les gouſtant.

ESTANS dessalés les Pois & les Feves, le passage s'en fera boüillãt dans l'eau, dont l'espreuue de l'espingle ne sera obmise, pour tant plus asseurément ouurer. Puis vn peu sechés sur des seruietes, en suite posés dans la terrine vitree, finalement le syrop liquide & bouilllant sera jetté par dessus, par la continuation de dix jours, deux fois chacun, accommodant le syrop par augmentation de la Cassonade & rebouillemens, jusques à la perfection, comme a esté monstré. Et à ce qu'auec quelque aisance, l'on vuide la terrine de coup à coup, pour rebouillir le syrop, selon la necessité de ce mesnage, le moié sera, de percer la terrine en bas & au trou mettre vn robinet, d'où sans grãde peine, retirerés le syrop au besoin. Et par telle commodité, vos fruits demeurans asseurés dans la terrine, ne se froisseront nullement: comme autrement il ne se peut faire, que quelqu'vn ne se rompe, versant le syrop par le dessus de la terrine.

Dix jours seront employés à ceste Confiture.

Artichaux.

POVR confir des Artichaux, conuient les prendre jeunes & tendres, petits, non guieres grands, pour estre capables de ceste gentille Confiture: belle sur plusieurs autres, & de plaisante representation, quand faite au sec; il semble voir l'Attichau sortir fretchement du jardin, auec ses ailerons pointus & entiers, & sa naïfue couleur verte, telle se la conseruãt jusques à la fin. Les cueillãt, l'on leur laisſera deux doigts de la queue, afin de les manier aisément: & sans delaier, pour crainte de la flestrisseure, du retchement du jardin (aprés, toutesfois, les auoir laués auec de l'eau fretche) seront jettés au sel, & d'icelui tirés au bout de dix ou douze jours, non deuant, pour les dessaler. Puis le passage fait, seront arrangés dans la terrine, afin d'y receuoir le syrop, preparé comme dessus; & de mesme l'employant, dans autres dix ou douze jours, se treuueront prests à estre sechés, receuant leur dernier Succre.

Cerizes ou Agriotes.

AVTREMENT que les precedens fruits, l'on confit communément les Cerizes, car c'est à vne seule venuë qu'on les cuit dans le Succre, non à plusieurs. ainsi presques aussi tost s'acheuant telle Confiture, qu'on la commence. Ce sont les Agriotes ou Cerizes aigres, dont est question en ceſt endroit, plus propres à cõfir que les Guines ou Cerizes douces, & plus recerchees pour leur gouſt aigret, salutaire aux febricitans. Le temps passé,

Pon confiſſoit ce fruit dans le ſyrop de Succre, fait auec de l'eau pure: aujourd'hui auec raiſon, l'on fond le Succre dans le jus d'autres Cerizes aigres, ſans autre humeur, dont ſe compoſe vne gelee treſ propre pour deſ-alterer les malades, vrile auſſi pour conſeruer les Ceriſes confites, bien & longuement. Le moien en eſt tel. Trois liures de Cerizes des plus groſſes & mieux choiſies, ſont appreſtees. Si ce ſont de celles qu'on appelle groſſe Agriote, elles ſerõt prinſes vn peu verdelettes, non trop meures, de peur d'importune douceur, à laquelle elles tẽdent ſe meuriſſans. Si des autres, l'on les laiſſera meurir juſques au dernier poinct, car pour leur naturel aigre, quelques meures qu'elles ſoiẽt, jamais ne ſe rendent elles trop douces. La queuë leur ſera couppee à demi, afin que par le trõçon reſtãt, elles puiſſent eſtre nettemẽt prinſes à la main dãs le vaze, pour ſ'en ſeruir. Deux liures de Succre fin, ſerõt emploiees à la quantité des Cerizes ſuſdites (la Caſſonade n'eſtãt ici propre) qu'on infuſera dãs le jus de Cerizes aigres, icelui tiré de pluſieurs Cerizes, auſquelles l'on aura arraché la queuë, oſté le noiau, & paſſé à trauers d'vn linge. La quãtité du jus ne ſe limitera, eſtãt meilleur d'y en mettre trop, que peu: parce que le trop ſ'exhalera, par la patience du bouillir, là où le peu, cauſeroit la bruſlure du Succre, par faute d'humeur. Et parce que communément les petites Cerizes aigres, ne ſont ſi hautes en couleur, que les groſſes, qui à meſure qu'elles ſe meuriſſent, ſe noirciſſent, pour colorer le jus ſuſdit, appellé Agriotat, de trois ou quatre groſſes Agriotes noires de maturité, en ſera exprimé le jus dedans l'Agriotat, dont il ſ'en rendra plus agreable. Ces choſes appareillees, le jus ſera mis dans le poëſlon ou caſſette, & ſur icelui, le Succre puluerizé, ſans ſouffrir qu'il rouche le cuivre du poëſlon, de peur d'en attirer la ſenteur. Le tout bouillira à petit feu de charbon (l'eſcumãt touſ-jours auec vne cueiller d'argent ou de bois, jamais de fer ni de cuivre) juſques à ce que le ſyrop ſoit acheué de cuire, que cognoiſtrés, quand en aiant mis vne goute ſur vne aſſiete, elle ne verſera nullement, ni d'vn coſté ni d'autre, ains ſe tiendra ferme eſtant rouge, comme rubi. Lors mettrés dedans les Agriotes, tout doucement, ſans les froiſſer, les ferés vn peu bouillir, & juſques à ce qu'elles commencent à ſe creuer. Ce que voiant, les tirerés du feu, les laiſſerés refroidir, auec la patience requiſe en cet endroit, puis les logerés dans boëtes de verre, y verſant deſſus l'Agriotat dont elles ſeront couuertes, y trempans dedans. Les boëtes ſeront bien fermees auec du parchemin, & finalemẽt expoſees au Soleil, pour y ſejourner cinq ou ſix jours, & par ſa chaleur acheuer de cuire le ſyrop, qui par l'humidité du fruit, ſe ſera deſcuit. Mais cas eſtant, que ſur abondãt l'humeur, le Soleil ne la puiſſe conſumer, le ſyrop faiſant ſigne de ſe moiſir, aprés en auoir oſté les fleurs de moiſiſſeure, auec vne cueiller d'argent, rebouillirés le ſyrop ſans les Agriotes, lui donnant la derniere cuite: finalement le remettrés ſur les Agriotes, froid non chaud, de peur de creuer les Agriotes, & de rompre le vaze de verre.

CONFITVRES.

En ſuite, viennent les Amandes. Le naturel de ce fruit, eſt de ſe deſcheoir en confiſſant: & afin que les Amandes eſtans confites, reſtent de paſſable grandeur; preuoiant cela, ne faudra ici emploier que les plus grandes, telles curieuſement les recercheãt, meſme les races particulieres, à ce les plus propres. Nous les cueillirons de l'arbre, non endurcies, ains encores fort tendres: leur oſterons la bourre griſe couurant le vert, pour mettre en euidence

Amandes.

CONFITVRES.

telle belle couleur, semblable à velours vert, & auec icelle les confirons. Le moien de despouïller les Amandes de telle bourre, est la lexiue preparee auec des cendres de chesne: mais cela se fait fort proprement, & beaucoup mieux qu'auec le cousteau, quelque curiosité qu'on y sçache apporter. Après auoir fait bouillir demi-quart-d'heure, des cendres de chesne bien nettes dans de l'eau, l'on passera le tout à trauers d'vn linge, le versant dans vne terrine, où estant reposee la lexiue, le grossier des cendres, comme lie, s'arrestera au fons, laissant l'eau claire au dessus: laquelle prinse de là, doucemẽt sans esmouuoir la lie, sera mise bouillir dans vn poëslon sur feu clair: bouillant, les Amandes y seront eschaudees deux ou trois à la fois, les jettãt dans l'eau, où aiãt bouilli vne onde, les en retirerés auec la cuillier persee, les mettant sur vne seruiete grosse, & neufve, auec laquelle frottant l'Amande vn peu rudement, en enleuerés la bourre grise, descouurant le beau vert. Si la lexiue n'est assés forte, ne seruira de rien sans pouuoir enleuer la bourre. Si trop, gastera tout, escorcheant l'Amande jusques au blãc. Au remede. La foiblesse de la lexiue, se fortifiera par boüillir, ce seul moien faisant exhaler l'eau sur-abondãte, causant la foiblesse. Le trop de force, se corrigera auec de l'eau, en mettant dans la lexiue, la quantité requise, comme se monstrera par la preuue, à laquelle vous arrestant, acheuerés d'esbourrer vos Amandes, jusques à vne, ajoustãt de l'eau à la lexiue, lors qu'en boüillãt, elle se fortifiera par trop, comme le recognoistrés par l'œuure mesme. Ce fait, ouurirés le passage aux Amandes, les boüillant dans l'eau claire: puis les secherés entre-deux linges, & sans leur donner loisir de se refroidir, les larderés auec de la canelle, de long en long, non en trauers, de peur de les percer mal à propos, & par consequent les difformer. Tandis, le syrop s'appreftera. Et estans vos Amandes mises dans la terrine, là seront confites, auec pareil syrop, y emploiant dix jours, auec semblables obseruations, que dessus. Ainsi, aurés des belles Amandes, vertes durant l'annee, non ridees, soit qu'elles demeurent au liquide, soit qu'on les passe par le sec.

La couleur verte aux Amandes confites.

Mettrés des tronçons de canelle dans les Amandes.

Noix.

DES NOIX confirons-nous de trois couleurs distinctes, Noire, Verte, Blanche: pour toutes lesquelles, est necessaire eslire fruit de grande race & tendre, duquel se fait Confiture de valeur, recerchee & pour le goust & pour la santé, tresc-propre pour l'estomach. La maniere la plus receuë, est celle dont les Noix restent Noires. Les Noix sont pelees auec vn cousteau, en mesme temps les jettans en l'eau fresche, dans laquelle trempent continuellement durant neuf ou dix jours, chacun jour les remuant d'eau nouuelle, trois ou quatre fois, & en somme, jusques à ce que l'eau en soit claire. Aprés, le passage s'en fait, puis les Noix sont lardees auec de la canelle, en long & en trauers (jamais auec du girofle, bien-que ce soit de l'vsage inueteré de plusieurs) & finalement, logees dans la terrine, pour y estre confites auec le syrop, dans dix jours.

Noires.

Vertes.

POVR la couleur Verte, trois moiens y a-il. Au lieu de peler les Noix, l'on les perce en trois ou quatre endroits, afin de leur faire vuider la liqueur maligne, leur causant la noirceur: mais ce sera auec du bois dur & poinctu, non auec du fer, de peur de la roüille. Percees, serõt mises tremper dans l'eau courante, s'il est possible, afin que la liqueur sortant par les trous, ne s'arreste nullement sur les Noix, pour les en noircir. Au defaut de telle commodi-

té, ce sera dans vaze à large ouuerture, qu'on les trempera en abondance d'eau, dont on les remuëra, sept ou huict fois le jour, durant dix ou douze; passés lesquels, elles sont pelees auec vn cousteau de rozeau ou canne, non de fer, pour les raisons dittes. Le vert paroistra dessous la pellicule, icelle aiãt engardé l'humeur maligne d'y penetrer, s'estãt vuidee par les trous. A mesure qu'on pellera les Noix, serõt jettees dans l'eau fresche, & de là dans la boüillante pour le passage. CONFITVRES.

AVTRE moien pour rendre les Noix vertes, est la lexiue, faite, non auec des cendres, ains auec de la chaux viue, ou neufue. La chaux trempe vingt-quatre heures dans l'eau fresche, aprés est boüillie vne bonne heure sur feu clair, finalement passee par vn linge, & aiant telle lexiue sejourné dans vn vaze, jusqu'à ce que la lie s'en soit arrestee au fonds d'icelui, l'eau claire du dessus prinse, sera boüillie dans vn poëslon sur feu de flamme, & boüillant, dans icelle seront eschaudees les Noix, comme les Amãdes, & ainsi qu'elles, frottees rudement auec vne scruiete neufve & de linge grossier, pour leur enleuer la pellicule exterieure, cachant la couleur verte. La foiblesse & la force importunes de la lexiue, sont corrigees par le boüillir, & par l'eau, comme a este veu à la lexiue de cendres. &

AVSSI par le sel se rendent vertes les Noix, car aians trempé dans la saumeure quelques quinze jours ou trois sepmaines, & aprés dessalees, facilement s'enleue leur premiere peau, sous laquelle, le vert paroit preserué de la maligne humeur noircissante, que la force du sel aura fait vuider, par les pores de la Noix.

QVANT à la couleur Blanche elle procede directement de la main, c'est à dire, du tailler: car pour blanchir les Noix, sans les percer ni tremper aucunement, ne faut que les peller jusques au blanc, leur ostant tout le vert (c'est pourquoi, ici faut emploier les plus grosses Noix) & sur le blanc façonner au cousteau, les Noix à la semblance de la coque endurcie d'vne vieille Noix, par le moien de laquelle gentillesse, les Noix confites au sec, ressembleront aux communes de mesnage. *Blanches.*

TOVTES lesquelles Noix, quoi que differentes de couleurs, seront au reste traittees de mesme sorte; touchant le passage, le larder auec de la canelle, le syrop, & le temps de l'application.

LES Noisilles ou Auelaines seront prinses en rame ou en escosse, pour confire. L'on les cueillira deuant qu'elles aient grené, encore fort tendres, auec leur coque ou escosse bien esparpillee, & aisserons esleués. Pour plus de beauté, plusieurs Noisilles arenans par les queuës, seront laissees ensemble, lesquelles vnies, se maintiendront auec leur naturelle couleur, jusques à la fin. Est necessaire de les passer par le sel; puis dessalees, les exposer au syrop. Ne veulent aucune canelle, ni autre moien pour les confir, que le Succre, leur faisant tenir mesme chemin qu'és precedents fruits, & les acheuans au sec, sorties du liquide. *Noisilles.*

DES Laictues, se fait la Bouque-d'ange, ainsi appel'ee telle Confiture, pour son precieux goust, & faculte de des-alterer les febricitans. C'est seulement le tronc de la Laictue tige ou coston qui est ici emploié, qu'on prend, encores tendre, deuant que la plante ait meuri la graine. Pour l'auoir gros, cõme le poulce, conuiẽt eslire la race de Laictues de la plus grãde sorte, *Laictues.*

CONFITVRES.

comme ſont communément les vertes, qui ne ſe reſſerrent en pomme. Le tronc ſera coupé tant long qu'on pourra, & ſi bien nettoié, que ſans empeſchement, l'on le voie tranſluire le regardant à la clarté du Soleil. Ainſi appareillés tels tiges ſeront mis au ſel pour dix jours: puis deſſalés, logés dans la terrine, finalement confits auec le ſyrop durant dix autres jours, attendans dans la terrine, d'eſtre tirés du liquide pour eſtre mis au ſec, digne article de telle Confiture.

Conuient leur remuer de ſyrop,

&

ET dautant que la beauté de ceſte Confiture depend de la clarté de ſon corps, l'aiant diaphane & tranſlucide, & qu'elle pourroit eſtre obſcurcie par la continuation du ſeruice de meſme ſyrop, qui par reiterees ebullitions, ſe ternit: eſt requis, lui changer de ſyrop, vn couple de fois, durant les dix jours, qu'on emploie à parfaire la Confiture, à chacune fois, lui faiſant du ſyrop nouueau, auec nouuelle Caſſonade, le lui donnant liquide & eſpés, ſelon les jours, & l'art, ci deſſus remarqué. Dont ſe rendra voſtre Bonque-d'ange, claire & tranſparente, comme deſirés. Meſme conſideration conuient auoir du Carbaſſat, de l'eſcorce & de la chair de Citron, des Abricots, des Prunes, & autres fruits clairs; pour leſquels ſeruira ceſt auis, ſans le redire. Et ſe fera ce changement-ci, ſans nulle deſpenſe, emploiant à propos le ſyrop qu'on retire du fruit (bien qu'il ait ſerui) à faire d'autres Confitures, dont l'obſcurité n'a beſoin de tant particuliere recerche.

Noter ceci pour toute Confiture claire.

Petits Melons & Concombres.

AV ſel mettra-on des petits Melons & concombres entiers, de deux à trois doigts de long, verts & fort tendres, pour aprés y auoir demeuré dix ou douze jours, les deſſaler, & en ſuite confir; pour finalement les mettre au ſec, où ſans dechet, ni de corps ni de couleur, ſe repreſenteront tres-bien.

Petits Limõs & Oranges.

DE meſme l'on fera des petits Limons & Oranges, entiers, ſoit pour les ſaler, deſſaler, confir au liquide, ſoit finalemẽt, pour les faire paſſer par le ſec: duquel ſortiront beaux à voir, pour leur naturelle figure, & naifue couleur; eſtans auſſi plaiſaus au manger, pour leur bon gouſt, & ſalutaire à la ſanté.

Abricots.

EN ce rang ſeront les Abricots, le temps ainſi l'ordonnant. Nos peres cõfiſſoient les Abricots, à la maniere des cerizes, tous entiers, ſans peler, les faiſans cuire dans le ſucre, à vne ſeule venue, & les gardans toute l'annee dans le ſyrop. Aucuns tiennent encores telle façon. Mais la pluſpart les pelent, & leur oſtent le noiau, les applatiſſans en rond, comme prunes de Brignole, les confiſſans à la maniere ſuſdite: & comme par ſucceſſion de temps, l'on apprend touſ-jours quelque choſe de nouueau, y en a qui les mettent au ſec, où ils ſe repreſentent bien, beaux & clairs. Mais qui deſirera auoir des Abricots, encores mieux qualifiés, ſans guieres ſ'eſcarter de leur naturel, gardans beaucoup de leur naifue couleur, aiant le corps tranſparant & diaphane, y voiant à trauers le noiau, les preparera ainſi. Choiſira la meilleure race d'Abricots, ſains & entiers, de belle couleur, non du tout meurs, ains vn peu verdelets & fermes, pour mieux reſiſter au Succre: ſans les peler ni ouurir, les jettera tous entiers dans l'eau bouillante, pour le paſſage, les maniant doucement ſans les froixer. Aprés, ſeront arrengés dans la terrine, là confits auec les obſeruations neceſſaires, meſmes de la qualité du ſyrop, repreſentees, variant ſelon les jours; ſurquoi l'on ne ſe peut aucunement diſpenſer. Moiennant leſquelles, le ſyrop penettera juſques au cœur du noiau, quoi-que la coque d'icelui

soit dure & inamoliſſable: lequel noiau, eſtant naturellement de douce ſaueur (comme des races d'Abricots y a-il, tels les produiſans, qu'on mange comme noiſilles) par le ſuſdit ordre, ſe rempliront de Succre, & confiront comme la chair des Abricots. ainſi, en ce fruit, ſe treuuera double Confiture. Le noiau eſtant amer, ſelon l'ordinaire des communs Abricots, le Succre ne laiſſera de ſ'y rendre; adouciſſant quelque peu ſon amertume, ainſi que notoirement le recognoiſtrés en les gouſtant. Aprés que les Abricots confits auront ſejourné au liquide vn mois, pourront eſtre mis au ſec; receuans leur dernier Succre, qui leur donnera luſtre requis à tant precieuſe Confiture. CONFITVRES.

Petites Poires muſquees & blanquetes.

LES petites Poires muſquees & blanquetes, ſuiuent pied à pied, les Abricots, pour de meſme qu'eux, eſtre traitees, au paſſage, au confir au liquide, & en ſuite, au ſec. L'on ne les pellera ni fendra aucunement, ains, entieres, ſerõt emploiees. Et, comme j'ai dit des noiſilles, pluſieurs petites Poires confira-on en vnion, ſi l'on les cueille de l'arbre, jointes enſemble par les queuës, dõt la Confiture ſe rendra plaiſante. d'elle-meſme eſtant de tres-bon gouſt, cedant à peu d'autres.

Prunes.

LES plus groſſes Prunes, ſont en ce ſeruice-ci, à preferer aux petites, pour la difficulté, plus grande, qu'on treuue du manier le petit que le gros fruit: joint que la Prune ſe diminue fort au confir, la petite preſque ſ'y aneantiſſant. Le gouſt eſt auſſi à conſiderer. car tant meilleure ſera la Confiture, que plus ſauoureux en aura eſté choiſi le fruit. C'eſt pourquoi, les groſſes Prunes Perdigones, Imperiales, Roiales, & ſemblables, de grand corps & precieuſe ſubſtance, ſont recerchees pour confir. Et peleés ſans noiau, & auec icelui, entieres, ſans peler, ſont confites les Prunes ainſi qu'Abricots, où vous renuoierai, pour les traiter de meſme. I'ajouſterai ceci, que lors que voudrés mettre au ſec vos Prunes, les ſortans du liquide (j'enten de celles qui auront eſté pelees, eſtans ſans noiau) de deux ou trois petites Prunes, en façonnerés vne groſſe, les joignans enſemble, par le moien du Succre, dont elles ſe conglutineront; & aprés en ſeront cachees les commiſſures, par l'incruſtation du Succre couurant le fruit. derniere main de toute Confiture.

Poires moienes & groſſes.

VOICI la ſaiſon ouuerte, pour toutes ſortes de Poires d'Eſté. D'entre leur nombre infini choiſirés des mieux qualifiees, pour le gouſt & pour la beauté, groſſes & charnues ſur rout, ſans pierres ni grauois. Non plus que les petites Poires, celles-ci, ne ſeront, ni pelees ni fendues, ains entieres les confira-on auec le ſeul Succre, à la maniere ditte. Et pourueu que le paſſage ſoit bien fait, & le ſyrop bien appreſté, ne doutés du ſuccés, car le Succre penetrãt à fons les Poires, quelques groſſes qu'elles ſoient, les confira à ſouhait. Dont elles reſteront ſans dechet de corps, ni de couleur, ſe repreſentans comme ſortans de l'arbre, au partir du ſec. De meſmes, ſeront conduites les Poires de l'Automne & de l'Hyuer, qui me gardera de redire. Pluſieurs pelent les Poires pour confir, dont ils font bonne Confiture, mais non tant agreable que la ſuſdite.

Courges.

LE Carbaſſat ſe fait de Courges-longues, à cela eſtans meilleures que les Cougourdes-rondes: quant aux Citroüilles, elles y ſont du tout impropres, leur chair ne pouuant ſouffrir la chaleur du Succre, qui la fait fondre la rendant en broüet. Encores le col des Courges eſt à ceci meilleur, que le ventre. Du col, donques, nous en ferons des trenches, longues de demi pied, larges

CONFITVRES. de deux bons doigts, espesses d'vn petit pouce. L'on les escorcera curieusement, & aussi en seront ostés les grains du dedans, si point y en a en telle partie de la Courge, afin que les trenches demeurent nettes & claires. Ce fait seront mises saler dans vne terrine vitree, pour y sejourner dix jours, pour le moins. Mais pour l'abondance d'humeur que la Courge rend, ne sera besoin la jetter dans la saumeure, seulement d'en couurir les trẽches auec du sel menu, les mettant par littees, à la maniere qu'on sale les lards. Car reposant les pieces de Courge dans la saumeure commune, icelle se treuuant trop foible, par la susdite humeur ajoustee, y auroit danger de corrompre le tout. Et à ce que les trenches trempent continuellement, comme il est necessaire, le sel n'y sera espargné, ains donné largement, sans crainte d'exceder, le trop se retrouuant au fons du vaze. Aprés, l'on les dessalera, l'on leur fera le passage, l'on les confira comme dessus, finissant par le sec. Outre les trẽches de Courges faites en long, des pieces en quarré en seront taillees, larges de quatre doigts, espesses de deux à trois, qu'on prendra du col de la Courge, comme de l'endroit du fruit, le plus charnu, dont la Confiture se rendra bonne & agreable.

Melons & Concombres meurs. Ce n'est de l'vsage commun, qu'on confit des Melons ou Poupons meurs en pieces, comme des Courges, ains des verts, petits & entiers, ainsi qu'ai monstré: toutesfois, la chose est faisable, mon experiẽce vous en pouuant asseurer. Soient donques prinses des trenches de tel fruit, qualifié de rouge, maturité, & grandeur, de la mesure que voudrés: & aprés les auoir pelees & esgrennees, les salerẽs sans eau, dans la terrine, comme dessus. Y pourrés ajouster des trenches de Concombres, pour la sympathie de ces deux fruits: les deschargeans d'escorce & de graine, afin que les pieces restent nettes.

Escorce & Chair de Citron. Dv Citron se confit l'escorce & la Chair, separément, & de chacun se fait tres-bonne Confiture, agreable au goust, & à la santé, mesme l'escorce profitable à l'estomac. Des trenches sont faites de l'Escorce, tant longues, comme est le Citron, espesses d'vn doigt. Et de la Chair, des pieces quarrees, rondes, triangulaires, & autres, qu'on taille à volonté. L'Escorce l'emploie sans rien oster du dessus, comme là consistant le plus de la vertu de ce fruit. Toutes ces pieces sont salees, dessalees, & confites à la maniere susdite: puis mises au sec.

Auberges & Peches. Selon les saisons je dispose des Confitures, au soulagement de la memoire de nostre mere-de-famille, qui par telle distinction des temps & des fruits, ordonnera de ce precieux mesnage. Les Auberges & peches se presentent ici, pour à leur tour estre Confites entieres auec leur belle robbe vermeille, jaune, verte, & noiau dedans. Ce fruit se treuue capable d'estre confit, de la mesme façon que les Abricots, estant choisi des especes qui ont la chair plus ferme, & plus dure, à cause dequoi resistent bien à la violence du Sucere, comme il est requis.

Peste de Peches, &c. De fort bonnes pastes sont aussi faites de ces fruits-ci specialement des Peches, dont la maniere en estant venue de Gencs, recommande telle sorte de Confiture. Ainsi l'on y procede. Les Peches pelees, mises en pieces, deschargees de noiau, seront cuites dans l'eau claire, sur feu de charbon, les remuant continuellement, de peur de les bruser: & sans attendre que l'eau

soit du tout consumee en exhalaison: l'on les passera par le tamis. Apres, seront remises dans le poëllon, y ajoustant du Succre fin en poudre, la moitié du poids du fruit, y comprenant le peu d'eau restante en icelui (comme si la paste auec l'eau, peze deux liures, y faudra mettre vne liure de Succre) pour là pacheuer de cuire. Ce sera sur petit feu de charbon, remuant tous-jours la paste auec l'espatule de bois, jusques à ce qu'elle soit assés cuite: & le cognoistrés quand cessera de faire escume. Lors la tirerés du feu, la mettant sur des vazes à large ouuerture, exposee au Soleil, afin que par sa chaleur la paste deschargee de toute nuisible humidité, procedante du naturel du fruit, s'acheue d'affermir, n'y tenant si longuement, qu'il suffise. Et à ce que pendant tel sejour, la pousſiere & autres saletés n'importunent la paste: elle demeurera tous-jours couuerte d'vn linge, si bien accommodé & rehaussé par appuis & soustenemens, qu'il satisface à ce seruice, sans destourner le Soleil que le moins qu'il sera possible. Plusieurs autres fruits pourra-on conuertir en paste, à la maniere susdite, comme Abricots, Prunes, Cerizes, Poires, Pommes, &c. sans autre particuliere obseruation, que du Succre, pour en dõner tant plus aux fruits, que plus ils serõt humides.

CONFITVRES.

Autre paſte de diuers fruits.

Les Arseiroles & Framboises meures, se pourront confir de compaignie, & loger en communs vazes: ou en distincts & separés, comme l'on voudra. Aussi est-on en liberté, de les confir à vne seule venuë (à la maniere des agriotes) ou à plusieurs fois, ainsi que les autres Confitures: mais de les acheuer au sec, la petitesse du fruit n'en requiert la peine. Pour laquelle cause, l'on logera ces petits fruits en petits vazes plats & bas, de verre ou terre vitree, pour là estre prins durant l'annee, les mangeans au liquide.

Arſeiroles & Framboiſes.

En la propre maniere que les cerizes, sont confites les Cornoailles, c'est assauoir, dans le Succre infus au propre jus de ce fruit, duquel sans autre humeur, se fait le syrop, appellé *Cornat*, du nom du fruit, dit en Latin *Cornus*: ainsi que celui des agriotes, *Agriotat*. Aussi sont ces Confitures-ci, de commune faculté rafrescchillante, tres-propre pour les febricitãs. leur petite aigreur naturelle leur estant agreable. En pots de verre, reposeront ces Confitures-ci, pour y estre prinses selon l'vsage.

Cornoailles.

Dans le syrop de Succre, seront confits les Vert jus ou Raisins verts, pour les cõseruer toute l'annee. Emploierés ici les plus gros Aigrets ou Raisins verts, bien choisis; & aprés leur auoir osté les queuës, les jetterés dans le syrop fait au Succre auec de l'eau claire, pour s'y cuire. Mais ce sera sur la fin de la cuite du syrop qu'y mettrés les Vert-jus, à ce qu'ils n'y sejournent beaucoup, de peur de les creuer. mesme cõsideration aiant sur le confir des Agriotes, comme il a esté veu. Ce faict, en semblables vazes que ceux des Agriotes, seront logés les Vert-jus, pour y reposer jusques au besoin.

Vert-jus.

En plusieurs sortes se confissent les Coins, en quartiers, en Cotignac, en Gelees, & encores de toutes ces façons-ci, diuersement, tant ce fruict est de facile maniment.

Coins.

Fere's bon chois des Coins que desirés confir, les prendrés de franche race, beaux en couleur, odorans, & la quantité que voudrés emploier. Chasque Coin sera mis en quatre ou six pieces, les pelerés curieusement, de mesme les deschargeans de tous grains. A mesure que les pelerés, les jetterés dans l'eau fresche, pour les preseruer de noircilleure. Leur ferés le pa-

En quartiers.

CONFITVRES. dans l'eau bouïllante: & aprés en auoir lardé les pieces auec des tronçons de canelle, chacune en pluſieurs parts, les logerés dans la terrine. Tandis le ſyrop ſ'appreſtera; mais ce ſera auec l'eau où auront bouïlli les Coins, laquelle decoction, aidera à odorer le ſyrop: l'emploiant auec les obſeruations repreſentees, où toutesfois le naturel du fruit, requiert faire ceſte exception, Que le Coin naturellement ſ'affermit à la chaleur du ſyrop, ſoit de Succre, ſoit de Miel, y ayant en fin, danger d'endurcir importunément le fruit, par la continuation du ſyrop chaud. Ce que preuenant, d'autre ſyrop que froid, l'on ne mettra ſur les Coins, les quatre derniers jours de la Confiture, laquelle acheuee auec ſyrop ainſi qualifié, ſe rendra agreable, comme la deſirés. Pluſieurs, auec bon ſuccés, confiſſent au Succre des Coins en quartiers, à vne ſeule venue, comme au Mouſt & au Vin-cuit, mais ceſte façon dont eſt queſtion ſurpaſſe toutes autres, & pour la bonté, & pour la duree.

Cotignac. PAR deux moicns, l'on fait des bons Cotignacs. Des Coins bien choiſis ſeront cuits au four, entiers, ſans peler, mis dans vaze de cuivre, bas, à large ouuerture, demeutans au four autant qu'vne fournee de pain. Ainſi, bien roſtis, l'on les pelera, peſtrira, & paſſera à trauers d'vn tamis, ou d'vne toile neufve bien nette: puis l'on les acheuera de preparer dans le Succre. La quantité de Succre requiſe en ceſt endroit, eſt la moitié du poids des Coins. Telle ly ajoindrés, non en ſyrop, ains en poudre, meſlant l'vn auec l'autre. Aprés, la compoſition miſe dans la baſſine ou caſſe pointuc, ſur petit feu de charbon, y ſera acheuee de preparer, la remuant touſ-jours auec la ſpatule de bois, de peur de la bruſlure. Le Cotignac ſera cuit en perfection, quand il ne tiendra plus, ni à la caſſe ni à la ſpatule, ſur laquelle adreſſé vous arreſtant, auſſi toſt que vous-vous apperceurés de tel deſpouïllement, le ſortirés du feu; & de la caſſe, le logerés dans des vazes de verre ou de terre, ou dãs des boiſtes de bois, pour là eſtre prins ſelon l'vſage. Et à ce qu'aucune reſtante humidité naturelle du fruit (comme il peut arriuer) n'amoindriſſe & ne rauale beaucoup la bonté ou la beauté du Cotignac, les vazes & boiſtes en ſeront expoſees à l'aer, pour trois ou quatre jours (non toutesfois au Soleil, ni à la roſee) où ſe deſſechant, demeurera le Cotignac ferme & ſolide, tel qu'on le deſire. Aucũs ne paſſent les Coins par le tamis, ains les emploient ſortans directement du four, aprés leur auoir oſté la pelure & les grains. Mais non tant delicat ſen fait le Cotignac ainſi, qu'eſtant tamiſé, dont, deſchargé de tout le groſſier, reſte du tout bon & beau. L'autre moien eſt de peler les Coins, & tous entiers ſans les ouurir, les mettre bouïllir dans l'eau claire, juſques à ce qu'ils creuét, d'eux-meſmes ſe reduiſans en paſte: en ſuite, les paſſer par le tamis bien net: finalement, les acheuer de cuire dans la caſſe auec le Succre, en pareille proportion que deſſus, & ſemblable ordre. Sur la fin de la cuite des Cotignacs, y jetterés dedans quelque once de canelle pulueriſee, pour leur augmenter le gouſt: & ſi les voulés parfumer, vn peu de muſc meſlé auec la canelle vous ſatisfera, dont les Cotignacs ſ'en rendront tres-agreables.

Cognoiſſance de ſa cuite.

Autre moien de faire le Cotignac.

Autre.

Gelee. AVSSI en deux façons, l'on fait des bonnes Gelees de Coins. Les Coins hachés en menues pieces, ſans peler ni eſgrener, ſont jettés dans l'eau claire au partir du couſteau, afin qu'ils ne ſe noirciſſent ſentãs l'aer. La peleure ſert à odorer la gelee, comme l'endroit du Coin le plus cuit, & les grains, à auancer le geler du fruit; en eſtant telle partie, ce qui pluſtoſt & plus facilement ſe

gele,

gele. Dans grande poësle, en abondãce d'eau claire, seront bouïllis les Coins, en feu clair, & si longuement, qu'ils viennent comme en paste. Lors les coulerés à trauers d'vne toile neufue bien nette, violemment, tant à ce que toute la matiere en sorte, que aussi pour auoir & profiter la plus propre à geler, qui est celle ne sortant de gré, ains qui se fait presser pour la difficulté de sortir du couloir, à cause de son naturel glutineux. Messerés à ceste decoction, du Succre en poudre, le tiers du poids d'icelle, peu plus ou moins, & le tout ensemble ferés bouïllir dans la casse pointue, à petit feu de charbon & vni, afin que la Gelee se cuise également de tous costés. laquelle deschargerés de toute l'escume qui se presentera, l'ostant curieusement, afin que la Gelee reste du tout belle. Et à ce qu'elle s'appreste tãt mieux sans crainte d'estre bruslee, la remuerés continuellemẽt auec la spatule de bois: aussi, de coup à coup, regarderés l'estat de sa cuite, pour prendre auis du poinct de la tirer du feu. Ce sera sur vn marbre ou sur vne assiete, qu'en ferés les espreuues, y jettant dessus quelques gouttes de la matiere, laquelle s'y gelant à mesure de son refroidissement, manifestera d'estre assés cuite. Donnés-lui neantmoins la cuite assés forte, auant que cesser, mais auec vn jusques-où, afin de l'acheuer de cuire tout d'vne-main. voire est requis tendre vn peu au trop; afin qu'icelui supplee au descuire, qui lui auient dans quelques jours aprés (selon le naturel de tous fruits confits) sans lequel moien, la Gelee ne se pourroit remettre en bon estat: dautant qu'on ne la peut recuire estant acheuee, comme l'on fait les autres Confitures. Mais ainsi maniant vostre Gelee, la rendrés ferme, de couleur rouge comme rubi, claire & transluicide, plaisante à la veuë & au goust, & de longue duree, selon le sujet. L'autre maniere de faire la Gelee de Coin, differe de la precedente en ceci, Que les Coins sont deschargés d'Escorce & de grains; deuant que les mettre bouïllir dans l'eau, Que le Succre en plus grande quantité que dessus, est mis dans la decoction auant que la tamiser, aprés auoir vn peu bouïlli. Au reste, en estans les façons ordinaires & communes, touchant le passer par le tamis; puis le cuire sur petit feu de charbon, & finalement loger ces belles Gelees dans vazes de verre ou terre vitree, façonnés selon la portee & dignité de si gentille Confiture.

CONFITVRES.

Cuite de la Gelee.

Autre Gelee.

PAR excellence, quand l'on parle des Gelees, s'entend de celles de Coin: neantmoins, de certains autres fruits, comme de Cerises & Cornoailles, se font des Gelees, tres-bonnes & precieuses, pour sains & malades. Et bien que nous aions outre-passé le rang des Cerizes & Cornoailles, si est ce que pour la sympathie qu'elles ont auec le Coin, en cest vsage-ci, l'accompaignerons de Cerises & Cornoailles, pour faire des Gelees. Les Cerizes ou Agriotes, choisies bien meures, seront deschargees de leurs queuës & noiaux, puis escachees, & exprimees à trauers d vn linge bien net, le jus en tumbera dans vn vaisseau de terre vitree; sur lequel, aussi tost sera mis du Succre en poudre, & le tout verse dans vn poëslon, cuit sur petit feu de charbon, jusques au geler, comme dessus. La quantité du Succre, ne se peut prescrire, attendu l'abondance de jus requise en cest endroit, surpassant de beaucoup le Succre, dont la Gelee s'en fera mieux & plustost, que si le Succre y estoit mis trop largement, & cela sans hazard, par la patience de la laisser diminuer par exhalaison. Moiennant laquelle, l'escumant touſ jours, pour la

Gelee de Cerizes.

CONFITVRES. descharger de saleté, aiant le feu esgal és costés du poëslon, & petit, vostre Gelee se fera à volonté, & se representera excellente en beauté & bonté, de couleur rouge, claire, diafane, & de gouſt tres-precieux.

Cornoailles. AINSI mesnagerés les Cornoailles, pour en faire de la Gelee, laquelle, & la precedente (comme les plus exquises des fruits) logerés dans des petits vazes de verre ou de terre vitree, peinte, à ce appropriés. Là se conserueront ces Gelees-ci, longuement en bonté & beauté, pour auec delectation, seruir; & à sains & à malades.

Mesles ou Neffles. LES Mesles ou Neffles, comme les derniers fruits cueillis, seront en süite les derniers confits. Sans les passer par le sel, l'on les confira selon l'ordre susdit, assauoir, à diuerses venuës, y emploiant dix jours. Sortans de l'arbre, encores dures, non paruenues à maturité (car elles sacheuent de meurir sur la paille) aians leurs aesleron pointus, sans sejourner, de peur de la flestrisseure, les jetterés dans l'eau bouillante, pour leur faire le passage: lequel faict, & arrangees dans la terrine, seront accueillies par le syrop liquide & bouillant. Mais ce sera seulement pour les deux premiers jours, que le syrop leur sera donné chaud, non pour les subsequents, crainte de l'importun affermissement, auquel les Mesles sont sujettes. Car au reste, jusques à la fin, autre que froid ne sera emploié le syrop, l'aiant au preallable fait bouillir & consumer, selon l'art & l'obseruation des journees, puis refroidir. Par là preuenant la durté du fruit, la Confiture s'en rendra belle & bonne, sans lequel moien, ne pourroit-elle estre de grande valeur, la durté en raualant la reputation. Les Mesles confites, sejourneront au liquide tant qu'on voudra, pour de là estre prinses selon l'vsage. Aussi, ce sera à volonté qu'on les en tirera, pour les mettre au sec, afin de receuoir la marque des exquises Confitures.

Des Pommes pour confir. TOVCHANT les Pommes, grand conte l'on n'en fait pour confir. leur natutel ne se ploiant guere bien à tel appareil. De les confir entieres sans peler, comme les poires, ne se peut, artẽdu que leur peleure, semblable à parchemin, resiste au syrop, soit de Succre, soit de Miel, ne lui permettant de passer jusques à l'interieur du fruit, comme il est necessaire. Et de les peler, non beaucoup plus grand auantage y a-il, parce que la Chair de la Pomme, se dissout comme broüet, sentant la chaleur du syrop. Quelques races de Pommes neantmoins y a-il de Chair ferme, comme Court-pendu, Pomme roze, & peu d'autres souffrir le syrop, & par ce moien, se confir, toutesfois, pelees: car auec la peleure, aucune n'est à cela propre. Pour laquelle cause, des Pommes de la qualité requise, seront choisies, qui pelees, aprés mises en quartiers ou laissees entieres, seront exposees au confir à la maniere ditte. Aussi à estre confites à vne seule venue, les bouillant dans le syrop, comme les cerizes, & selon l'vsage de la plus commune Confiture. De conuertir les Pommes en paste, comme les Peches, la chose est faisable. aussi en ai-je representé ci deuant la maniere, où je vous renuoie.

Fruits troqués AVSSI confit-on des fruits tronqués, mi-partis, en pieces inegales, de toutes especes, selon la fantasie, & qu'il s'accorde le mieux, comme Melons, Concombres, Courges, Laictues, mesmes des retailleures d'Escorce de Citron, & de ses rascleures auec, que les Italiens appellent *Citrograta*: desquelles drogueries, se font des Confitures agreables, qu'on conserue dans le li-

quide:& d'iceluy pour mettre au sec, en seront tirees les plus grandes & malleables pieces, si ainsi on le veut. CONFITVRES.

DE mesme, emploie-l'on plusieurs racines d'herbes medicinales, comme Buglose, Cichoree, Angelica, Campane, & semblables, qui auec les proprietés qu'elles ont pour la santé, se laissent manger appareillees en Confiture. Racines medicinales. Toutes lesquelles racines, estans bien rasclees & lauees, pour les descharger de terre & autre saleté, & ostee toute importune durté, seront maniees comme les fruits, auec eux aians commune la façon de confir, la conseruation au liquide, & la liberté de les mettre au sec.

VOILA la vraie façon pour confir les Fruits au liquide: ceste-ci, en sera pour le SEC, à ce que nostre Confiture s'acheue de tous points, pour la bonté & beauté. C'est grand auantage pour bien ouurer au Sec, que d'auoir bien fait au liquide: voire en est-ce le fondement, sur lequel necessairement conuient bastir; où defaillant, rien de bon l'on ne peut esperer de ceste Confiture. Confir au Sec. Nostre fruit donques bien preparé au liquide, s'acheuera bien au Sec. Il attendra dans son syrop le loisir du Confisseur, & ce auec auantage, s'y nourrissant tant mieux, que plus il y sejourne. Mais pour auoir quelque limite en ce mesnage; noterés qu'aiant le fruit prins de Succre à suffisance, dans dix ou douze jours, par-aprés ne s'en charge de plus, comme en estant rempli: pour laquelle cause, sera à vostre liberté, passé ce temps-là de le tirer du liquide pour le faire passer par le Sec. Bien est vrai, que le sejour au liquide accõmode le fruit, ainsi que j'ai dit, en ce que se nourrissant dans son syrop, s'en treuue par-aprés plus rempli: parce que le Succre se candissant de soi-mesme dans le fruit, à la longue, le rend gros & ferme: laquelle consideration ne vous arrestera, pourtant, si desirés voir bien tost vostre Confiture parfaite. La pluspart des fruits enrollés ci deuant, confits au liquide, consentẽt d'estre acheués de confir par le Sec: voire tous sans nul excepter, se peuuent ainsi manier, si le trop petit corps d'aucuns ne les dispense d'en tenir le chemin. Les fruits que voudrés passer par le Sec, seront gouuernés en ceste sorte.

POVR vn preallable, les fruits seront laués, afin de leur oster le syrop gluant, estant attaché à leur superficie, leur empeschant, ou pour le moins, leur retardant le secher. Cela se fait dans l'eau bouillante, les y jettant au partir du vaze, où ils auront sejourné, dés le commencement de leur confir. Les grosses pieces de fruit seront plongees dans l'eau, vne à vne, auec la cueiller persee, & les petites, deux à deux à la fois, & toutes aussi tost retirees sans y faire qu'entrer & sortir, de peur que le trop sejourner, ne leur ostast de Succre plus que de raison. Lauees, l'on les esgoutera sur vn linge blanc, escartees les vnes des autres, puis l'on les sechera. *Faut lauer les fruits.*

CE secher-ci, se fait par deux moiens, au Soleil & au Feu. Au Soleil, en plein Esté: & au Feu, durant toute l'annee, mesmes au cœur de l'Hyuer. Si c'est au Soleil, le moiẽ est de mettre le fruit laué, dans vn panier d'ozier long, comme vn berceau d'enfant ou d'autre figure, non au fons du panier, ains suspendu au milieu par vn petit plancher fait auec des buschetes de menu bois ou vn trelis de fil d'archail, afin que le fruit ainsi esgaié, mesme sans s'entretoucher, soit penetré de l'aer, pour auancement d'œuure. Et à ce que le fruit soit nettement, sans estre importuné de la poussiere ni d'autre saleté, le panier sera garni au fons, d'vn linge blanc, deuant qu'y arranger le fruit, *Puis les secher ou au Soleil, ou*

CONFITVRES. & au dessus, couuert en vouceure ou berceau : ainsi estant le fruit couuert & accommodé, exposé au Soleil, y sejournera jusques à ce qu'il soit sec, prest à receuoir son dernier Succre, qui pourra estre dans trois ou quatre jours, aiant le Solcil à propos, & que souuent visité, soit de fois à autre, retourné s'en dessus dessous. Si c'est au feu, vn moien fort propre y a-il pour ce mesnage, duquel se seruent les Confiseurs faisans estat de Confitures. C'est vn petit cabinet long & estroit, garni à plusieurs estages, comme planchers, esloignés l'vn de l'autre, demi pied ou moins, faits de rozeaux refendus ou de fil d'archail en trelis, & tant proprement accommodés, qu'ils s'ostent de leurs places & s'y remettent en glissant comme lietes, afin de changer de place à la Confiture qui y est mise au dessus pour secher: ce qu'elle fait, moiennant du feu allumé au dessous du cabinet, en vn four là basti occupant tout le bas d'icelui. Ce four est fait, comme à cuire du pain, aiant sa cheminee pour vuider la fumee, sans importuner l'interieur du cabinet : lequel par ce moien s'eschauffe à volonté auec beaucoup d'aisance. A faute de tel cabinet, satisfera à ce seruice-ci, vn garde-manger fait de bons aix, de quel bois que ce soit, fermant à clef, garni de plusieurs petits estages, comme dessus, au bas duquel, l'on mettra du feu de charbon sans fumee, qui sechera tres-bien le fruit. Encore defaillant tel meublc, la mere-de-famille n'en estant accommodee, ne laissera pourtant de secher sa Cõfiture par ceste simplicité (suiuant l'vsage des chãps, où souuent se verifie l'engin surpasser la force, selon le prouerbe.) Qui est, En arrangeant sa Confiture dans des paniers, comme la voulant secher au Soleil, aprés mettant les paniers sur des tripiers, & au dessous d'iceux, du charbon allumé, se prenant garde que le feu moderé, y demeure continuellement vingt-cinq ou trente heures. En la cheminee d'vne chambre, ce feu s'accommodera tres-bien, pour la preparation du fruit : lequel demeurera à seureté, des chats & chiens, moiennant que la chambre soit close, & se sechera ainsi qu'il appartient dans le terme susdit, estant souuent visité, le toumant de tous costés, pour lui faire sentir la chaleur du feu.

Au feu.

Cuire le Succre pour le Sec

SECHEE que soit la Confiture, au Soleil ou au feu, tout aussi tost se rendra preste à receuoir son dernier Succre, dont elle sera incrustee, comme d'vn exquis vernis, la representant belle à la veuë, & lui augmentant la bonté de son goust. Telle incrustation se fera aussi à loisir, la Confiture l'attendant tant qu'on voudra sans interest, pourueu qu'on la face sejourner en lieu fort sec, non esloigné du feu, & deschargé d'apparence d'humidité. Iusques ici, c'est la Cassonade qui seule a esté emploiee à confir la pluſ-part de nos fruits : en suite, le Succre fin acheuera ce mesnage. Est requis d'estre pourueu d'vn petit fourneau, semblable à ceux des distillcurs, fait auec des briques & de l'argile, pour y asseoir dessus la bassine ou casse pointuë, afin qu'aiant le feu au dessous, sans paroistre au dessus, face commodément ce seruice-ci. Au defaut d'vn tel fourneau, seruira le siege d'vn alambic commun de plomb, sur lequel la casse ou bassine pointuë, s'asserra assés bien, ainsi sans grand mystere nous accommodans de ce qu'auons chés nous. Est aussi necessaire d'auoir vn fonds de corbeille d'vne torce, ou bourlet, approprié à receuoir la casse, lors que, chaude, l'on la sortira du feu pour la tenir droitement & fermement. Aussi d'vn gril de fer d'archail, ou d'vn trelis fait de rozeau refendu, pour receuoir dessus le fruict au partir du Succre, tant

Quels outils sont ici requis.

commodément, qu'escarté, les pieces ne s'entre-pressent les vnes les autres. De certaines grandes cueilliers persées à grands trous pour tirer de la bassine le fruit le jettant sur le trelis. Lesquelles choses preparees, le Succre fin sera mis dans la casse auec force eau claire & nette, pour y cuire. Autant de Succre conuient emploier en cest endroit, qu'on imaginera, estant fondu, pouuoir tremper & enueloper le fruit; qui sera la quantité requise. Mais de peur de faillir, y en mettrés plustost, trop, que peu : car le reste que le fruit n'aura prins, se retrouuera dans la casse, aiant retiré le fruit. Par ainsi, ce ne sera que prester le Succre au fruit: qui pour ceste incrustation, n'en cõsumera pas beaucoup, ains peu suffira, puis que ce n'est que comme vernis, le Succre qui s'attache à la superficie du fruit, l'interieur n'en aiant besoin, par en estre rempli dés sa precedente Confiture.

CONFITVRES.

Combien de Succre.

A PETIT feu de charbon, l'on fera cuire le Succre en l'eau, sans le fruit, lequel l'on tiendra prest, attendant de le jetter dans le Succre à poinct nommé, tel estant necessaire de le choisir & prendre, sans se pouuoir dispenser d'auancer ni de reculer, de peur de rendre vain l'ouurage. Car de s'auancer tant soit peu, le Succre ne s'endurcira nullement, contre le fruit, au rebours de nostre intention, ains restera gluant comme miel, sans s'affermir. De retarder, le fruit se chargera par trop de Succre, s'y gelant mal à propos, dont il perdra sa couleur naturelle; & sans lustre aucun, enuelopé de Succre, ne semblera pas mesme estre Confiture; ains pieces de Succre: & pour fin, le Succre ainsi mal emploié, sera tenu au rang des choses perduës. A ceste article donc l'on auisera soigneusement, comme à la maistrise & au secret de la Confiture. Le Succre en cuisant, jette de l'escume, quelque fin qu'il soit, mesmes aux premiers bouillons: afin qu'elle n'en saliſſe l'œuure, on l'escumera curieusement auec la cueillier persée. Quand le Succre ne fume plus, ne poussant en haut aucune vapeur, monstre l'eau que lui auiés ajointe, s'en estre allee en exhalaison, & qu'il est resté seul dans la casse, signe approchant du poinct requis; non le poinct mesme, pour lequel ne faillir, ainsi le recercherés. Visiterés de coup à coup, voire de moment à autre, vostre Succre, sans l'abandonner de la veuë, auec la spatule, esleuant son syrop en haut, le faisant filer dans la casse: auec ceste obseruation, que tant que le syrop continuera son fil en vnion, despuis la spatule jusques dans la casse ou bassine, le Succre ne sera encores assés cuit.

Quel feu.

Faut escumer le Succre.

MAIS lors seront arriués les vrais signes de sa parfaitte cuitte, quand il se cõuertira en vessies, que treuuerés par ce moien. Prenés auec la spatule du Succre au milieu de la bassine, jettés le violemment en haut, s'il est cuit ne retumbera en bas, ains s'en feront des vessies de diuerses couleurs, rouges, jaunes, vertes, comme celles de l'arc-en ciel, se promenans par la chambre auec admiration. Quand le filet du syrop cellant sa continuité, se coupera par le milieu, & qu'en se rompãt, se recourbera en haut faisant vn petit croc, le bout du filet s'entortillant auec le reste qui tient à la spatule.

Signes de sa parfaite cuite.

VOVS apperceuant de tel signe, comme du dernier & plus asseuré, sans délaier, jetterés vostre fruit dans le Succre, pour y receuoir le seel de la Confiture. A l'instant que le Succre se sent touché du fruit, reuiét aux termes qu'il estoit auant qu'il donnast aucun signe de sa derniere cuite, c'est à dire, se descuit, ainsi que le recognoistrés à la spatule: alors est neceſſaire de lui cõtinuer

Poinct de jetter le Fruit dans le Succre

CONFI-TVRES.

le feu (mais doucement) pour, en reprenant les erres de sa cuite, lui faire t'attaindre le poinct qu'auons marqué du recourbement de son filet. Approchãt lequel signe, faudra blanchir le Succre, afin qu'il ait plus beau lustre sur le fruit. Cela se fait en esmouuant & agitant le Succre auec quelque violence, le battant ou auec vn bistortier mis au fons de la bassine, le tournoiant dans icelle, ou auec vn couple de trenchoirs de bois, les tenãs, vn en chaque main, remuant de tous costés le Succre & le fruit. Et lors que, par ce moien, verrés le Succre rendre vne escume blanche, & que le signe du croc sera reuenu, sans autre attente, osterés la bassine du feu, la mettant reposer sur le fons de la corbeille, torce, ou bourlet; là apprestee; & en suite auec extreme diligẽce, retirerés le fruit à-tout la cueillere persee, le jettant sur le gril ou trelis; l'escartant si bien, que les pieces ne s'entre-touchent nullement; afin de ne se prendre les vnes aux autres, comme elles feroient, auec destrac, si elles s'entre joignoient tant peu que ce fut. Parce que lors, fort soudain comme en vn clin d'œil, tout le Succre se gele & s'endurcit, si que le fruit restant en la bassine, se treuue attrapé dans le Succre gelé; ainsi qu'on void és eaux glacees des pierres, des bois, & autres droguẽries y estre engagees. Et d'autant que la Confiture se treuue plus belle, plus vnie, & plus lice, que de moins de Succre elle se charge en ceste action-ci (cela dependant de l'habileté de la retirer du Succre hors de la bassine, ne donnant loisir au fruit de s'ensucrer par trop) est ici à souhaiter, d'estre pourueu de plusieurs mains, soient griffes, cueillers persees, & autres instrumens; pour à la fois, retirer tout le fruit du Succre, par laquelle promptitude, la fin de vostre Confiture vous agreera. C'en sera voirement la fin, de là en hors, pour en manger, n'estant question que de la laisser refroidir. Aussi se rendra-elle dure, desors qu'elle aura senti l'aer. La logerés dans des boistes, que reposerés en cabinet sec, non aucunement humide, où se conseruera tresbien plusieurs annees.

Blanchir le Succre.

Quand retirer le Fruit du Succre.

Retirer les reliefs du Succre.

NOSTRE Confiture ainsi acheuee, les reliefs du Succre s'en mesnageront vtilement, les emploiant en autres Confitures. Pour laquelle cause, sera ramassé tout ce qu'on treuuera de reste dans la bassine, és cueillers, grils ou trelis, & autres vtenciles: & après le tout pesé, recognoistrés par ce qui vous restera, ne s'estre beaucoup consumé de Succre en ceste endroit, pour les raisons dittes. Ce Succre-ci, rendurci comme deuant, reseruira au secher d'autres Confitures, qui en seront vernies, auec autant de lustre que les precedentes, pourueu qu'elles ne soient de celles dont la principale beauté, consiste à la clairté translucide du corps du fruit, comme Bouque-d'ange, Carbassat, Escorces-de-citron, Abricots & semblables, ains des autres obscures, comme grosses Poires, Amandes, Noix, Noisilles, Artichaux, dont la beauté ne paroit, qu'à l'exterieur reluisant; à cause que le Succre s'est quelque peu noirci en son premier emploi, le feu & le fruit l'obscurcissans. Seruira aussi tresbien ce Succre-ci, à faire des Confitures au liquide, voire & des plus exquises. Comme de mesme feront les restes des syrops prins aux fons des vazes des Confitures liquides, tout s'emploiant jusques à vne goutte, qu'à telle cause retirera-on, curieusement, sans rien en laisser perdre. Mais ce sera sous les distinctiõs susdites, que de n'estre emploiés qu'en Confitures obscures, nõ aux claires, pour lesquelles est necessaire de se seruir de nouuelles Cassonades clarifiees. Aussi moiennant telles distinctions & obseruations, la

Pour estre emploiés en autres Confitures, & En quelles.

mere de famille se pourvoira d'excellentes Confitures, auec beaucoup plus de lustre que de despense; & en mesnageant, fera des Confitures toutes nouuelles, qu'elle inuentera par son bon sens, aiant vne fois la cognoissance de la cuite du Succre. Moiennant laquelle, treuuerés tant aisé le manimẽr du Succre, qu'auenant que vous vous laissiés surprendre au feu, en ceste derniere action de confir, vostre Succre se gelant à l'impourueu auec le fruit dedans, la faure se refera sans grande rare, auec peu de peine. Car il ne faudra que remettre de l'eau dans la bassine sur le Succre ainsi gelé, pour le refondre, & en retirer le fruit auant que de le laisser boüillir, puis acheuer de cuire le Succre comme dessus, y remettant dedans le fruit, quand les signes du crochet reparoistront, selon les precedentes adresses, & par icelles parfaire l'œuure.

CONFITVRES.

Moien de refaire la Confiture mal faite au Sec.

AVSSI, auec pareille facilité, retirerés le Succre des vieilles Confitures, quand il vous plaira, icelles ne vous agreans, afin d'en faire d'autres Confitures, où il s'aproppriera, non indifferemment pour toutes Confitures, ains seulement pour les obscures, Noix, Amaudes, &c. comme j'ai dit, la chose parlant d'elle-mesme, que de n'emploier le vieil Succre, en Confitures claires. Le Succre se retire des vieilles Confitures ainsi. Hachés menu les Confitures, puis faites les boullir dans abondance d'eau, sur feu de flamme assés fort. L'eau retirera à soi le Succre du fruict, lequel demeurera sans saueur, comme le recognoistrés au gouſt: lors le retirerés de la poësle auec la cueiller persee, & aprés clarifierés le Succre meslé en l'eau, auec vn œuf le passant par vn linge, comme les autres syrops. De mesme, l'emploierés-vous en Confiture; si mieux n'aimés de retirer le Succre sec & en masse; ce que vous ferés par la patience du boullir, l'aiant auparauant bien clarifié, & passé par le tamis, afin de l'auoir tant plus net, lequel à la longue treuuerés endurci au fons de la poësle, mais sur la fin de la cuite, faudra que ce soit du feu de charbon, qu'on se serue, non de flamme.

Retirer le Succre des vieilles Confitures ne vous agreans.

PAR les precedens discours, appert la Confiture laissee au liquide toute l'annee, estre de plus de despense, que la seche; attendu, qu'estant necessaire icelle remper continuellement dans le syrop, elle en consume de jour à autre: dont pour l'allonger, il y faut souuent ajouster de nouueau Succre. Là où la seche, sans autre soin que de la tenir en lieu non humide, se garde sans dessecher, dans des boistes de bois, tant longuement qu'on veut: & pour comble de loüange, le Succre que ceste Confiture-ci vous laisse lors qu'on la seche, vous seruira vtilement, & à faire des nouuelles Confitures, comme j'ai dit; & en tartelages, & à autres ouurages de four & de cuisine, auec plaisir & espargne.

AINSI se manie la Confiture au Succre. De mesme se maniera celle qu'on fait,

AV MIEL,

Confitures au miel.

AVEC lequel l'on confit toutes sortes de Fruits. De les nommer nom par nom, ce seroit ennuieuse, non vtile redite, estãs enroollés ci deuãt. Non plus est, besoin d'en particulariser la façon, puis que le Succre & le Miel, l'ont cõmune pour se seruice-ci, q̃ de cõfir les fruits au liquide. Auec l'œuf est clarifié le syrop du Miel, qui est jetté sus

CONFITVRES. le fruit fort liquide, au quel au-parauant eſt fait le paſſage dans l'eau bouïllante, à la preuue de l'eſpingle. Dans dix jours eſt rempli de Miel, dont la Confiture ſ'en treuue faite au liquide: pourueu que l'emploi du ſyrop ait eſté fait ſous les principales & neceſſaires remarques: qui ſont de le tenir fort liquide au commencement, aprés, l'eſpeſſiſſant ſelon les jours. Auſſi larderaon auec de la canelle, ſemblables fruits que deſſus. Moyennant leſquelles obſeruations, voſtre Confiture ſe rendra belle & bonne pour eſtre mangee au liquide durant l'annee.

LE Miel tient pied au Succre, iuſques au liquide: mais de paſſer plus outre au ſec, n'e ſe peut, n'aiant le Miel la faculté de ſ'en durcir & rendre gliſſant en incruſtation, comme le Succre. De meſler les matieres n'eſt du commun vſage, eſtans les Confitures acheuees au ſec, commencees au Succre, comme a eſté veu. Neantmoins, peut on ſecher au Succre, les Confitures qui auront eſté faites au liquide auec du Miel, ſcience procedee de l'auarice de certains confiſſeurs, qui ont manifeſté, faiſable, ce qu'on ſouloit eſtimer impoſſible. *A quelque choſe mal'heur eſt bon*, comme dit le prouerbe. Telle trõperie deſcouuerte, ſeruira à noſtre mere-de-famille, à faire des Confitures ſeches à bon marché, puis que le fondement (où giſt le plus de deſpenſe) s'en peut faire au Miel, n'y emploiant du Succre que ſeulement ce que l'incruſtation en conſume, qui eſt peu de choſe au reſpect du demeurant. Qu'elle faſſeure, neantmoins, que ſa Confiture ainſi meſlãgee, ne ſera tant belle ni bonne, que celle qui eſt toute de Succre: ni jamais de longue duree, car le Miel, qui en eſt le fondement, dans peu de temps ſ'humectant de ſoi-meſme, fait rompre le Succre, ſous-leuant ſon incruſtatiõ (ainſi qu'on void le creſpi d'vne muraille ſ'en aller en pieces, par l'humidité d'icelle) & ce d'autãt plus fort, & plus toſt, que plus humide ſera le lieu, où d'ordinaire l'on tiendra la Confiture.

La Confiture faite de Miel au liquide, ſe peut ſecher auec le Succre.

Le moyen.

A FAIRE ceſte Confiture meſlangee, autre particuliere obſeruation n'eſt requiſe qu'au ſecher, qui tarde quelque peu plus, que celui des fruits cõfits au Succre; parce que le Miel n'eſt tant deſſiccatif que le Succre, dont ſera neceſſaire la viſiter ſouuent en telle action pour l'auancer. Et la prenant dés ſon origine, que le Miel en ſoit des plus beaux, exquiſement clarifié, & le ſyrop pluſieurs fois renouuellé au cours d'icelle.

Eſpeces de Confitures.

CE ſont ici eſpeces de Confitures, dont noſtre mere-de-famille ſe ſeruira commodément, ſelon les occurrences, des entieres ayant eſté ſuffiſamment parlé. Fera des paſtes auec des Abricots, Prunes, Peches, Pommes, Poires, Coins & autres fruits, ſeparés, ou deux ou trois meſlãgés, comme il luy plaira. Aprés les auoir deſchargés de leurs pelures & grains, les cuira dans peu d'eau ſur feu de charbon, juſques à ce qu'ils ne tiennent plus à la baſſine, de laquelle aiant ſorti la paſte, la metrra ſur vne table bien nette, & la peſtrira auec du Succre fin en poudre, en roulant à la maniere qu'on affermit le pain auec de la farine. Ce fait, logera telle paſte dans des boiſtes ou terrines, en cabinet ſec, auec les autres Confitures.

Paſtes de fruits.

APRE'S qu'aurés pellé des Prunes, cõme Perdigones, Imperiales, Royales, & autres exquiſes, & tenues au Soleil vn couple de jours, eſtans encores humides, les ſaupoudrerés auec du Succre, les remettrés au Soleil pour vn jour, leur redonnerés du Succre, les retournãt de tous coſtés, afin que par tout

elles s'en fentent ; finalement, les logerés dans des boiſtes, pour y boire leur Succre ; à la charge, de les viſirer ſouuent, pour les eſuenter & faire acheuer de ſecher, afin qu'elles ne ſe moiſiſſent. De meſme, ferés des Abricots, Auberges, Peſches, tous leſquels fruits ſe treuuent agreables au manger, ainſi ſimplement apreſtés. CONFITVRES.

DES bonnes Poires de l'Automne & de l'Hyuet, comme de la Bergamotte, de la Poire-chat, du Bon-chreſtien, d'Angoubert, & ſemblables, ſe fait vne Confiture agreable auec peu d'apareil, mais non de plus longue duree que de quinze jours ou trois ſepmaines, en ceſte maniere. L'on pele les Poires, qu'on nettoie de leurs grains, puis coupees en moitié ou quartiers, ſelon la capacité du fruit, ſont miſes dãs vn pot de terre vernie, comme ceux à cuire la chair, sãs aucune humidité, & aprés auoir couuert le pot auec de la paſte du pain de meſnage, ſi biẽ lutté, que le fruit ne reſpire nullement, le pot eſt mis dans le four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain. Le fruit ſe cuit là dedans, rendant vn ſyrop naturel, fort bon, qu'on augmente, & en quantité & en delicateſſe, auec du Succre & de la Canelle : remettant le fruit dans le four (en refermant le pot) pour vn couple d'heures, le pain en eſtant ſorti, afin de s'y tenir chaudement, pour faire fondre le Succre penetrant dans le fruit, auec la Canelle, dont la compoſition ſe rend agreable. *Des Poires d'Automne.*

AINSI eſt fait le Pignolat en roche. Des Pignons bien choiſis & nets, ſont torrefiés dans le ſon, en vne petite poëſle, ſur feu de charbon, & ſi bien ſechés, qu'ils ſemblent preſque roſtis. Puis eſt mis fondre, dans la baſſine, du Succre fin, la moitié du poids des Pignons : auec de l'eau roze, bouïllant ſur petit feu de charbon, l'eſcumant touſ-jours, juſques à ce que le Succre ne rende aucune vapeur, ni ne monte plus en haut, ni ne meine plus de bruit en bouïllant, ſigne certain l'humidité de l'eau roze, s'eſtre exhalee, reſtãt le pur Succre. Lors retirerés la baſſine du feu, l'affermiſſant ſur le borler ou torce, ou ſur le fons d'vne corbeille, ſi bien, qu'elle ne verſe pas : aprés, auec vn biſtortier ou vn pilon de bois, remuerés le Succre fort rudement, en le batrant juſques à ce qu'il ſoit blanc : ce que voiant, & le Succre commencer à ſe refroidir, jetterés dedans vne glaire d'œuf meſlee auec du Succre, remettant la baſſine ſur le feu, pour y faire rebouïllir le Succre, & par ce moien, le deſcharger de l'humidité que la glaire lui aura apportee en le deſcuiſant, & le ramener au poinct precedent : lequel voiant paroiſtre, à l'inſtant y mettrés dedans les Pignons, leſquels meſlerés parmi le Succre auec promptitude, & de meſme ſans attendre que le Succre gele du tout dans la baſſine, en ſortirés le Pignolat, auec la cueillier perſee, le jettant ſur le marbre bien net, là à ces fins preparé, l'eſcartant & le couppant en pieces à volonté : ou bien, le mettrés ſur des oublies, comme il vous plaira. Au lieu de Pignons, emploierés vtilement des Amandes douces, pelees ou ſans pelet, torrifiees comme deſſus, entieres ou en pieces, voire meſlerés enſemble, ſi voulés, les Pignons & les Amandes, dont la diuerſité ſera agreable. Auec du Miel s'accommodent auſſi les Pignons & Amendes, maniant le Miel à la maniere du Succre. *Pignolat.*

TOVCHANT les Tartres de Maſſepan, bien que la façon en ſoit commune, j'en dirai ceci pour le ſoulagement de noſtre mere-de-famille, *Tartres de Maſſepan.*

Les Amandes douces, seront pelees curieusement; puis de mesme pilees, dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, y ajoustant vn peu d'aue roze pour garder les Amandes de faire huile. Estans bien battuës, y sera mis du Succre, la moitié du poids des Amandes, & aprés auoir le tout bien meslé ensemble, tiré du mortier, sera estendu sur des oublies, de l'espesseur que voudrés: comme aussi à volonté, en seront façonnees les Tartres, tartillons, petits pains, de figure ronde, ovale, quarree, triangulaire. Finalement, les cuirés dans le four modetément eschauffé, à telle condition, de ne les laisser de la veuë, de peur de les bruler. Demi cuites, les tirerés à l'entree du four, là les oindrés auec vne glaire d'œuf, où aurés infusé du Succre en poudre, & mis vn peu de jus d'Orange, pour leur donner lustre; qu'elles prendront, luisant comme vernis, moiennant aussi vn peu de chaleur que leur redonnerés, les remettans pour vn peu de temps dans le four dont les Tartres se rendront parfaites. N'aiant la commodité du four, ou ne le voulant emploier, ce sera sans tant de mystere & moins de hazard, de les bruler, que cuités ces Tartres-ci au deuant du foier, leur faisant regarder la flamme du feu, & en approchant au dessus d'elles, vne paesle de fer eschauffee & toute rouge: car moiennant que les retourniés de tous costés pour les chauffer également, s'appresteront fort bien. Ajousteraux Tartres vn peu de fleur de farine blanche, bien meslee auec les Amandes & le Succre, n'y sied pas mal, dont elles se font auec quelque espargne, sans beaucoup en raualer la bonté: pourueu qu'on ne s'eslargisse par trop en telle licence. Auec des Pignons, se font aussi de bonnes Tartres de massepan, emploiés comme les Amandes.

I'AVOI deliberé, d'ajouster ici l'appareil journalier des viures, mais mon peu de loisir me contraint d'en renuoier le discours en autre saison: pour lors monstrer à nostre mere-de famille, ceste partie de cuisine, tant requise à l'ornement de sa maison, afin de la deliurer du souci, d'enuoier à la ville, cercher des cuisiniers, pour les banquets & autres legitimes occurrences.

CHAPITRE III.

Des Lumieres, Meubles, Habits.

LVMIERES

DIVERSES matieres seruent à nous esclairer, dont les plus communes sont, Huiles, Suifs, Cires, desquelles nous entendons parler en ceste endroit; sans nous arrester à la sumptuosité des luminaires de Cleopatra, tenans lieu entre les choses merueilleuses. Nostre mesnagere pouruoirra à ceste espece de despense, selon les commodités de sa terre, & tant à propos, que chose si necessaire ne defaille à la maison en aucun temps. Comme les viures sont distingués pour l'vsage, ainsi conuient-il ici faire, touchant les Huiles, Suifs, Cires, pour les emploier conuenablement.

VNE fois l'annee, la mere-de-famille serre ses Huiles és lieux destinés, d'où elle les tire, pour les diuers seruices des siens (à mesure du besoin)

l'vn desquels, est la Lumiere, nourrie par l'Huile. Pour la Lumiere, donques, destinera-elle d'entre ses Huiles, ceux les moins propres au manger & qui le plus durent au bruſler, afin de bien assortir les choſes. En ce Roiaume, ces trois especes d'Huile sont les plus remarquables pour ce seruice assauoit, d'Oliue, de Noix, de Nauete; speciallement, en certains endroits de la Normandie, celui de Pauot: & selon qu'en ses prouinces diuersement abondent, aussi c'est là, où particulierement ils sont emploiés. En Languedoc & Prouence, l'on ne se sert d'Huile de Nauete, pource qu'il n'y en a point; & n'y en a point, d'autant qu'ils ont abondance de celui d'Oliue & de Noix: au lieu qu'en France, ne se seruent que d'Huile de Nauete, pour le defaut de celui d'Oliue, & rareté de celui de Noix. Ainsi des autres prouinces, comme de l'Auuergne, où l'Huile de Noix est le plus en vsage. chacun estimant à bon marché, ce que sa terre lui rapporte; quoiqu'ailleurs soit cherement vendu. Pour l'ordinaire Lumiere du grossier mesnage, le seul Huile est emploié: mais pour le restant de la maison, & l'Huile & les chandelles, distinctement toutesfois, selon les occurrences. N'estant que bien à propos, mesme pour le seruice des plus honorables personnes, d'emploier en Hyuer és veilles des longues nuits, l'Huile és Lumieres, accommodees en lampes, proprement faites & nettement tenües; auec des chandelles aussi, faisans marcher ensemble, & si bien à propos, l'vsage de ces diuers Alimens, que la bien-seance & l'espargne, y paroissent; dont serons honorablement & mesnagcablement seruis en nostre maison. Est neceſſaire que la mere-de-famille soit pourueuë de bonnes lampes, se choisissant ceste sorte de meuble, auec curiosité, sans y plaindre l'argent, pour euiter la perte de l'Huile, que causent tels vtenciles mal qualifiés. De mesme, de limiter la despense des Lumieres, ainsi que la distribution des viures, sans lequel ordre, elle se treuueroit plus grande au bout de l'annee, que de raison, par, inconsideremẽt les gens de seruice, vser de l'Huile & des chandelles quand ils les ont à discretion.

Lvmieres Huiles pour lumiere, & quels. Diuers Huiles sont ce seruice selõ les prouinces.

Des Lampes.

Bien-qve durant toute l'annee, l'on face des bonnes Chandelles de suif, si est-ce, que touſ-jours meilleures sont celles de l'Automne, que des autres saisons: pour deux causes, dont la principale est donnee aux graisses, qui lors sont en leur meilleur estat: & l'autre, à la froidure de l'approche de l'Hyuer, fauorisant le faire & le conseruer des Chandelles. La mere-de-famille, emploiera lors les graisses tirees des bestes, que pour prouision aura fait tuer & saler: toutes lesquelles rendent bon suif pour Chandelles, hors-mis les pourceaux, dont la graisse n'est propre à tel vsage. C'est la chevre par sur toute autre beste, qui fournit la meilleure graisse à faire Chandelles, puis le beuf, la vache, & en suite, les moutons & brebis, desquelles graisses ou suifs, separés ou meslangés, comme s'accordera le mieux, la mere-de-famille fera faire des Chandelles la prouision de sa maison pour toute l'annee, qu'elle conseruera en bonté, comme sera monstré. De celles du Printemps ne s'en mettra en peine, auenant qu'elle en face faite en telle saison; ains les emploiera toutes freſches, afin de ne les abandonner à la merci des prochaines chaleurs. La meche des Chandelles sera toute de coton, tant pour la beauté que pour l'espargne, estant de plus plaisant seruice, pour la clairté de leur feu, & de

Chandelles de suif, & quel à ce le meilleur.

Dequoi sera la meche des Chandelles.

LVMIERES. plus longue duree, ainſi garnies, qu'auec du filet de chanvre, ni de lin, quelque bien choiſi qu'il ſoit. Mais s'il eſt cas qu'elle y en vueille meſler, le pourra faire, moiennant que les filets eſtans de bonne & douce matiere, ſoient auſſi blanchis à la lexiue.

Leur garde. QVANT à leur garde. Tous s'accordent que les Chandelles doiuent repoſer en lieu frés & ſec: les aucuns, que ce ſoit parmi des cendres, ou des cieures de bois du Cheſne, ou de ſablon, ou du millet. Autres, ſans aucune de telles matieres, dans des quaiſſes de bois (ou pluſtoſt de pierre creuſee, comme celles à tenir Huile) bien arrengees, entre deux littees, y mettant vn papier, ou bien ſans aucun papier, n'y voulant ajouſter telle petite curioſité. C'eſt choſe bien experimentee, que le tremper des Chandelles dans l'eau freſche pour vingt-quatre heures, les affermit; dont ne ſont par-aprés trop faciles à fondre, bien qu'elles ſoient vieilles, gardees de long temps. Duquel moien, ſe ſeruira noſtre meſnagere, accommodant quelques vazes de terre ou de bois, où elle tiendra ſes Chandelles droites dans l'eau, eſpargnant la meſche: ce que proprement ſe fera, auec des petites verges paſſans dans les meſches, comme quand l'on fait les Chandelles. De tels vazes elle en retirera les Chandelles à meſure de l'vſage, y en remettant & reſſortant alternatiuement, ſelon le beſoin.

Les meſlanger auec de la Cire. AVEC plaiſant & vtile meſnage ſe font des Chandelles meſlangees, de Suif & de Cire, non confuſément, ains par ſeparations diſtinctes & apparentes. La meſche eſtant toute de coton, premierement eſt trempee dans la cire, d'icelle y en faiſant deux ou trois couchees, aprés ſont acheuees auec du ſuif leur donnant la groſſeur qu'on veut. La cire eſt la premiere attainte du feu comme joignante à la meſche, laquelle bruſlant dans la cire, cela eſt plus lentement que dans le ſuif, pour le naturel de la matiere, dont le ſuif eſtant plus tard fondu, par conſequent la Chandelle en eſt de plus longue duree, que ſi elle eſtoit toute de ſuif. A laquelle commodité, s'ajoint ceſtecy, que la fumee de la Chandelle eſteinte, n'eſt aucunement importune, comme eſt beaucoup celle du ſuif, parce qu'elle procede de la cire, non du ſuif, qui n'eſt du tout rien touché du feu, dont telles Chandelles ſont rendues propres au ſeruice de toute honorable compaignie.

Chandelles de cire. DES Chandelles toutes de cire, l'on fait auſſi, mais non pour l'ordinaire de noſtre meſnager, bien qu'il en recueille la matiere, & que ſans deſbourcer argent il en peuſt faire faire ſa prouiſion, cela appartenant à Princes & grands Seigneurs. Bien ſe ſeruira-il de Chandelles de cire, à l'eſtude (eſtant homme de liures) à la ſuruenuë de ſes amis, & aux banquets, ainſi vſant ſobrement des commodités que Dieu lui donne. La mere-de-famille pouruoirra à ces Chandelles-ci, y emploiant partie de la cire que ſes Abeilles lui fourniſſent, aprés en auoir retiré les deniers de la vente de l'autre. En fera faire de diuerſes couleurs diſtinctes, & d'entremeſlees en

De diuerſes couleurs. jaſpe, comme de jaune, de blanche, de rouge, de verte: des Bougies auſſi pour ſes vſages ordinaires, dont elle tirera ſeruice agreable, auec eſpargne.

TOVCHANT les Meubles de la maiſon, ce ſeroit s'enfoncer en vn

abysme, que de les vouloir particulariſer, le ſeul nommer l'vn aprés l'autre, eſtant preſques impoſſible, tant le nombre en eſt grand. Suffira, de ſe pouruoir de ceux dont l'on a beſoin: auſſi de les conſeruer ſi bien tous, qu'ils ne ſe deſrobent ni eſgarent: & en les manians comme il appartient, puiſſent duter longuement en ſeruice, ſans ſe conſumer inutilement. L'on ne s'abandonnera à l'immoderé deſir de ſe meubler magnifiquement (non plus qu'à l'extremité de l'ordinaire bonne chere) de peur de conſumer le fonds des terres, auec le reuenu. Ains ſe contentera noſtre meſnager, de la raiſon, ſous laquelle ſe diſpenſera-il en ceſt endroit; donnant quelque choſe au contentement de ſon eſprit, ſans du tout s'arreſter à l'auſtere opinion de Caton, qui eſtimoit touſ-jours trop cher, ce dont l'on n'auoit beſoin, quoi-qu'à fort petit prix: & au contraire, à bon marché, le neceſſaire, bien qu'achepté auec beaucoup d'argent. ainſi noſtre ſiecle le permettant. MEVBLES.

Le maniment des Meubles, à la mere-de-famille.

C'EST l'vne des particulieres charges de la mere-de-famille, que la conduite des Meubles: auſſi eſt-ce ſa gloire, que d'en voir ſa maiſon bien paree, & preuue de ſon inſuffiſance, quand ſon mari ſe meſle de telles choſes. Elle y tiendra, donques, tellement l'œil, qu'aucun deſordre n'auienne à la maiſon, de ce coſté-là. Et à ce que ce ſoit auec moins de trauail, commettra à la principale de ſes ſeruantes, la charge des Meubles courans par la maiſon, ſetuans comme en quartier: les lui baillant par toolle ou inuentaire, auec les clefs pour les ſerrer en cabinet à ce deſtiné, dont ſe fera rendre compte, de fois à autre, les recognoiſſant ſouuent, à ce qu'aucune choſe ne s'en perde ou eſgare. Moien qui lui reuiendra à contentement, non ſeulement pour ſe deſcharger de ſouci, ains pour aſſeurer ſes meubles: cat la ſeruante les aiant en ſon particulier ſoin, s'en prendra garde comme de ſa choſe propre, de peur d'en reſpondre. chacun aimant touſ-jours mieux ſon particulier bien, que celui d'autrui. Ceux de teſerue & de relais, ſeront gardés ſous bonnes clefs, attendans le beſoin (à tel ſeruice emploiant vne chambre, aiant ſon aſpect tourné vers le Septentrion) où ſeront prins à la ſuruenue des amis, pour les banquets, & pour autres occurrences, les y remettans aprés le ſeruice. Les linges de lict & de la table, ſeront raccouſtrés au moindre beſoin, preuenant leur ruine, par quelque petite repatation, qu'à temps on leur fera. Seront curieuſement reblanchis, eſtans ſales; mais le plus rarement qu'on pourra, afin de ſe les conſeruer longuement en bon eſtat. car les linges deſcheent à toutes les fois qu'ils paſſent par la lexiue. Pour lequel mal preuenir, afin auſſi d'eſtre bien accommodé de linge, comme l'on deſire, le ſeul moien eſt d'en auoir à ſuffiſance, dont l'on ne ſera contraint de le blanchir trop ſouuent. Cependant le linge ſale ſera auſſi ſoigneuſement conſerué que le blanc, le ſejournant en lieu non aucunement humide, fermé à clef, de peur des larrons.

Vne ſeruante aura la charge expreſſe des Meubles courans.

Des Linges.

OR dautant que ſelon le cours des choſes de ce monde, les Meubles de la maiſon ſe conſument par l'vſage, comment qu'on s'en ſerue, plus fort & pluſtoſt que nuls autres, les linges: eſt neceſſaire pour en tenir la maiſon fournie, d'en ſurroger chacun an des nouueaux aux vieux, ſoit ou par achapt de linges & toiles toutes faites, ſoit en les faiſant faire. Les

Chacun an ſe ront faits des Linges nouueaux.

MEVBLES. commodités d'en faire faire en la maison, ne sont generales par tout ce Roiaume, la matiere y estant diuersement produite. Si la mere-de-famille est en lieu eschars en lins & chanvres, force sera que l'argent supplee à tel defaut, s'acheptant des linges & toiles. Mais si sa terre la fauorise en tel mesnage, se delectera au maniment de ses lins & chanvres, auec l'affection propre aux femmes, qui est d'aimer plus le linge, qu'autre Meuble de la maison: à ce qu'aiant abondance de linges de toutes sortes, & fins & grossiers, toute sa famille en soit bien pourueuë, jusques aux valets & seruantes, pour paiement de leurs chemises, & autres choses conuenues.

Touchant les lits, &c. AVEC pareil soin pourvoira la mere-de-famille à ses licts, les fournissant de coëttes, cuissins, oreillers, materas, couuertes, rideaux, pauillons, custodes, qu'elle fera faite de ses plumes, laines, lins, chanvres, & des reliefs de ses Soies, estant en païs de meutiers, dont elle & ses filles, feront aussi des tapisseries messlangees auec de la laine, du lin, du chanvre, du cotton, comme l'on voudra, pour courtinages, tapis de table, buffets, cheminees, chaires, tabourets, & autres ornemens de salle & de chambre. exercice tres-loüable pour toutes gentilles damoiselles.

De la Vaisselle. LA Vaisselle d'argent, & d'estain, sera aussi bien gouuernee, & auec soin tant plus exquis, que plus sont sujettes à perdre les matieres precieuses, que les grossieres. L'on ne souffrira tel Meuble aller en decadence, par faute de le faire r'accoustrer au besoin, ains à temps sera reparé, mesme refondu, la necessité y escheant. Ainsi le meuble de table, se maintiendra en bon estat: & soient tasses, goubeaux, esguietes, vazes, bassins, plats, plats-escueles, assietes, escueles-à-oreille, salieres, cueillers, & autres, rendront seruice agreable, pourueu que touſjours le tout soit nettement tenu, bien poli & fourbi; jusques aux coussteaux. signes de la dexterité de la mesnagere, que les estrangers suruenans en la maison, obseruent curieusement.

D'où procede la plus grande ruine des Meubles. SI la pareſſe & la desloiauté n'estoient si grandes aux gens de seruice, comme elles se voient aujourd'hui, les Meubles dureroient plus en la maison qu'ils ne font, voire les aucuns presques perpetuellement, par ne se consumer à l'vſage; comme font ceux de verre & de terre. Mais telles pernicieuses humeurs aians gaigné le dessus, contraignent la bonne mesnagere, d'y tenir continuellement l'œil, par là arrestant vn peu le cours de leur ruine. Tous vtenciles de cuisine faits de metail de cloche, de cuivre, de leton, comme pots à feu, marmites, chauderons, poëlles, casses, bassines, poissonnieres, tartrieres, & semblables; aussi les poëles à frite estans de fer, periſſent par mauuais gouuernement. car tels Meubles sortis du feu, encores chauds, par la mauuaise seruante, sont jettés sur le paué indiscretement où ils se boſſelent & percent, au lieu de les poſer doucement en leurs lieux, mesmes d'asseoir les chauderons & bassines pointues sur des horlets, torces, ou chappelets, pour les garder de toucher au paué, & de pendre au rastelier, les autres aians queuë. Cela s'accorde auec ce qu'vn Chauderonnier du Montelimar, autresfois m'a dit, qui estoit de cognoiſtre au puiſer de l'eau, quand les seruantes estoient despitees contre leurs maiſtresſes, lors ne tenans compte de leurs etuches & seaux (quoi que de cuivre, & par consequent de matiere de prix) qu'elles poſoient rudement, sur le bord du puits, sans crainte de les rompre: ce que plusieurs fois il

curieuſe d'vn Chauderonnier.

auoit obſerué de ſa boutique, eſtant au deuant d'vn puits. Le meſme ſe void à la cuiſine, au lauer des eſcuelles, que les ſeruantes vicieuſes ou malhabiles, eſtorcent & rompent, les preſſans & jettans mal à propos: auſſi inconſiderément poſans les vtenciles frangibles, comme verres, pots de terre, meſmes ceux aians le cul rond, és bords des tables & buffets, d'où tumbans ſur le pauć, ſe caſſent. Pour remedier à telles incommodités, l'ordonnance de la mere-de-famille interuiendra, condamnant les ſeruantes au paiement des meubles qu'elles auront rompu ou par malice ou par trop deſotiſe, leur en comptant le prix ſur leurs gages: ce qui reuiendra au profit des ſeruantes meſmes, quand deuenues maiſtreſſes, auront apprins, par tel petit chaſtiment, d'eſtre bonnes meſnageres. C'eſt auſſi vn autre bon moié pour preuenir la perte & le degaſt des Meubles de la cuiſine; que de les tenir en veuë comme en parade: car eſtans rangés en buffets & raſteliers, diſtinctement ſelon leurs matieres & eſpeces, la mere-de-famille entrant dans ſa cuiſine, en vn clin d'œil, void tous ſes meubles, & ſe prend garde de ceux qui defaillent, dont en fait faire la recerche à la chaude, lors eſtant plus fructueuſe, que la delaiant tant ſoit peu. D'ailleurs la repreſentation des Meubles ainſi diſpoſés, eſt plaiſante; car ſoient-ils d'eſtain, de leton, de cuivre, de fer, de terre, de bois, & à quels vſages qu'ils ſoient deſtinés, pourueu que tenus bien nets, fourbis, eſclaircis, & poſés chacun en ſon lieu, ſans confuſion, touſ-jours les fait-il bon voir, à la louange des ſeruantes, gage principal de leur diligence. Ainſi nos Anceſtres ont voulu les Meubles de la cuiſine, eſtre tenus. ordre qui vtilement s'obſerue encores par les meilleures meſnageres. Ie ne parlerai ici des meubles de la caue, par en auoir dit autant que de beſoin, ſur le propos des vins: ni auſſi de ceux de bois pour les ſales & chambres, comme tables, buffets, chaires, &c. en reſeruant le diſcours au traitté de l'Architecture Ruſtique, que je delibere faire pour donner des auis au pere-de-famille, à ſe bien baſtir aux champs, ſelon le vrai art, auec commodité & eſpargne. Là où je n'oublierai, Dieu aidant, de repreſenter la menuiſerie requiſe à la maiſon, pour la meubler ainſi qu'il appartient.

MEVBLES.

Moiens pour conſeruer les Meubles.

HABITS.

COMME les Habits de la famille, tiennent rang entre les principales deſpenſes de la maiſon, cauſans la ruine d'icelle, lors qu'aians plus d'eſgard aux foles fantaſies, qu'à ſe bien meſurer, l'on s'abandonne aux brauades, à l'exẽple des plus riches: auſſi les prudẽs pere-&-mere-de-famille, euitans tels perils, taſchent de rendre telle neceſſaire deſpenſe, la plus petite qu'ils peuuent. Premieremẽt, en ſe bien meſurans, pour, ſelon la faculté de leurs biens, s'habiler honorablement, ſans excés, eux & leurs enfans: & aprés, en eſpargnans l'argent, n'aller chés le marchand qu'à tard, & encores, que ce ſoit ſeulement pour auoir les eſtoffes qu'ils ne peuuent faire faire en leur maiſon, à l'eſpargne des matieres, qu'ils auront cueillies en leur terre.

IL n'y a quartier en ce Roiaume (je ne veux dire prouince entiere) où Dieu n'ait donné à la terre, faculté de produire quelque matiere ſeruant aux Habits de l'homme; leſquelles nos meſnagers recercheront, pour les emploier ſelon leurs diuerſes qualités. Nous auons parlé des linges. Maintenant diſons des draps à laine, que pour en eſtre pourueu, le pere-

Meſnager la Laine.

HABITS. de-famille faisant vente aux marchands de la laine de ses troupeaux, en retiendra quelques quintaux, qu'il destinera à tel vsage. Si son terroir porte des fines laines, tant mieux accommodé sera-il de draps, de sarges, de burats, de toutes sortes, dont lui, sa femme, & ses enfans, en feront honorablement & profitablement habillés, à telles estoffes s'emploiant le meilleur des laines, & le reste aux Habits des valets : si des grossieres, à tout le moins, s'emploieront-elles pour les seruiteurs. Si des moiennes, & pour les enfans, & pour la grossiere famille, dont du meilleur s'en feront encores des bons manteaux de pluie, vtiles au particulier seruice de nostre pere-de-famille, qu'il portera agreablement, pour estre de son cru. La mesnagere fera assortir ses laines, pour en discerner la valeur & la couleur, mettant à part les especes, qu'elle emploiera en diuerses sortes d'estofes. La plus fine partie destinera-elle à faire des fines sarges, razes, drappees, foibles, fortes, & des bons draps vnis & forts, des burats, des reuerches, des cordillats, pour seruir diuersement à toutes personnes & saisons. Des grossieres, blanches, noires, grizes, des forts draps, blancs, bureaux, gris, & entre-meslés, pour les Habits des mercenaires: aussi, à faire des couuertures pour les lits, choisissant les laines à ce les plus propres. Aprés, les fera lauer, puis batre, peigner, carder, filer, tistre : & les draps en prouenans en toile, enuoiera au foulon pour y estre desgraissés, blanchis, enfortis, garnis : de là à la taincture, pour y estre mis en couleur comme l'on desire : finalement, au tondeur, pour y receuoir la derniere main de leurs façons. Vne grande partie de telle manufacture se fait à la maison, la plus part des ouuriers s'y nourrissans des commodités d'icelle. Ioint, que toutes les personnes de la famille, femmes, filles, enfans, seruiteurs, seruantes, y trauaillent à boutees sans nulle despense, là s'emploians les heures perdues, mesme les veilles des longues nuits, dont les draps sortent auec espargne. Car ces petites œuures-là, ne coustent rien à la maison, neantmoins, sont-elles acheptees cherement chés les marchands, quand l'on va à leurs boutiques prendre du drap, les comptans à haut prix. Ainsi auons-nous des draps à bon marché, voire il semble qu'ils ne coustent autre chose, que l'argent desbourcé pour les gages des ouuriers qui les ont preparés : le reste estant sorti de l'espargne de la maison, là vtilement emploiee. tel mesnage faisant profit d'vne chose presque perdue, sans lequel seroit de nulle ou bien petite apparence.

La Soie. DES Soies seront aussi emploiees en Habits, mais auec retention, de peur d'abuser de matiere tant precieuse. Car encores que la mere-de-famille en cueille dans sa maison par sa dexterité & diligence, si ne faut-il pourtant qu'elle s'en serue inconsiderément, ains auec telle sobrieté, que le principal de ses Soies, soit conuerti en deniers, & l'accessoire, en meubles & Habits, dont elle tirera contentement & honneur. Le principal est la fine Soie, qui se tire en desueloppant le ploton : & l'accessoire, les filozeles de diuerses sortes, qui l'accompaignent, comme j'ai monstré au discours de tel mesnage. Les filozeles, donques, seront à despendre en la maison pour meubles & Habits qu'on emploiera selon les qualités & ouurages. La bourrete est la plus grossiere, comme l'escume du reste. L

Lieu v. ch. XV.

filozel

filozelle procedante des coucons percés & maculés, eſt la plus fine, ne differant en autre choſe de la bonne Soie, que du tirer; car ne pouuans les coucons eſtre tirés, par eſtre perſés ou maculés, la beſte en eſtant ſortie ou froiſſee dedans, l'on eſt contraint de les filer à la main, dont la matiere perd ſon luſtre, & auec icelui, le nom de Soie, qu'on a conuerti en filozele. L'autre filozele procede des reliefs du baſſin qui ſe tronçonnent, & des coucons ou plotons qui ne ſe veulent du tout deſpouiller. Toutes leſquelles filozeles, la mere-de-famille meſnagera, ſans en laiſſer rien perdre, qu'indifferemment elle pourra faire ſeruir en meubles, comme tapiſſeries à tous vſages, ainſi que j'ai touché ci deuant; meſme la bourrette, en gros tapis de table meſlee auec du lin, ou du chanvre, colorés ſelon la fantaſie. Mais en Habits, ſeulement les meilleures; & encores conuient les accompaigner de quelque peu de fine Soie, pour faire des eſtofes propres à habiller & hommes & femmes. Pour meſme vſage, ſe font des eſtoffes meſlangees auec de la Soie & de la laine, ou auec du cotton, de diuerſes façons, ſelon les inuentions des ouuriers: auſſi pour habiller les enfans, qu'on diuerſifie par couleurs, comme l'on deſire. En outre, fera faire du velours & du taffetas pour ſes vſages: en tel cas, ſe ſeruant de partie du meilleur de ſa ſoie, qu'elle ſe reſeruera à la vente du reſtant. Par telle dexterité, la mere-de-famille meublera ſa maiſon, s'habillera & tous les ſiens, honorablement, non eſcharcement, neantmoins, à bon compte, puis que la principale mariere ſort de chés elle: & ce auec luſtre propre à la bonne meſnagere, repreſenté par Salomon. HABITS.

LES Peaux de Chevre, ſeront accouſtrees en marroquin, pour faire des ſouliers aux plus honorables & delicates perſonnes: à quoi auſſi ſont bonnes celles de Menon, ou bouc chaſtré, meſme pour reſiſter à l'eau, ſeruans vtilement, à ceux qui ne ſouffrent la peau de vache en ſouliers. De meſme accommodera-on celles de Vache, pour faire des bons ſouliers, & au maiſtre & aux valets, auſſi de bonnes bottes, diſcernans les endroits du cuïr pour les emploier ſelon les perſonnes & les ouurages: notant là deſſus, qu'à tels ſeruices, les peaux des vaches vieilles, ſont meilleures que des jeunes. L'on preparera auſſi les peaux des Beufs, mais pour gros cuir, c'eſt aſſauoir, afin de ſeruir generalement au ſemeles des ſouliers de tous ceux de la famille. Toutes leſquelles peaux, fera-on accouſtrer aux conroieurs & tanneurs, les leur enuoiant bien marquees, afin que par ſotiſe ou fraude, elles ne ſe changent, rendans vn carolus pour vn ſol, comme autre-fois cela m'eſt auenu. Ces prouiſions faites, la mere-de-famille mandera vn cordonnier, qu'elle fera trauailler en ſa maiſon, mettant en œuure telles matieres pour faire des ſouliers à toute la famille, bien à profit & pour toutes ſaiſons de l'annee: dont le pere-de-famille, commandera ſans regret, ſes gens au trauail ordinaire, & en voiage preſſé, n'aians lors les valets, occaſion de s'excuſer ſur leur mauuaiſe chauſſure, ainſi qu'ils ont accouſtumé de faire, à la moindre apparence qu'ils en aient. L'argent qui s'emploie à tel meſnage, eſt peu de choſe, au prix de celui qu'on deſbource a l'achapt des ſouliers tous faits, où il s'en conſume beaucoup: & ce qui augmente le meſnage, eſt, que toute voſtre famille eſt touſ-jours treſ-bien accommodee de chauſſure, pour l'aiſance & pour la Les Peaux

duree: veu qu'auec fidelité, le cordonnier trauaille de voſtre matiete, ſans perte d'aucune partie, & en voſtre preſence. Moien que les bons meſnagers ne meſpriſeront, la faculté de leur terre le permettant, pour le ſoulagement de leur eſprit & de leur bource.

DISTILLATIONS

CAPITRE IV.

Diſtillations & autres preparatifs pour la gueriſon des maladies.

Incommodités des champs.

PARMI les commodités dont l'on jouït abondamment aux champs, en meſnage bien dreſſé, ceſte notable incõmodité ſe treuue, Que la faute de l'opportun ſecours à la ſuruenuë des maladies, prouenant de la ſolitude de l'habitatiõ, qui nous eſloigne des Medecins, Chirurgiés, Apoticaires, deſquels les villes jouïſſent à ſouhait: par là ſe verifiant ce dire, *Qu'vne commodité, eſt touſ-jours ſuiuie de ſon contraire.* Tel defaut nous contraint d'accourrir au Medecins en la neceſſité, les enuoians cercher là où ils ſont, quelquesfois bien loin, dont ſouuẽt ils arriuent à la maiſon, fort tard & hors ſaiſon. Ceſte eſt la plus importante & importune facherie de l'habitation de la campaigne, laquelle les gens d'eſprit taſchẽt d'adoucir aucunement, s'efforceans eux-meſmes, de ſe ſecourir à la ſuruenuë de leurs maladies, & celles de leurs enfans & ſeruiteurs, en attendans plus amples remedes du docte Medecin. Tous les jours ſe recognoiſt veritable, *Que la neceſſité eſt inuentrice des Arts*, & ce fort naifuement aux champs, quãd le meſnager & la meſnagere ſont contraints par maniere de dire, d'eſtre de tous meſtiers, ſouuentesfois, leur defaillans les choſes dont ils ont bõ beſoin, ſoit pour la ſanté, ſoit pour les habits, ſoit pour les meubles, deſquelles ils ne pouroient tirer ſeruice, ſi eux-meſmes n'y mettoient la main. Et qui eſt le gentil-homme aimer mieux laiſſer perdre ſon cheual ſe deſferrant en voiage, que d'y mettre vn cloud au pied, lui-meſme, à faute de mareſchal? Ainſi le pere & la mere-de-famille, en ce tant important article de la conſeruation de la vie, touchant les cauſes ſecondes, taſcheront de s'inſtruire des moiens de ſe ſecourir & leur famille, és occurrences des maladies & diuers euenemens d'icelles; comme de cheutes, bleſſeures, bruſlures, & pluſieurs autres maux, preſſés & perilleux, qui ſuruiennent inopinément, requerrans prompts remedes: auſſi és autres de petite importance: petites langueurs de femmes & enfans, ne meritãs d'enuoier au Medecin, qui leur reuiendra à grãd ſoulagement. Pluſieurs grands Seigneurs & grãdes Dames, n'ont meſpriſé telle diuine ſcience, aians engraué leurs nõs és medicamẽs qu'ils ont inuẽté, dont, à leur hõneur, l'on ſe ſert vtilemẽt, encores aujourd'hui és boutiques des Apiticaires; teſmoin entre autres le *Mithridat*, venu du Roi Mithridatés, & l'õguent qu'on appelle; *vnguentũ Comtiſſæ*, d'vne Comteſſe qui l'inuenta. Les femmes ſont à ce plus propres, que les hommes, pour leur naturel officieux & charitable: à telle cauſe, la mere-de-famille ouurira ſon eſprit, pour entendre ces choſes. Des liures, elle tirera pluſieurs ſalutaires remedes, ce qui lui ſera aiſé, puis que certains do-

Faut que les pere & mere-de-famille mettent les mains par tout.

Qualité propre aux honorables femmes.

ctes Medecins, pour le bien public, ont traduit du Chaldee, du Grec, du Latin, en noſtre langue, tout ce qui ſert à la conſeruation de la ſanté, auparauant cogneu de peu de gens. Pour releuer de peine noſtre mere-de-famille, je lui baillerai vn roolle des remedes aux plus communes maladies, tirés, & des liures, & des experiences, dont elle ſe ſeruira. Mais experiences, faites auec autãt de curieuſe fidelité, & chés moi & chés beaucoup de mes intimes amis, qu'on ſçauroit deſirer: ſur leſquelles ſe pourra aſſeurer, & que moiennant la benediction de Dieu, les emploiant au beſoin, ce ſera auec heureux ſuccés, ſon mari, elle, ſes enfans, ſes ſeruiteurs & ſeruantes, eſtans malades: auſſi ſes ſujets, voiſins, & pauures. DISTILLATIONS.

AIANT noſtre mere-de-famille, telle noble & belle humeur, auec pareil ſoin dont elle a rempli ſes charniers & fait ſes Confitures, dreſſera vn petit cabinet, auquel comme en boutique d'Apoticaire, logera les remedes les plus propres pour les cõmunes maladies; afin qu'en la neceſſité les treuue preſts chés elle, ſans eſtre cõtrainte de les enuoier querir haſtiuemẽt à la ville chés l'Apoticaire. Fera donques prouiſion de toutes les drogues qu'elle verra lui eſtre requiſes, les faiſant bien choiſir & achepter vers les Apoticaires. Meſmes, ne ſera jamais ſans auoir du Mitridat, de la Theriaque, des confections d'Alkermes, & de Hyacinte; des eaux, Celeſte, Imperiale, de vie: de la Rhubarbe, du Senné, de l'Agaric, du ſyrop rozat, du ſemen contra pour les enfans, & autres matieres ſimples & compoſees, precieuſes & vtiles, qu'elle poutra facilement recouurer. Et de ce qui ſe recueille en ſa terre, herbes, fleurs, fruits, racines, ſemences, en fera des eaux, des huiles, des conſerues, des onguens, des poudres, les preparans en leurs ſaiſons, qu'elle tiendra par-aprés, en vazes ſelon leurs diſtinctes qualités, liquides & ſeches. Toutes leſquelles prouiſions & preparatifs, elle gardera cherement, pour le beſoin, des cheutes, bleſſeures, bruſlures, fievres, & autres infirmités qui ſuruiennent inopinément. lors les remedes venans tant mieux à propos, que plus rare & difficile il eſt, d'eſtre ſecouru, aux champs qu'en la ville. *Cabinet pour ſerrer ces prouiſions.*

I'AI monſtré à noſtre pere-de-famille, le moien de meſurer ſes terres, non pour le rendre arpenteur, ains pour lui faire entendre ceſte exquiſe partie de meſnage, qui eſt de cognoiſtre ce qu'il a, ſans du tout s'en rapporter à autrui: De meſme, deſire-je faire en ceſt endroit, touchant les diſtillations, monſtrant à noſtre mere-de-famille, comment & juſques où, elle ſe peut emploier en telles gentilleſſes; ſans s'enfoncer en l'abiſme des ſubtilités des maiſtres diſtilleurs & abſtracteurs de quint'eſſences; (où pluſieurs gentils eſprits ont fait naufrage, preuue de leur vaine curioſité,) afin que ſe fourniſſant de ce dont elle peut auoir beſoin, pour le ſoulagement de ſa famille, ſur les occurrences des maladies, elle puiſſe plus patiemment attendre l'arriuee du ſçauant Medecin, quand en la neceſſite, elle l'aura enuoié querir.

SVPPOSÉ qu'il y ait pluſieurs & diuerſes façons de diſtiller, comme par chaleur, par froideur, par ſablon, par limeure de fer, par feutre, par fumiers, dont vſent les maiſtres en l'art, & à cela, ſe ſeruent de diuerſes façons d'alambics, compoſés de diuerſes matieres: Mon intention n'eſt pourtant, de les repreſenter toutes à noſtre mere-de famille, ains ſeule- *Du Diſtiller.*

DISTILLATIONS.

ment, la maniere que j'eſtime eſtre la plus propre pour elle, dont ſe pourra facilement ſeruir, auec contentement. Ce ſera par chaleur, qu'elle fera ſes diſtillations, auec feu de bois ou de charbon, ſelon les ſujets: Et touchant aux alambics, ſe ſeruira des ſeuls de verre, & de terre vitree, rejettant les autres faits d'eſtain, de plõb, d'erain, de fer, ſi elle deſire auoir des eaux des mieux qualifiees: car c'eſt le propre de tous metaux, (l'or & l'argent exceptés) de donner quelque ſiniſtre odeur aux eaux qui leur adherent, juſques à les infecter de leurs mauuaiſes qualités. Mais par le contraire, paſſans par le verre ou terre vitree, ſur tout par le verre, elles en ſortent ſans deſchet de ſenteur, belles & claires: principalement quand le feu correſpond au verre: car alors on ne treuue rien à redire à telles eaux. Eſtant le feu de difficile conduite, par trop de violence ou trop de laſcheté, ou bien accompaigné d'importune fumee, eſtant feu de flamme, vn moien a eſté treuué par des excellents Medecins de noſtre ſiecle, pour beſongner ſeurement en ceſt endroit, qui eſt de faire chaufer l'alãbic par l'eau bouïllante, & icelle eau par le feu, appliquant vn chauderon rempli d'eau ſur le feu, & dans icelle, l'alambic, auec les matieres qu'on diſtille: leſquelles ne ſantans nullement la violence du feu, par le moien de l'eau bouïllante, rendent les eaux diſtillees, en perfection de bonté. Telle façon de diſtiller, eſt appellee, Bain-de-matie, de laquelle les entendus en l'art ſe ſeruent le plus pour faire leurs precieuſes eaux.

Par quel moẽ & En quels alãbics.

Bain-de-marie.

LA mere-de-famille fera dreſſer vn Bain-de-marie pour diſtiller ſes fleurs, herbes, & autres choſes les plus exquiſes, dont elle tirera des eaux excellentes. Et pour les plus communes, d'autres alambics chaufés au feu de flamme, & de charbon, diuerſement commé elle voudra, afin d'en eſtre bien pourueuë, en aiant à choiſir. Pour quels que ſoient les alambics, conuient en faire les fourneaux preſques tous de meſme façon, c'eſt aſſauoir, en rond, auec de la terre graſſe & des carreaux de terre de potier, de telle matiere les baſtiſſant, comme voulant fonder vne petite tour. Si c'eſt pour le Bain-de-matie, la rondeur du fourneau ſera priſe, à la meſure du chauderon ou marmite, qui eſt, vn vaiſſeau d'erain aſſés profond, contenant l'eau bouïllante, qui ſera baſti au bord du fourneau, à la maniere de ceux des teinturiers; monſtrant le cul en bas, pour y eſtre eſchauffé auec du feu de bois ou de charbon, comme l'on voudra. Et afin que le feu aille bon train, le fourneau ſera tenu aſſés haut, & de telle meſure, que deſpuis le cul du chauderon juſques au paué, y ait diſtance ſuffiſante pour y plaquer entre deux, vn gril de fer, comme plancher, ſouſtenant le bois ou le charbon, qu'on y mettra par vne porte longue & eſtroite attaignant au paué, & là bruſlans, leurs cendres s'aualans en bas, n'empeſcheront nullement le feu, qui ſera auſſi ſolicité par trois ou quatre petits trous ou ſouſpiraux, qu'on laiſſera au baſtiment, deſſus le gril, prés le bord du chauderon; dont le vent paſſant, allumera le feu à volonté ſans ſouffler, ainſi qu'on le pratique és fourneaux à vent, és grandes fontes de l'artillerie. Vne petite cheminee y ſera accommodee, pour receuoir la fumee, la vuïdant en hors, à ce qu'elle n'importune. Et afin auſſi que le trop de vent ne ſoit nuiſible, & la porte ou gueule, & les trous, ſe fermeront à volonté, à cela appropriant telles ouuertures: par le moien de laquelle aiſance, quand l'on

Des Fourneaux.

voudra, le feu s'estoufera dans le fourneau, temperant par ce moien sa chaleur, à l'vtilité de l'ouurage. De mesme seront dressés les autres fourneaux, toutesfois, sans chauderon, au lieu duquel, c'est à dire, en l'endroit du fourneau où le fons du chauderon attaignoit, sera mise vne plaque ou platine de fer toute vnie sans aucun trou, & ce sur le gril, entre-deux reseruant la distance requise pour le feu de bois ou de charbon: sur laquelle plaque, l'on mettra du sablon, ou des cendres, ou de limeure de fer des serruriers; ou de l'escume de fer des mareschaux battuë & mise en poudre, pour y asseoir le cul de l'alambic, d'autant l'esloignant du feu. Ou bien sans aucune plaque, l'on dressera le fourneau, mais ce sera à la charge de n'y faire autre feu que de charbon; attendu qu'estans sans plaque, le cul de l'alambic se monstre descouuert au feu, & celui de flamme lui estant contraire pour sa violence, faudra se seruir du seul charbon. En vn seul fourneau, l'on pourra accommoder plusieurs alambics, à ce qu'à moindre despense, ils s'eschaufent d'vn seul feu. Le nombre en sera, toutesfois, restreint à trois ou quatre, lequel suffira pour nostre mere-de-famille: laissant le grand nombre, aux Apoticaires, qui font marchandise des eaux distillees. Voila quant aux fourneaux. En suite dirai, que

DISTILLATIONS.

Alambics.

LES Alambics sont composés de deux pieces principales, assauoir, du vaze dit recipiant ou contenant, à cause des matieres qu'il reçoit & contient; & de l'autre, appellé chappe ou cloche, sous laquelle s'amassent les vapeurs des matieres distillees, qui se conuertissans en eau, se rendent dans vne fiole par vn long bec. Le recipiant est de cuivre, afin de resister à la chaleur, ce que mieux il fait, que le verre. De tel metal, n'en sont pourtant les eaux rien empirees, parce qu'elles n'y touchent nullement; ouï leurs matieres, ains à l'interieur de la chape, d'où elles sortent, pures non viciees, par n'auoir tiré du verre, aucune qualité, bonne ni mauuaise, pour laquelle cause, demeurent les eaux, en leur propre naturel. L'on pourra bien faire de verre le recipiant (qu'aucuns appellent aussi, corps) mais ce sera, à la charge, de l'emploier seulement, au Bain-de-marie, non és autres fourneaux; & encores conuiendra n'estre eschauffé qu'à la vapeur de l'eau, de peur que le trop de sa chaleur, bouïllant, ne rompe le verre. La chape de verre est touſ-jours meilleure, que celle de terre, quoique vitree; à cause que la terre donne quelque senteur à l'eau qui distille par elle; & plus, tant moins la chape a serui: car la premiere fois qu'on la met en œuure, gaste les eaux, pour vne importune senteur terrestre, que elle leur communique. A quoi le remede est, de bouïllir les nouuelles chapes de terre, auant que de les emploier, en eau auec du son, & ce fort longuement, pour les purger de telle maligne odeur. Et parce qu'autant sujette à casser est la chape de terre, que celle de verre, peu s'en faut, les deux craignans le heurt & rude approche, comment qu'on les couure, soit de paille, soit de terre grasse, le meilleur sera de se seruir seulement de verre, en cest endroit, puis mesme que c'est auec asseurance de bien faire, & sans se donner la peine d'en corriger le vice, (comme l'on fait de la terre pour les affranchir,) veu que le verre, sans moien de soi-mesme, est du tout bon & propre: sous toutesfois resolution de bien mesnager tels fragiles vazes, les esloignans tant qu'on pourra, du danger d'estre

Des chappes de verre & de terre.

DISTILLATIONS. cassés, pour en tirer long seruice. Ainsi preparés, & fourneaux & alambics, pour les mettre en œuure, conuient, en suite, prepárer les matieres pour y distiller, c'est à dire, ordonnera la mere-de-famille, de quelles desirera tirer des eaux, afin d'espier le droit poinct de les prendre; sans en laisser passer le temps & l'occasion, à ce que de toutes les eaux dont aura besoin, elle soit pourueuë.

Quand commencer à distiller, & quoi. ARRIVÉ que soit le Printemps, la premiere eau qu'elle fera distiller sera des bourgeons & bouts de chesne, parce qu'il les faut prẽdre dés leur premiere tendreur, sans leur donner loisir de s'endurcir, qui est lors qu'on les void paroistre de l'Arbre, n'estans à ce seruice bons, aprés tel terme, pour leur durté. Les fleurs seront prinses en leur parfait accroissement, estans espanouïes, sans attendre qu'elles deschẽt. Les herbes de mesmes, qui est lors qu'elles sont en fleur. Les racines seront les dernieres distillees, ne les pouuans emploier que vers la fin de l'Esté, lors aians acheué de croistre. Aprés les bouts de chesne, les rozes se presentent. Ce sont des plus recommandables fleurs pour distiller, j'enten les incarnates, estant leur eau vtile en plusieurs & diuers seruices, & en l'appareil des viures, & en Medecines. Des rozes de Damas, tire-on de fort bonne & odorante eau: aussi des fleurs d'orange, de l'eau naffe. Les eaux Medecinales, procedent des fleurs de feve, de cichoree, de bugloſſe, de sauge, de rosmarin, de souci, de sureau, d'ortie, & semblables: Toutes lesquelles fleurs seront distillees au Bain-de-marie pour en auoir les eaux en parfaite bonté, & naturelle senteur. Et si la mere-de-famille desire ajouster aux naturelles facultés de ses eaux, quelque senteur, saueur ou autre recommandable qualité, le pourra faire en enfermant dans le bec de l'alambic du musc, de l'ambre-gris, de la ciuete, du succre, de la canelle, du gitoſle, de la muscade, ou autres drogues precieuses (telles qu'elle se choisira, les accommodant auec vn peu de toile claire de telle sorte, que l'eau distillant soit contrainte de passer à trauers d'icelles matieres, pour en emporter la vertu. Touchant les herbes, infinies especes y en a-il de distillables, dont l'on tire grands seruices pour les bonnes eaux qu'elles rendent; les principales sont, les scabieuse, bugloſſe, cichoree, betoine, agrimoine, plantin, camomille, lauande, aſpic, chardon-benit, tuë, sauge, mente, rosmarin, mauue, guimauue, pimprenelle, valeriane, thim, origan, nicotiane, capilli-veneris, sarriete, marjolaine, pourpier, piuoine. Les herbes seches ont besoin, auant que les distiller, d'estre vn peu arrousees auec de l'eau commune, afin d'exciter leur humeur pour la conuertir en eau. Les trop humides, d'estre vn peu mattees au Soleil, ainsi les temperans pour le bien de l'œuure: mais celles qui tiennent le milieu, sans autre preparation seront mises dans l'alambic. L'on se gardera de fourrer trop de matiere dans l'alambic, de peur de destraquer tout, soit en faisant regorger l'eau par dessus, & en faisant bruſler les herbes par le dessous, ains moderément l'on chargera l'alambic. Le feu aussi sera conduit auec moderation, & de telle sorte, qu'au commencement soit petit, non violent, l'augmentant peu à peu, pour faire prendre aux matieres tout doucement la chaleur, qui seruira en outre, à la conseruation des alambics, Quelques fois, l'on distille l'herbe & la fueille tout ensemble: aussi meslange-on diuerses her-

Fleurs, Herbes, Racines.

Rozes.

Fleurs de feve, de cichoree &c.

Herbes de scabieuse, bugloſse, &c.

Comment les distiller.

bes & fleurs, selon la necessité des remedes aux maladies, à la maniere precedente. DISTILLATIONS.

OVTRE laquelle, vne autre subtile façon pour distiller est en vsage; mais c'est pour les plus precieuses matieres, herbes & fleurs odorantes. Auec peu de mystere, l'on ouure en ceste endroit. Sur vn vaze de cuivre ou de terre vitree, est estendu vn linge blanc & net attaché à l'entour, comme le fons d'vn tambour, toutesfois fort laschement, pour pouuoir contenir les matieres, sur lequel elles sont mises; c'est assauoir, les herbes & fleurs dont est question pendantes dans le vaze: elles sont couuertes d'vne plaque de fer ou de cuivre, comme vn plat bassin: & par dessus la plaque, est mis du feu de charbon, dont la chaleur eschaufe les matieres, qui rendent leur eau en bas au fons du vaze: pour laquelle cause, ceste façon de distiller est, par les maistres en l'art, dite, *per descensum*; comme au contraire la precedente, *per ascensum*, par s'esleuer en haut leur vapeur, se conuertissant en eau. Il se faut prendre garde de donner le feu, plustost foible que fort, tel le desirant. Ainsi faisant, tirerés abondance de tres-bonne eau, roit, & auec peu de despens. *Autrement.* *Du feu de l'alambic.*

AV Soleil, sans feu, distille-on encores plus subtilement, que par aucun autre ordre, toutes herbes & fleurs precieuses, dont l'on retire les eaux du tout excellentes. Conuient auoir deux fioles de verre de diuerses capacités, les deux de col assés large & ouuert, toutesfois inegal, afin d'en faire entrer le col de l'vne dans celui de l'autre, les joignans ensemble & les dressans l'vne sur l'autre, à la maniere des Eclipsidres ou horologes de sablon. *Distiller au Soleil.*

DANS la superieure fiole; seront mises les matieres qu'on voudra distiller, dont le bour du col, sera couuert d'vne toile claire & nette, puis fourré dans le vuide, & là ointes ensemble & bien lutees. Ainsi accommodees, seront dressees si bien & tant fermement, qu'elles ne soient esbranlees: & exposees au Soleil de Midi, duquel la chaleur fera distiller l'eau des matieres, dans la fiole inferieure & vuide passant à trauers du linge. Par ce moien, aurés des eaux du tout pures, nullement esuentees, fort nettes, à aucunes autres du tout rien comparables en bonté, ains à cela toutes les surpassans, & aussi en longueur de duree.

LES eaux distillees seront mises au Soleil pour quelques jours, afin de leur faire consumer le phlegme & humeur plus espés, qui les rend troubles, & qu'ainsi deschargees, se puissent sainement conseruer longuemẽt. Toutes eaux indifferemment ne conuient tenir au Soleil, ains seulement les froides & les distilles au Bain-de-marie, car les chaudes, & celles sorties des autres alambics, tout au rebours conuient les tenir en lieu frais, enfouissans leurs fioles dans le sablon humide, pour leur oster leur trop de chaleur qu'elles ont acquise par le feu.

TOVCHANT les racines, ainsi que les herbes seront-elles distillees: mais pour leur durté, conuiendra les ramolir dans l'eau quelques heures, selon que plus elles seront seches; desquelles la mere-de-famille choisira les plus propres, pour les remedes où desirera les emploier. De mesme fera-elle des semences, emploiant celles qui le mieux lui viendront à propos.

PREPARATIFS.

AVSSI se pouruoirra de plusieurs huiles medecinaux, comme de tozat, violat, laurin, d'huile de lis blanc, de hieble, de camomille; de violete-de-mars, de fleur de sureau, de mille pertuis, en Latin *Calendula, &c.* & à ce que ce soit auec moins de mystere, se cõtentera de les faire par impression, comme l'on appelle, non par distillation, estant ce ouurage de maistres abstracteurs de quinteſſence selon leur mestier, non d'vne mesnagere, qui n'en veut que pour ses vsages. Elle fera donques ainsi ses huiles. L'huile d'oliue est le moien de faire tels huiles, receuant toutes matieres à ce destinees. L'huile procedant d'olives vertes, appellé huile omphacin, est le meilleur, au defaut duquel l'on se sert de l'autre, l'aiant au preallable laué, mais c'est seulement pour les huiles refrigeratifs, les autres se composans sans se donner telle peine, auec d'huile commun. La maniere de lauer l'huile, est de le mesler en esgale portion auec de l'eau de fontaine elaire & nette, les mettans ensemble dans vne terrine à large ouuerture, & aprés les auoir bien battus & remués auec vn baston, les laisser repoſer jusques à ce que separés, l'on retire l'huile nageant par dessus l'eau; remuant l'huile en autre vaze, auquel seta mise de l'eau sur l'huile, pour y estre laué vne seconde fois, voire vne troisiesme, pour tant mieux le preparer. Les fleurs requises, seront ajoustées à l'huile ainsi laué, par cest ordre. Aiés abondãce de rozes recentement effueillees, mettés-les dans vne fiole, & par dessus verſés dudit huile, jusques à les en couurir, sans toutesfois en remplir la fiole, à laquelle demeurera vn vuïde, pour à l'aise y pouuoir bouïllir l'huile. La fiole estant bien bouchee, sera exposee au Soleil pour huit ou dix jours, passés lesquels, seta-on le tout bouïllir dans vn poëſlon, sur feu de charbon, quelque couple d'heures, vn peu dauantage; puis l'huile sera coulé à trauers d'vn linge, exprimant violemmẽt les rozes pour leur faire rendre leur substance. Sur l'huile coulé mettra-on encores des rozes nouuelles dans la fiole, laquelle bien bouchee, sera remiſe au Soleil pour sept ou huit jours, puis derechef l'huile bouïlli & exprimé comme dessus, & en suitte des rozes ajoustees pour la troisiesme fois, & estant l'huile exprimé, aprés auoir le tout bouïlli, demeurera parfait vostre huile rozat, auec beaucoup de vertu l'aiant tiré de grande quantité de rozes. Plusieurs ne se donnent tant de peine à faire l'huile rozat, ains se contentent des seules rozes emploiees à la premiere fois, mesmes sans nullement bouillir l'huile, y laissent les rozes dedans sans les en retirer. En telle maniere, se font les Huiles des fleurs susmentionnees, & autres, de chacune espece à part, afin de les auoir separés, pour la diuersité de leurs facultés, les meslans les vns auec les autres selon les occurrences.

Huiles par impreſſion.

Huile omphacin.

Comment emploierles fleurs pour huile.

Onguens.

SE prepareta aussi la mere-de-famille, des Onguens pour les bruſlures, pour les douleurs des membres, joinctures, nerfs; apoſtumes, cheutes; plaies, dartres, feux volages: & ce au Printemps & en Esté, les herbes estans en leur vertu, dont se seruira le long de l'annee. Des vius medecinaux & confortatifs feta elle en suite au temps des vendanges, comme d'absinthe, de bugloſſe, de cichoree, de sauge, de rosmarin, & autres, par le moien representé au discours des vignes. N'oubliera non plus le miel rozat, & la conſerue de rozes au liquide. Choisira du plus beau miel qu'elle ait, & aprés auoir fait longuement battre des rozes in-

Lieu IV. ch. 8.

Miel rozat.

carnates dans vn mortier de marbre, jusques à les rendre insensibles entre les doigts; les meslera auec le miel en egale portion, dans vn vaze de verre à large ouuerture, puis l'aiant bien fermé à-tout du parchemin, l'exposera au Soleil pour douze ou quinze jours, afin de sy cuire le miel rosat, à la charge de n'en remplir le vaze, ains y laisser du vuide à suffisance pour y bouïllir à l'aise s'enflant en haut: & aussi de remuer auec vne spatule le miel pour le mesler auec les rozes, les incorporant bien ensemble. Tout de-mesme, faudra faire de la conserue de rozes, mais ce seront des rozes rouges de Prouins, qu'on se seruira en cest endroit, lesquelles aiant curieusement pilees, seront meslees, non en miel, ains auec du succre, duquel conuient y mettre autant que de rozes. Ainsi aussi fera-on la cõserue d'œillets, de violetes au mois de Mars ou plustost si elles fleurissent: lesquelles conserues seront logees, soleillees, & visitees comme le miel rozat.

Preparatifs.

Conserue de rozes.

Autres conserues.

Est necessaire, que la mere-de-famille soit aussi pourueuë de syrop rozat laxatif, qu'elle preparera en ceste sorte. Bonne quantité de rozes incarnates effueillees & nettes, seront mises dans vn vaze de terre vernie, & sur icelles, versee de l'eau bouïllante, tant que les rozes en soient couuertes, les remuant auec vn baston, si bien, que toutes les rozes se rellentent de la chaleur de l'eau; & à ce qu'elles en soient mieux penetrees, le vaze sera bien bouché, sans respirer. Au bout de vingt-quatre heures, l'on retirera l'eau du vaze, sans toucher aux rozes, la mettãt dans vn poëslõ bouïllir sur feu clair; bouïllante, sera rejettee sur les rozes dans le vaze: reïterant ce rebouïllement, par neuf ou dix fois (ce qu'on appelle, charopper) de vingt-quatre en vingt-quatre heures, à la charge d'y ajouster des rozes nouuelles, par trois fois, durant ledit temps, par internalles mesurees. Aprés le tout sera mis bouïllir vn peu, puis passé à trauers d'vn linge, pour en exprimer la substance des rozes, les preïsant de force, afin que toute reste dans la decoction, qui demeurera rouge comme vin, sentant la roze. Finalement, le suecre y sera ajousté, y en mettant selon la quantité de la decoction: ce sera du sucere blanc, pour euiter la peine de le clarifier. L'on le cuira jusques à la forme du syrop, à quoi conuiendra aller auec retention, voire est de besoin, le laisser vn peu vert, à cause que les rozes pour leur naturel visqueux satisfont au defaut de cuire, espessissant le syrop; lequel ne se treuuãt assés cuit, dans quelques jours y pourrés retourner, pour le mettre du tout au poinct requis. liberté que n'auriés si le cuisiés du tout au commencement. Lors logerés vostre syrop rozat laxatif, dans des fioles bien nettes & fermees, où se gardera tresbien.

Syrop rozat laxatif.

Avtrement ferés du syrop rozat laxatif, de grande efficace; car ce sera sans eau, du pur & simple suc des rozes. Les rozes bien choisies, seront pilees dans vn mortier de marbre, & ce fort à profit, pour en tirer tant de jus qu'il sera possible, qu'exprimerés à trauers d'vn linge. Infuserés du sucere fin dans le jus la moitié de son poids, c'est à dire pour deux liures de jus, vne de succre y sera mise, bouïllant le tout sur feu de charbon jusques au point requis pour syrop, auec les considerations du naturel de la roze, representees. Aucuns y ajoustent de la rubarbe, & autres drogues purgatiues, se façonnans en ce syrop-ci, vne douce liqueur, pour en prendre, quelques fois, auec du bouïllon, afin de se faire bon ventre sans fascherie aucune.

Autre façon.

La mere-de-famille ne se contẽtera de faire du syrop rozat auec du suc-

cre, ains en composera aussi auec du miel, pour seruir à ses mercenaires malades: & ce sera auec non guiere moindre efficace qu'auec le succre, bien que plus grossier, pour la difference qu'il y a du succre au miel. Gardera aussi des rozes seches de trois sortes, incarnates, rouges, & de Damas, pour leurs bons seruices en diuerses maladies. De mesme fera-elle de plusieurs autres salutaires fleurs, semences, herbes, racines, les cueillãs en leur droit poinct, & reposans en lieu sec, non humide, où elle les treuuera au besoin. Ce sont les prouisions faites, reste de les emploier.

Autre syrop rozat auec du miel.

Garde de fleurs seches.

REMEDES.

CHAPITRE V.

Remedes aux maladies pour les personnes.

Diuers maux de Teste.

POVR GVERIR LE MAL DE TESTE, conuient en remarquer la cause, pour conuenablement appliquer le remede. Les maux de teste sont diuers, comme procedans de diuerses causes: c'est assauoir, de Sang, de Colere, de Phlegme, de Melancolie, ou d'aucuns d'eux, quand par quelque accident, ils se detraquent, mesme par chaleur ou froidure, excessiues: & souuent viennent de l'infirmité des autres membres, esquels est contenue la cause de la douleur de Teste, comme de l'Estomach, des Reins, du Foie, de la Rate, de la Matrice: aussi des fievres generales, tourmentans toute la personne. La recerche desquelles causes, nous laisserons au docte Medecin, pour, à fons, purger le corps, selon les occurrences: ce qu'attendant, la mere de famille viera de ces remedes. La douleur de Teste est plus grande au front, qu'ailleurs, quand elle procede de Sang: & au derriere, venant de Phlegme: de Colere, c'est au coste droit qu'elle se fait le plus sentir: & au gauche, de Melancolie. Sur lesquelles adresses, les remedes s'emploieront à propos, opposant les froids, aux maux procedans de Chaleur, comme de Sang & de Colere: & les chauds, à ceux qui viennent de froidure, c'est assauoir de Phlegme & de Melancolie. Le moien de guerir le mal de Teste de CAVSE CHAVDE est, d'appliquer sur le front de l'herbe aux pulces: ou de Laictues: ou de fueilles de saffran, le poil osté: ou de plantain: ou de pourpier: ou des trenches de courge longue. Mettre sur le mal, linge trempé en eau roze, de plantain, de morele & vinaigre: ou dans jus de laictues auec eau roze & vinaigre. Froter la Teste auec huiles rozat, & de pauot, jus de laictue, ou de morele, ou de jombarbe, vinaigre & eau roze, Cataplasme sur la Teste & & le front, fait auec bolarmene, graine de Pauot, glaire d'œuf, pommes cuites, & vinaigre. La lauer en eau chaude, en laquelle auront esté cuites, fueilles de Sauge & de vigne, fleurs de nenufar & de rozes; d'icelle eau en lauant aussi les pieds & les jambes du patient, pourueu qu'il n'y ait rheume esmeuë, auquel cas, se faudra abstenir de tout lauement. Appliquer sachet de rozes trempees en eau roze: ou des estoupes, sur lesquelles auront esté mis deux aubins d'œufs fort battus, auec de l'eau roze. Boire des eaux de cichoree, d'endiuie, de pourpier, de nenuphar, meslees ensemble,

Signes des causes du mal de Teste.

Chaude.

ou de l'vne d'icelles. Et à ce que tels remedes profitent mieux, eſt neceſſaire tenir laſche le ventre du patient, par ſuppoſitoires, clyſteres: ou par autres perits laxatifs, comme tyrops, caſſe, & ſemblables. le ventre conſtipé contrarie à la gueriſon du mal de Teſte. Pour celui de CAVSE FROIDE, ſera appliqué au front & aux joües, du ſerpoullet: ou de la verualne: ou de la rue: ou de l'aloé autrement dite perroquet, ces herbes-là trempees en vinaigre & miel rozat: ou de la nicotiane: ou de la mente: ou du creſſon d'eau. De frorer la Teſte auec des fueilles de cabaret: ou de jus de melilot, meſlé auec vinaigre & huile rozar. De boire de l'eau ou de la decoction de betoine, appliquant auſſi ſes fueilles aux temples. De prendre par le nés, du jus de l'herbe de pain-de-pourceau: ou de la niele, dite poivrete, trempee en vinaigre, & poudre de piretre pour faire eſternuer. Se compoſera vn frontail, auec des herbes & fleurs chaudes, de melilot, de ſauge, de betoine, de roſmarin, de coleuree blanche, au prealiable leſdites herbes & fleurs, aians eſté parfumees en vapeur de betoine & de Meliſſe, miſes ſur vne paeſle de fer, ou tuille chaudes, & par deſſus, jetté du vinaigre & de l'eau roze. Parfumera-on auſſi la Teſte du patient auec choſes ſeches, comme rozes & maſtich: ou auec rozes rouges, mil, & ſel, mais c'eſt lors que les crachats ne viennent, car venans (de peur de contraindre la reſpiration) l'on ſe contentera de parfumer les habillemens de Teſte, linges & autres, les appliquans chaudement à la Teſte: de meſme, l'on vſera du mil & gros ſel, frits en vn poëſlon. Et ſi le mal ne ceſſe pour tels remedes, emploiant matieres plus chaudes, des ſachets ſeront faits de marjolaine, de rue, laurier, grains de genevre: ou fomentation de la decoction deſdites choſes. Ou l'on oindra la Teſte auec des huiles de camomille, de lis, d'anet, de l'vn d'iceux, ou des trois enſemble. Ou auec huiles de rue, d'aſpic, de caſtor, y ajouſtant vn peu de poivre, & de la graine de mouſtarde, puluriſés. Tirer par le nés le jus de marjolaine & de fenouil, eſt excellent remede à ce mal; voire en ſera deliuré pour jamais, celui qui l'accouſtumera de mettre ſouuent dans ſes narines, de l'huile de la grande marjolaine. Aprés l'application des remedes, qu'on aura voulu choiſir d'entre les ſuſ-eſcripts, eſt neceſſaire conforter la Teſte du patient par l'vſage d'vn bonnet de rafetas à deux doubles, entre leſquels ſera mis du coton bien delié, qu'on farcira de fleurs de marjolaine, de camomille, de roſmarin, de rozes rouges, des poudres de canelle, de muſcade, de girofle, de la graine de paradis, d'eſcorce de citron, de la graine d'eſcarlate, le tout ſubtilement ageancé, afin de n'occuper beaucoup de place. Et ſ'il eſt queſtion d'arreſter les catarres, vne coeffe ou bonnet pour cela ſera compoſee, de mil frit, des graines de mirte & de cyprés, auec de l'encens & vernis, couſues parmi du coton, comme deſſus. La douleur inueteree de Teſte & micrane ſe gueriſt par le moien d'vn morceau de la premiere eſcorce d'vn oignon, roſtie ſous les cendres, aprés trempee en huiles rozat, & laurin, mis dedãs l'aureille du coſté où eſt la douleur de Teſte. Eſt auſſi neceſſaire, que le patient vſe de bon regime, ſans lequel preſques tous remedes ſont vains. De quelque mal de teſte qu'il ſoit tourmenté, ne boira que bien peu de vin, mangera peu de bonne viande, peu nourriſſante, ou ſeroit qu'il fut debile: auquel cas, vſera de chair de jeunes poulets, potages de laictues, pourpier, ozeille, de laict d'amendes

REMEDES. *Fro.de.* *Micrane.* *Regime.*

REMEDES. douces, auec orge mundé. Ne mangera aucune viande venteuse, espisſee, ni salee, ni aussi aucun laict seul. viande tres-mauuaise à ce mal, mesme aux fievres, quelles qu'elles soient. Se deschargera de tout trauail d'esprit, ne lira ni escrira aucunement, ains, sans bruit, prenant son mal en patience, attendra tranquillement de la benediction de Dieu, l'effet des remedes dont il aura esté secouru.

Maldes yeux. POVR LE MAL DES YEVX. Purger le cerueau, est trauailler à la guerison de l'œil, dautant que la pluſ-part de ses maladies internes, procedent du cerueau distillant sur lui ses humeurs malignes, ou les membres inferieurs en fourniſſent les cauſes, dont la veuë est diminuee, & l'Oeil endoulouri. Cela est de la charge du judicieux Medecin, diſcernant les humeurs particulieres cauſans le mal de l'Oeil, pour les euacuer par propres purgations, comme pillules, clyſteres, potions, & autres ordinaires. Et pour ce qui concerne l'exterieur, ſera ſalutaire tenir la teſte ſeche & nette, la frottant tous les matins en arriere, par ce moien diuertiſ-

Regime. ſant les humeurs qui du cerueau tombent ſur les Yeux. Sert auſſi beaucoup à la conſeruation de la veuë, le tenir des pieds ſecs, moiennement chauds, nullement humides: comme de meſme vtilité est, le non-dormir ſur le jour, le non-encliner par trop la face en bas. obſeruations neceſſaires en ceſt endroit. La durté du ventre est fort contraire à la veuë, pour laquelle cauſe, l'on procurera à le tenir laſche. L'on euitera le vent, le froid, le chaud, le ſercin, le Soleil, & autre grande clairté, le regard du feu ardant: le beaucoup lire & eſcrire, le pleurer, les trop veiller & dormir. Quant au manger & boire, ce ſera de bonnes viandes qu'on ſe nourrira, non venteuſes, ſalees, ni eſpicees; & peu de vin, encores petit, non fumeux, & bien temperé auec de l'eau, & aprés le paſt, vſer de poudres ſeruans à la digeſtion. L'vſage du vin d'eufraiſe, ſert contre tous empeſchemens de la veuë: le meſme fait la poudre de ſon herbe deſſechee, beuë en potage ou en vin. L'eau d'eſclaire inſtillee dãs l'Oeil, eſclaircit la veuë, la conforte, la retient: ſa decoction a preſques meſme vertu, meſlee en eau roze, ſ'en baſſinant les Yeux: la poudre de ſon herbe oſte la taie. La

Ln taie. cataracte ou taie des Yeux, ſe fond par la ſubtile poudre de ſuccre-candi, de tuthie, de couperoze blanche, meſlees en egale portion, exquiſement ſaſſee à trauers de la fine toile de Cambrai, & miſe dans l'Oeil ſoir & matin: la ſeule poudre de feves blanches, a ſemblable proprieté. A cela ſert auſſi, collire fait auec demie once de tuthie, vn quart d'once de macis, qui est l'eſcorce de muſcade, miſes en poudre & infuſees dans vin blanc & eau roze vne chopine des deux, le tout mis dans vne fiole expoſee au Soleil d'Eſté, enuiron vn mois, ſans ſentir ne pluie ne rozee: & afin de meſler bien les matieres, la fiole ſera

Collire pour les Yeux. ſouuent remuee & agitee; ce collyre fortifie la veuë debile, nettoie les Yeux chaſſieux, & en oſte la rougeur. Autre collyre à meſme fin. Vn couple d'œufs frais cuits durs ſous les cendres, deſchargés de leurs coques, ſont partis par moitié & vuidés de leurs moieux, en leur place y ſont mis du ſuccre-candi & de la tuthie autant de l'vn que de l'autre, dont le vuide est rempli, puis rejointes les moitiés ſont liees auec du filet & miſes tremper en eau roze, dans vn petit vaze, d'où aprés auoir ſejourné vingt quatre heures, retirees ces choſes, ſont eſcachees & preſſees à trauers d'vn linge pour en faire ſortir la liqueur,

Autre.

de laquelle, soir & matin, l'on mettra quelques gouttes dans l'Oeil. L'eau. REMEDES.
distillee des choses suiuantes, fait aussi fondre la taie: de plantain, de petites *Eaux distillees*
& tendres grenades, rozes rouges, tendrons de fenouïl, de chacun vn ma- *pour les Yeux.*
nipule, de la mie de pain blanc, chaud, sortant du four, vne liure, le tout mes-
lé ensemble, aiant trempé six heures dans bon vin blãc. A mesme effect, se di-
stille ceste eau. De fenouïl, rue, verbene, eufraize, endiuie, betoine, rozes rou-
ges, capilli-veneris, recent, par egale portion, ains auparauant trempé vingt-
quatre heures dans du bon vin blanc, foie de bouc entier, non chastré, trois
onces: elle sera distillee par trois fois au bain-de-marie, dont la derniere eau
en sortant, sera fort propre & à fondre la cataracte ou taie, & à toutes au-
tres maladies de l'œil; conseruant la veuë, mesmes aux vieilles gens. Au-
tre & tres-excellente. Des escargots seront mis distiller au bain-de-marie,
auparauant les auoir bien laués, & dans huict onces de leur eau, infusera-on
de la tuthie preparee, du succre-candi, de la fiente blanche de lezard, d'os
de seche, deux drachmes de chacun, de corail rouge, de l'aloés, du sel am-
moniac, de chacun vne drachme: le tout bien pulueriſé & messé dans ladite
eau, sera mis dans l'alambic, dont l'eau en sortant sert efficacieusement à ce
dessus; & aussi à nettoier les yeux de toutes macules, tasches, rougeurs, con-
seruant si bien & tant longuement la veuë, que les personnes aagees la sen-
tent aussi forte, comme lors qu'ils n'auoient que trente ans. Cest onguent *Onguent.*
est fort salutaire pour les Yeux, gueriſſant leur inflammation & rougeur, ar-
restant les defluxions acres qui les rendent chassieux, les en frottant soir &
matin. Ainsi on le prepare. Demie once de tuthie sera reduite en subtile pou-
dre, dans vn mortier de metal, puis broiee sur vn marbre, auec de l'eau ro-
ze, à la maniere des paintres, aprés sechee au Soleil, ce fait, sera rebroiee
pour la seconde fois, auec nouuelle eau roze, en suite, sechee, encores
rebroiee & resechee, jusques à la huictieſme, ou neufuieſme fois, à chacu-
ne, y ajoustant touſ-jours de nouuelle eau roze, & en somme, tant la re-
broiant & reſechãt, que la poudre soit impalpable, laquelle incorporee dans
du beurre frais, en egale pesanteur, s'en composera l'onguent dont est que-
stion. Autre onguent singulier pour la conseruation des Yeux, se compose *Autre.*
de ces matieres, ainsi. Prenés deux onces de graisse de pourceau bien recente,
faites la trẽper dans l'eau roze l'espace de six heures, puis relaués-la par dou-
ze fois differẽtes, auec du vin blanc du meilleur que pourrés trouuer, par l'es-
pace de cinq ou six heures, ajoustés aprés à ceste graisse, de la tuthie bien pre-
paree & fort subtilement pulueriſee, vne once de la pierre hematites
bien lauee, vn scrupule, d'aloés bien laué & pulueriſe douze grains,
de perles pulueriſees trois grains, incorporés le tout ensemble auec vn
peu d'eau de fenouïl, & en faites vn onguent, duquel en mettrés fort
peu aux coings des Yeux Les extremes remedes, pour diuertir l'impor-
tune humeur tumbant du cerueau sur les Yeux, sont les cauteres & se- *cauteres,*
tons, dont l'application appartient au Chirurgien, par l'auis du Me- *Setons.*
decin: les moiens, les vesicatoires, au col sur le derriere où l'on a ac- *Vesicatoires.*
coustumé d'emploier les setons; ou bien derriere l'oreille. A cela sont
propres plusieurs matieres, d'entre lesquelles l'on choisira l'apium rizus,
à cause, que sans violence, cicatrise suffisamment. La demie coque d'v-
ne noix sera remplie de telle herbe, l'aiant au preallable froissee entre les

REMEDES. mains, aprés appliquee sur le dernier du col, auec vne bande de toile pour l'y tenir fermemẽt, tant que de besoin, dont la plaie entretenuë à la maniere des fontanelles, aucc des fueilles de lierre ou autres, seruira cõme desirerés. Ou bien, l'on se seruira de ce vesicatoire en emplastre mis au dernier du col ou derriere l'oreille: fait auec du fort leuain, de la fiẽte de pigeõ, des mouches cantharides & de l'eau de vie, le tout pestri & incorporé ensemble. Reste à guerir les douleurs des Yeux venuës de coup receu, & les rougeurs qui sen ensuiuent. Le jus de pommes pourries instillé dans l'œil: la pourriture de la pomme appliquee dessus auec vn linge: le sang tiré de l'aile d'vn pigeon ou d'vne tourterelle, y sont propres, emploiés separément. Aussi est la decoction du fenouil, de la camomille, & du melilot faite en eau & vin blanc, appliquee aucc vn linge. Mais par sur tout autre remede, est de grãde efficace, selon qu'il a esté auctorisé par reiterees experiences, la seule herbe d'agrimoine, froissee entre les mains, & mise sur l'œil blessé, l'y faisant tenir auec vne bande, dont en peu de temps il est gueri, quoi que tout rouge de sang pour la meurtrissure, mesmes estant la veue obfuscquee, la faisant reuenir. A faute de l'herbe, en cest endroit en est vtilemẽt emploice l'eau, qu'on distillera en sa saison. Pour abatre la rougeur des Yeux, faut que la premiere fois qu'on boit chacũ jour, que ce soit vn plein verre d'eau fresche, & cõtinuer jusqués à guerison. L'œil est nettoié des festus & poussiere entrés dedans, & ce par le moien de la graine d'orualle ou toute-bõne qu'en Lãguedoc l'on appelle herbe nostre-dame, mise en l'œil, dans lequel elle se pourmeine sans faire douleur, & en sort couuerte de l'ordure qu'elle y treuue. Le mesme font des petits caillous delicats & lisses, qu'on treuue à Seissenage prés de Grenoble. Infinis autres remedes y a-il pour l'œil, comme presques infinies en sont ses maladies, desquelles & de leurs causes, ensemble de l'excellẽce de l'œil, voiés le docte liure de Monsieur du Laurens Medecin ordinaire du Roi, pour y receuoir delectable & profitable instruction. Le lauer des Yeux au matin aucc de l'eau fresche, bien que de l'vsage de plusieurs, n'est approuué d'aucuns excellens Medecins, à cause de la froidure ennemie des Yeux & du cerueau: mais conseillent que ce soit aucc du vin blanc, ou des eaux de fenouïl & d'eufraize, dont la veuë est confortee.

Douleur des Yeux.

En oster la rougeur.

Les nettoier.

Les lauer.

Mal des Nés.

POVR LE MAL DV NE'S. Diuerses sont aussi les maladies du Nés, internes & externes. Quant aux internes, touſ-jours en faut-il oster la cause, & ce sera par l'auis du docte Medecin: & cõtre les externes, seront emploiés ces remedes-ci. La puanteur du Nés se guerit en le lauãt auec la decoction faite en vin blanc, de gingembre, girofle, poliot, calamus aromatique, autant de l'vn que de l'autre; aprés mettant dans le Nés, de la poudre de pyretre. En tirant souuent par le Nés, du vin, auquel vne noix muscate aura trẽpé quatre heures: ou du seul vin, pourueu qu'il soit bon & exquis: ou oignant les narines, soir & matin, d'huile nardin, auquel auront cuit cloux de girofle, bois d'aloés, auec vn peu de musc: ou de ceste composition, ou bien d'icelle en faire des tentes, & les mettre dans le Nés, c'est assauoir, gingembre, rozes seches, bois d'aloés, deux onces de chacun; myrrhe, aspic, calamus aromatique, de chacun vne drachme, mesler le tout auec du bon vin, le reduire en paste, y ajoustant six grains de musc, & en

Puanteur.

faire des pilules de la groſſeur d'vn pois, en deſtremper vne dans huile de nard, quand l'on ſ'en voudra ſeruir. Le Nés eſtant fermé par humeur empeſchant la reſpiration, ſ'ouurira par les ſucs de bete & de marjolaine incorporés en huile d'amendes ameres, meſlés enſemble & tirés par le Nés. Auſſi par la ſeule fumee de l'herbe de Petum maſle, ditte Nicotiane & Tabac, par les Eſpaignols, priſe par la bouche, auec vn petit cornet à ce approprié, & la faiſant ſortir par le Nés. Pour prouoquer le requis eſternuement, faut inſpirer dans le Nés, poudre de poivre, de piretre, de ſtafiſagre, & de racine d'iris de Florence: ou bien meſler ces poudres-ci, auec quelque liqueur dont l'on oindra les narines. L'importun & nuiſible eſternuement ſe guerit, par le grater de la plante des pieds, & de la paume des mains, par la friction des yeux & des oreilles, par la ſenteur du lis blanc, par baigner les mains dans l'eau chaude. Pour guerir les vlceres & grateles du Nés, ſeront emploiés les jus du lierre & de la Pomme de grenade aigre, meſlés enſemble: auſſi l'onguent fait auec ceruſe, cendres de jarrus & miel rozat. La pituite qui decoule du Nés, comme morve, ſ'arreſte par les remedes propres à la gueriſon du cerueau, dont eſt tarié la ſource de telles nuiſibles humeurs. Nous emploierons donques à tel ie fin, les frictions, parfums, bonnets, dont nous auons parlé, là vous renuoiant pour euiter redite. En outre, vſerons de quelques ſyrops propres à corriger la puanteur de la morve, ſa ſubtilité, & ſon abondance, comme de papauer, diacodium, & autres. Auſſi à tel effect, l'on tiendra dãs la bouche, dés petites pillules compoſees de bol armene, de terre ſigillee, de carabe, de ſang-de-dragon, de girofle, & de muſc. Le ſang qui deſordonnément flue par le Nés, ſera eſtanché, par vn frontail fait auec de la poudre de ſandarac, peſtrie auec blanc d'œuf, & appliqué auec vn linge. Par le jus d'oignon, meſlé auec vinaigre, mis és narines, auec du cottõ ou du linge. Par l'eau de mente beuë. Par oindre le front, auec onguent fait de ſang-de-dragon, de maſtic, d'encens & blancs d'œufs. Par le canfre, meſlé auec la graine d'ortie morte, jus de plantain & de morelle, mis dãps les narines. Par la poudre de corail rouge, ou par la terre ſigillee, beuës en vin. Par baigner les plantes des pieds & paumes des mains, auec vn linge trempé dans le vinaigre rozat, & l'eau de plantain. Par baigner les teſticules aux hommes, & les mammelles aux femmes, auec de la ſeule eau froide de fontaine ou autre commune, dans icelle plongeant des eſtoupes où des linges, & les appliquant ſur les parties. remede de grande efficace, ſelon les experiences. Arreſterés auſſi le flux de ſang coulant du Nés, mettant ſur la nuque du col, vn ſachet dans lequel y ait de la poudre de crapaut: laquelle ſe fait d'vn gros crapaut, de ceux qui ſe nourriſſent ſur terre, non humide, qu'on enferme, vif, dans vn pot de terre, & icelui mis aprés, dans le four auec le pain, pour y deſſecher le crapaut; dont il eſt reduit en poudre. Et ſert auſſi ladite poudre, à la diſſenterie; au flux menſtrual; & pour arreſter le ſang des plaies, l'appliquant à l'oppoſite de la partie bleſſee. Pareilles vertus a la graine puluriſee de Sophia, autremẽt, *Thalictrum*, prinſe le poids d'vn eſcu, ou auec vn œuf, ou auec du potage, ou auec du vin. Sert, en outre, à la ſcher le vẽtre: & aux femmes enceintes, à leur faire gaiemẽt porter les enfans. Au cõtraire l'herbe de millefueille miſe dans le Nés, en prouoque la ſaignee, icelle eſtant quelque fois neceſſaire, pour deſcharger le cerueau. Mais c'eſt en la fourrant dans le Nés,

REMEDES.

Ouurir le Nés eſtoupé.

Faire eſternuer.

Arreſter l'eſternuement.

Vlceres.

Pituite.

Arreſter le ſang.

Le prouoc

Remedes. la poincte la premiere: car le contraire auient, lors que c'eſt le tronc qu'on y met le premier. telles diuerſes applications, produiſans diuers remedes. Le

Flairer. flairement corrompu, voire preſques perdu, ſe remet par le ſouuent manier & flairer de la mente: auſſi le parfum fait des fueilles d'auronne, de ruë, & de genevre, y meſlant de la graine de nielle.

Mal des oreilles. POVR LE MAL DES OREILLES, quelques goutes d'huile rozat auec vn peu de vinaigre jettees dans l'Oreille, en appaiſent la douleur: l'huile de juſquiame auſſi, puis conuient appliquer deſſus, vn ſachet auec fleurs de camomille, & mellilot. Le

Douleurs. meſme font les jus de houblon, & de rue: & en outre, nettoient l'ordure de l'interieur des Oreilles. L'eau de miel diſtillee. Le laict auec vn peu de ſaffran. Semblable vertu a le parfum de la decoction de camomille, d'aneth, & de ſtechas, faite en eau où l'on aura jetté du vinaigre chaud, auquel du nitre bruſlé, & du ſel gemme, auront eſté fondus, mis dans l'Orcille auec vn entonnoir. Les vlceres de l'Oreille, ſont gueries par l'inſtillation de l'huile où

Vlceres. auront bouilli le blanc des pourreaux, & des vers de terre, juſques à la conſomption de la tierce partie: ou par le ſeul huile d'œuf. Contre les vers des

Vers. Oreilles, le laict de figuier, & les figues ſeules, y ſont propres: auſſi les jus de capres, d'abſynthe, de calaminthe, de chamaëdris, de centauree, jus de l'eſcorce de noier, ou de celle des noix vertes, ſeuls ou aſſemblés. Contre le tintoïn ou bruit des Oreilles, procedant du vent ou d'autres cauſes, eſt bon

Bruit. mettre dans l'Oreille vne tente trempee en huiles de ruë, de caſtor, ou d'aſpic, auec jus de pourreaux. Auſſi le matin eſtant à jeun, eſt fort ſalutaire de reccuoir la vapeur, par vn entonnoir, le mettant en l'Oreille, de l'eau où auront longuement bouïlli, herbes de marjolaine, de mente ſauuage, de ſauge, fleur de camomille, graines d'anis, de fenouïl, & vne pomme de coloquinte. Et à ce que la vapeur penetre plus auant, ſera bon que le patient tandis ait entre les dents, quelque choſe dure, comme pois ou feves, les maſchans auec vn peu de violence, pour ouurir les conduits. Ledit parfum, ſera auſſi fort bon ſur le ſoir allant au lict; l'aiant receu, mettra dans l'Oreille vne goutte d'huile de coloquinte, puis bouchee auec du coton trempé dans ledit huile, ſ'en ira coucher là deſſus. La ſurdité ſe guerit, par le moien de l'on-

Surdité. guent fait auec deux onces de graiſſe d'oye, fondue à petit feu, & deux drachmes d'aloés cicotrin en poudre, incorporees dedans, qu'on applique auec du cotton, le fourrãt dans l'Oreille: ou du jus d'eſcorce de raues, meſlé auec huile rozat: ou de la graiſſe d'anguille, & huile d'amandes ameres: ou de jus d'oignon, meſlé auec miel: ou par la poudre d'aloés, fondue en vin blanc, inſtillee chaudemẽt dãs l'Oreille, & aprés ſe faire eſternuer auec de la poudre d'ellebore. Ou par la fumee du bois de freſne, miſe dans l'Oreille; ce que cõmodemẽt l'on fait, allumãt la brãche de freſne d'vn bout, & mettant l'autre au trou de l'Oreille, dans lequel la fumee entre facilement: mais il faut choiſir la brãche d'vn tẽdre jetton d'vn an, ſans nœuds, afin de n'empeſcher le libre paſſage de la fumee. Auec beaucoup d'efficace, ceſte cõpoſition-ci eſt emploiee, gueriſſãt la ſurdité enuieillie, cõme de vingt-cinq à trẽte ans, non la naturelle, cõtre laquelle, ne ſe treuue aucun remede. Ainſi l'on la prepare. Prenés ſauge, mente, hyſſope, roſmarin, armoiſe, calament, camomille, mille-fueille, herbe

herbe sainct-Ian, aluine, auronne, centauree, de chacune vne poignee: mettés bouillir toutes ces herbes ensemble dans vin blanc, jusques à la cõsomption du tiers, que le patient à son coucher, en reçoiue la vapeur dans l'Oreille par vn entonnoir, & incontinent aprés, instille dedans, de l'huile suiuant; puis la ferme auec du cottõ musqué. Huile d'Oliue vieil, deux onces, huile de pourreaux, huile d'amandes douces, de chacun vne once, jus de ruë demie-once, maluoisie vne once & demie, le tout mis dans vne fiole à long col, & icelle posee deuant le feu du foier, non violent, pour y bouillir jusques à ce que telles liqueurs soient consommees de la moitié: lors la fiole ostee de là, y seront mises dedans ces drogues-ci en poudre, assauoir, spica-nardi, coloquinte, castoreum, mastich, de chacun vne drachme & demie, & aprés auoir bien bouché la fiole, la mettrés bouïllir dãs vn petit chauderõ ou bassin lõg plein d'eau (à la maniere du Bain-de-marie) par l'espace de trois heures, puis sera exposee au Soleil quelque peu de temps, pour faire esclaircir l'huile: ce fait, l'huile sera passé à trauers d'vn linge bien serré, & à icelui ajoutés dix grains de musc: finalement l'huile sera curieusement gardé dans vne fiole bien estoupee, pour seruir au besoin.

Mal de bouche.

Vlceres.

POVR LE MAL DE LA BOVCHE, les vlceres en sont gueries, lauant la Bouche auec la decoction des herbes de pilosele, de consoulde, & de verge-d'or: ou de balaustes, sumach, plantain, agrimoine & rozes, y ajoustant vn peu d'alum, sur la fin: ou auec du vin, auquel auront bouïlli, anis & girofle. Ou auec d'eau distillee de scolopendre: ou auec eau de theriaque distillee auec pareille quantité de vinaigre rozat & eau de vie, dans lequel aura esté dissout vn peu de bolarmene. Ou auec miel rozat en frotter les lieux vlcerés, au palais, ou en la langue. La decoction de l'herbe d'eiatine ou veluote faite en vin, gargarisee, dessèche les vlceres de la Bouche: & laue les aspretés & noircisseures de la langue venans de fievre. Et pour singulier remede, est, de faire toucher l'vlcere, d'vne goutte d'huile de vitriol. La surabondante Saliue, est corrigee en vlant de gargarismes astringens & dessechans, faits auec decoction en eau & vin, de rozes, balaustes, plantain, & alum. Aussi y est bon, manger du biscuit, viandes rosties, auec mousterde: de mascher des cubebes, gingembre, & boire de bon vin. Au contraire, est prouoquee & attiree la Saliue, lors qu'on ne peut cracher, auec raisins de Damas secs: auec des figues seches: auec de la sauge: ou auec du mastich, tenant en la bouche l'vne de telles matieres, au matin e ant à jeun. Pour la gueriſon de la puanteur d'Haleine (de quelle cause qu'elle procede) est bon lauer la bouche auec vinaigre squillitique: ou auec decoction faite de fueilles de mente, de melisse, de latteron, de racines de glaieul, de souchet, de graines d'anis, de fenouïl, & de paradis. Mascher entre les dents noix muscate, du bois d'aloés, d'iris de Florence, des cloux de girofle. Tenir en la bouche vne petite pillule, dont la composition est telle, Vne once gomme tragacanth, deux drachmes de sang-de dragon, sont trempees dans l'eau roze l'espace de deux jours, puis jettees dans vn mortier de marbre auec six drachmes de sucre, trois de canelle, cinq d'amidon, vn scrupule de musc, le tout dissoult en eau rose meslé ensemble & triturè auec vn pilon: aprés estant la composition seehee, sera diuisee comme dessus.

Arrester le trop de Saliue.

Faire cracher.

Puanteur.

REMEDES. Pour faire sentir bon l'Haleine, n'estant mauuaise, auparauant, faudra la-
Bõne Haleine. uer la bouche au matin auec eau de canelle,& y en tenir quelque peu de tẽps:
ou d'imperiale, ou de theriacale, & aprés mascher par fois,des racines d'im-
peratoire,ou d'iris de Florence,ou d'angelique, ou de mastich. La mauuaise
Corriger la mauuaise procedãt des aulx &c. odeur prouenante d'auoir mangé des aulx,oignons,porreaux, s'en va, par le
mascher des noix recentes,ou des fueilles de ruë,ou de fenouïl, ou de persil.
Le mal des DENTS prouient de diuerses causes, froides & chaudes. Si de
Mal de Dẽts. FROIDE, les remedes suiuans seront emploiés. Lauer les Dents auec l'vne-
Pour cause Froide. de ces decoctions-ci, D'absynte, faite en fort vinaigre. Des fueilles de liet-
re, en bon vin rouge, y ajoustant des herbes de lauande, de sauge, & de mar-
jolaine. Des fueilles & petites noix de cyprés, baies de genevre, rozes, fueil-
les de murte, faite en vin blanc. Des fleurs de lauande, fueilles de marru-
bium, canelle, fenouïl, racines d'asperges, en vin. Y est bon aussi l huile du
bois de genevre mis joignant la Dent ou dedans, si elle est creuse, mais meil-
leurs y sont, les huiles de poivre, de girofle, de baume, de sauge d'aspic.
L'eau-fort posee doucement auec du cotton, dans la Dent creuse, en appai-
se la douleur,& la fait casser estant corrompuë. Si le mal des Dents procede
Pour Chaude. de cause CHAVDE, l'on appliquera sur les Dents dolentes, les huiles de
pauot, de mendragore, de jusquiame, assemblés ou separés; & à faute des
huiles: leurs decoctions faites en vin. Ou la decoction de la racine de jusqui-
ame, faite en eau roze & vinaigre. Ou l'on tiendra en la bouche vinaigre, dans
lequel aura bouilli du camphre. Et de quelque cause que soit la douleur des
Dents, elle s'apaisera par l'huile de la graine de jusquiame, qui se fait en ceste
sorte. Arrousés la graine de jusquiame auec de l'eau de vie, puis la mettés
dans vne fiole de verre, laquelle estouperés tres-bien, & icelle ferés bouil-
lir en eau dans vn chauderon durant vingt-quatre heures; au bout desquel-
les, la fiole retiree de là, & d'icelle sortie la graine, sans lui donner loisir de se
refroidir, mise dans vn sachet de toile, sera pressee au pressoir, dont l'huile
s'en exprimera. Tenir entre les Dents des racines de mille-fueille, ou de cel-
les d'aigremoine, en appaise la douleur, comme fait aussi celle de pyretre, &
le mascher du mastich incorporé auec cire neufve. Pour se deliurer de l'es-
trange & violente douleur des Dents, & pour leur conseruation, à cause de
la necessité de leur seruice, s'est-on dés tout temps estudié à se satisfaire en
l'vn & en l'autre: à quoi est on paruenu par diuers moiens, curieusement re-
cerchés par là se verifiant, *La necessité est la mere des Arts.* Ie vous ai produit
vn petit nombre de remedes pour la gueriſon des maux des Dents, tiré de
l'infini de ceux qui se treuuent, iceux remedes estans des mieux choisis &
La conseruatiõ des Dents. plus experimẽtés. Le mesme je fai touchant l'autre article. Il conuient pren-
dre la chose de loin, pour se cõseruer ces tant seruiables outils, que les Dents,
pour les garder qu'elles s'esbranlent, les affermir croulans, les nettoier estans
ordes & sales, les blanchir estans rousses ou noires; & en somme, pour les
entretenir en tel estat, que sans douleur, belles & nettes, puissent longue-
ment durer en seruice. Dés le resueil: au matin, l'on mettra la main à ceste
necessaire œuure. A la premiere ouuerture de la bouche, auant que parler,
les Dents seront frottees auec vn linge net, vn peu rude, aussi tout l'inte-
rieur de la bouche, les genciues, le palais, la langue, ostant le limon qui là
s'est amassé durant la nuict, lors cela estant plus facile à faire, qu'aprés affermi

parlaer, comme il ſe fait en parlant. En lauant les mains, de meſme les Dents ſeront lauees, auec de l'eau freſche, non froide. Si les Dents ſont debiles, ou autrement mal qualifiees, on les fortifiera, aſſeurera, nettoiera, & blanchira, auec des poudres ci aprés deſcriptes, dont on les frottera & les gēciues auec, dés le matin, & aprés on les lauera auec du vin rouge. Des liqueurs ſerōt auſſi emploiees au matin à lauer les Dēts, ſelon le beſoin. A l'entree de table on lauera les Dēts auec de l'eau, ſinon chaude, à tout le moins non froide, pour nettoier les humeurs des genciues deſcēdans du cerueau, à ce qu'elles ne ſe meſlent auec la viande en mangeant. On ſe gardera de manger viandes trop chaudes, ou trop froides; de meſme fera-on touchant le boire: car, & les bouillons trop chaudement humés nuiſent beaucoup aux Dents, & les vins, & eaux beus trop frais, quoi que pluſieurs ſe delectent de tels breuuages en Eſté. Aprés auoir mangé ou beu choſes chaudes, ne faut incontinent manger ou boire autres froides; ni par le contraire, aprés les froides prendre les chaudes, ains vſer des temperees entre-deux, pour ne faire joindre les deux contraires. La dureté des viāndes eſt prejudiciable aux Dents; parquoi, on n'en mangera que de tendres, ſ'il eſt poſſible, de peur de rompre, ou du moins d'esbranler les Dents: pour laquelle cauſe, ne ſ'efforcera-on jamais de caſſer ou rompre entre les Dents, choſe aucune, non pas meſme vn filēt delié. Les autres qualités des viandes, ſont auſſi conſiderables; car & les graſſes & les maigres, & les douces & les aigres, quand elles excedent, prejudiciēt aux Dents. Les Medecins, en outre, remarquent pluſieurs viandes de l'ordinaire vſage, eſtre nuiſible aux Dents, comme legumes, laictages, fourmages, paſtiſſeries, tartelages, pourreaux raues, figues, & la pluſ-part des autres fruits des arbres, meſme les cruds, auſſi les huiles, graiſſes, y ajouſtant le ſucre qui noircit les Dents. De toutes leſquelles viandes, neantmoins, on ne ſ'abſtiendra indifferemment, ains de celles qui le plus fauoriſent aux maladies des Dents, dont le patient eſt tourmenté, qu'on diſtinguera d'entre les autres. A l'iſſuë du repas, les Dents ſeront lauees fort curieuſement, auec de l'eau & vn peu de vinaigre parmi, ou biē auec du vin pur, mais ce ſera aprés les auoir deſchargees de la viande reſtee par-entre-elles, les nettoiāt (doucement, ſans par trop y fouiller) auec des curedents faits, non d'aucun metal, non pas meſme, d'or ni d'argent, ains de bois, qui ait quelque vertu aſtringēte & de bōne odeur, cōme le tiſque, bois de roze, cyprés, roſmarin, murte, &c. Puis on frottera les Dents auec ceſte poudre, qui les maintiendra en bonté & beauté, nettes & blanches, eſtās d'elles-meſmes aiſés bien qualifiees. La poudre eſt compoſee de myrrhe, canelle, alum cuit, pierre pōce bruſlee parēgale portion ſeparémēt & ſubtilemēt pulueriſees, aprés meſlees. La mie du pain auec du ſel commun ſert auſſi fort bien en ceſt endroit, ſi aprés le paſt des Dents en ſont frottees, puis lauees auec de l'eau pure, auec vn peu de vinaigre mis dedās icelle: ou auec du vin rouge, deſirāt affermir les gēciues. Pluſieurs autres & diuerſes matieres y a-il, dōt l'ō fait des poudres à nettoier & blāchir les Dēts, les aucunes deſquelles ſeruēt, en outre, à fortifier les gēciues & à les incarner, eſtās deſcharnees pour l'aſſeurāce des Dents: à guerir les Dents de leurs douleurs prouenātes, ou d'eſtre creuſees & erodees, vermineuſes, ou d'autres cauſes. D'entre leſquelles matieres, celles-ci ſeront choiſies cōme les plus propres à ce ſeruice. Les perles, les deux coraux, rouge & blāc, l'iuoire, les criſtal,

REMEDES. *Regime.* *Poudres pour les Dents.*

REMEDES. marbre blanc, albaſtre, pyrètre, cubebes, ellebore, corne de cerf, maſtich, os de ſeche, tartre de bon vin, couperoze blanche, ſel gemme, pierres d'eſcreuiſſe, coquille d'œufs, coquille de limaſſons, eſcailles d'ouiſtres, rozes ſeches, iris, ſouchet, capilli veneris, pain de froment, auſſi pain d'orge bruſlés, tamaris, ſpicanard, ſang-de-dragon, racine de biſtorte, balauſtres, ſumach, canelle, girofle: on les mettra en ſubtile poudre chacune à part, pour les accompagner les vnes des autres ſelon le beſoin. L'huile & l'eau de vitriol ſont treſ-propres à blanchir les Dents, mais leur bruſlante chaleur, en rend l'vſage ſuſpect, faiſant tumber les Dents à la longue; ſpecialement l'huile, car quant à l'eau, auec moins de danger l'on ſ'en ſert, que de l'huile, voire ſans nulle crainte, ſi meſlee auec de la commune, les Dents & les genciues en ſont frottés quelquesfois le mois. Des matieres ſuſdites & autres, ſe compoſe ceſte ſinguliere poudre, qu'auec beaucoup d'vtilité l'on emploie le matin à jeun à froter les Dents. Prenés poudre de criſtal pur, vne drachme & demie, du coral blanc & rouge, de chacun vne drachme, de pierre ponce, & d'os de ſeche, de chacun deux ſcrupules, du marbre blāc, de la racine d'iris de Florence, de canelle, de la graine d'eſcarlate, de chacun demie drachme, de ſel commun vne drachme, des perles bien preparees vn ſcrupule, d'alabaſtre, & d'alum de roche, de chacun demie drachme, de bon muſc dix grains, mettés tout cela en poudre bien ſubtile, & le meſlés enſemble. De ces meſmes poudres, l'on peut faire des opiates y ajouſtant du miel, dont les Dents & les genciues ſeront frottees au matin. Autre opiate eſt de meſme emploiee le matin à frotter les Dents, dont elles ſont rendues treſ blanches, & ſ'en affermiſſent confortans les genciues, ſeruant auſſi à guerir l'haleine puante qui prouient de la corruption des Dents. Ainſi conuient ſ'y conduire. Prenés du pain de froment deux onces, des deux corails, blanc & rouge, corne de cerf, de chacun demie-once, alum demie drachme, parietaire, capilli veneris, de chacun vne poignee, quatre ou cinq coquilles d'œufs, mettés tout cela en vn vaiſſeau de terre dedās le four, à l'enfourner du pain, pour ſ'y reduire en cendres: deſquelles prendrés quatre onces, deux drachmes de canelle, clous de girofle, macis, de chacun vne drachme, ſpicenard, calame-aromat, de chacun demie drachme, miel rozat bien eſpuré, tant qu'il ſuffiſe pour incorporer enſemble les choſes ſuſdites, miſes en poudre, y ajouſtant vne once de vinaigre ſquillitique. Aprés ſ'eſtre frotté les Dents auec ceſte opiate, l'on les lauera auec du vin. L'on fait auſſi des eaux treſ-propres au ſeruice que deſſus, dont les Dents ſont lauees au matin eſtant à jeun. Des meures ſauuages encores vertes vne liure, demie liure fueilles de lentiſque, vne poignee d'aigremoine, trois onces de racine autant de ſang-de dragon ſont diſtillees dans alambic, dōt pour les Dents, l'eau eſt treſ-gardee en fiole de verre. Demie-once de poudre d'alum bruſlé, infuſee dans deux onces d'eau de gobelets de rozes, affermit les Dents trēblantes, ſi on les en fomente matin. A blāchir les Dents, ceſte eau eſt fort recōmandable. Prenés eau cōmune, & roze, de chacune quatre onces, deux drachmes d'alum de glace bruſlé reduit en poudre, canelle entiere demie drachme, le tout mis dās vne fiole de verre, & icelle expoſee au deuant du feu du foier, pour y bouillir juſques à la cōſomption de la tierce partie, dōt l'eau refroidie aprés coulee à trauers d'vn linge, ſera ſerree en vne fiole pour y eſtre gardee juſqu'au beſoin. Ceſte-ci nettoie les

Opiates.

EAVX.

Dents, pour ordes & limoneuſes qu'elles ſoiēt, & les blanchit, bien que noires. Prenés ſoulfre vif, alum, ſel gemme de chacun vne liure, vinaigre quatre onces, aucuns an lieu du vinaigre, y mettent l'eſprit du vitriol, tirés en l'eau auec vne cornuë à feu lent, afin que l'eau ne ſente le ſoulfre. Les viandes aigres agaſſent les Dents, ſpecialement les fruits mal qualifiés, verts, acerbes, & aſpres, dont les racines ſont enuelopees d'humeurs acides & aſtringentes: ou bien de vapeurs montans de l'eſtomach aux Dents: pour de laquelle incommodité ſe deliurer, le moien eſt de manger du fromage vieil & fort: ou des noix, des amendes, & ſe frotter les Dents de telles choſes: ou bien auec du pourpier, & d'en tenir la decoction dans la bouche: ou de tenir dans la bouche, du laict d'aſneſſe: ou aprés ſ'eſtre frotté les Dents auec du ſel & de la ſauge, lauer la bouche auec du vin. Aprés tous ces remedes, pour bien entretenir les Dents ſera bon de les frotter aſſés ſouuēt, auec des racines de guimaues, dont elles ſont rēdues polies & claires, à quoi telles racines ſont fort propres, affermiſſant auſſi les gencines, & y laiſſans bonne odeur, ſi à ce l'on les prepare. Les racines ſeront tronçonees de quatre à cinq doigts de long; eſtās groſſes, l'on les refendra pour en faire des pieces, chacune de l'eſpeſſeur du petit doigt, puis bouilliront ſix heures dans l'eau claire auec du ſel, de l'alum, & d'iris de Florence; finalement, ſeront ſechees, mais haſtiuement, non lentement, de peur de la pourriture, pour lequel doubte, lon les met au four, manquant la chaleur du Soleil, ſi c'eſt en Hyuer. L'arracher des Dents eſt l'extreme remede de leur gueriſon, qu'on emploiera defaillans tous autres, & l'eſpoir de la deliurance de leur douleur; comme auient lors que les Dents ſont gaſtees de pourriture. Mais à ce ne ſe faut inconſiderément reſoudre, ains par bon auis aprés y auoir bien penſé, ſe choiſiſſant vn homme experimenté à telles choſes; de peur des falcheux accidents qui ſouuentesfois y arriuent, quand par ignorant meſconte la bonne Dent eſt prinſe pour la mauuaiſe, ou ceſte-ci arrachee auec trop de violence, dont flue abondance de ſang au peril de la vie du patient. Il ſeroit bien pluſtoſt à ſouffrir, de faire tumber la Dent corrompuë, par autre moien que par la force, mais à cela giſt la difficulté, que de treuuer les matieres à ce propres, (comme aucuns tiennent, y en auoir de telle efficace) qu'on recerchera par l'adreſſe du docte & experimenté Medecin. Les LEVRES fenduës & crenaſſees, pour auoir eſté au vent froid, ou à l'exceſſiue chaleur, ou bien telles fiſſures prouenantes d'autres cauſes, internes & externes, ſeront gueries par ces remedes. Aprés auoir laué les Levres auec de l'eau de plantain où aura bouilli vn peu d'alum, ou auec des eaux de plantain & d'orge meſlees enſemble, l'on appliquera ſur le mal, de l'onguent fait auec de la tutthie & huile de moieux d'œufs: ou auec de l'onguent rozat: ou de celui de ceruſe auec cāphre: ou auec de l'huile de terebentine, ou de celui d'œuf: ou auec de la graiſſe de chapon: ou de chevreau. L'huile de cire eſt fort ſalutaire à ce mal, le gueriſſant dans bien peu de temps. Auſſi eſt la pommade de Mont-pellier, blanche & rouge, là eſtant exquiſement faite; & ceſte ci, que noſtre mere-de famille compoſera ainſi. Prendra des graiſſes freſches, aſſauoir, de chevreau vne liure, & de pourceau vn quarteron, les aiant deſchargees de leurs membranes & pellicules, les lauera pluſieurs fois dans du vin blanc; puis de là retirees & ſi bien eſgoutees qu'il n'y reſte aucun vin, ſeront miſes dans vn pot de terre vitree, neuf, bien net, y ajouſtant demie-

REMEDES.

Dents agaſſees

De l'arracher des Dents.

Des Levres.

Pommade blanche.

douzaine de pommes de court pendu, ou pluſtoſt d'apie, eſcachees, vn quart d'once de clous de girofle, vne drachme de noix muſcates, des racines de ſouchet, auec abondance d'eau roze, pour le tout y tremper vingt-quatre heures. Ces choſes bouilliront ſur feu de charbon, juſques à ce que l'eau roze ſoit preſque conſumee en exhalaiſon, tandis demeurant le pot bien bouché à la charge, toutefois, d'en remuer ſouuent le contenu auec vne ſpatule de bois, de peur de la bruſlure. Aprés, ſera coulé à trauers d'vn linge ſerré, dans vne petite terrine vitree, où ſera miſe de l'eau roze, afin que dans icelle trempant, ſy fige & coagule ſen formant vne maſſe: lors remuee dans le pot, & icelui remis ſur le feu, aprés y auoir jetté dedans deux onces de cire blanche & trois d'huile d'amendes douces, toutes ces matieres-ci ſe fondront & meſleront enſemble, & retirees du feu, ſeront repaſſees par vn linge, & retrempees dans l'eau roze, pour ſy affermir comme deſſus. Finalement, la Pommade ſera lauee dans eau nafe, ou dans eau de Damas, ou eau roze muſquee, dont elle ſortira tres-blanche. Pour en faire de rouge, conuiendra y ajouſter du jus d'orcanete, ou bien de cinabre. La Pommade oſtee de là, ſera miſe dans des vazes de verre à large ouuerture, bien couuerts auec du parchemin, & iceux repoſera-on en lieu froid, non humide, de peur de moiſiſſeure. Et ſeruira telle Pommade, non ſeulement à ce deſſus, ains és fiſſures des mains, & à toutes autres du cuir, en quelle partie du corps que ce ſoit, qu'elle conſolide & adoucit: meſme celles des mammelles des femmes, les attendriſſant eſtans importunément dures. Au catarre appellé SQVINENCE, c'eſt à dire, inflammation de goſier, eſt bon gargariſer la bouche de l'eau d'elatine ou veluote, diſtillee au Bain-de-marie; ou, la Decoction de ſon froment en vinaigre & miel: ou celle de mente ſauuage, ruë & coriandre auec laict de vache ou de brebis: ou, Le jus de la graine de mouſtarde en hydromel: ou, la Decoctiõ de figues ſeches & de quinte-feuille en eau, appaiſant les aſpretés & rudeſſes du goſier & en reſoluant les tumeurs. Auſſi d'vſer des cataplaſmes ſuiuãs, ou d'aucuns d'eux appliqués chaudemẽt ſur le goſier. Des cẽdres prouenues d'vn nid d'arondelles, bruſlé auec les petits dedans, peſtries auec huile de camomille & d'amẽdes douces, ſe fait vn ſalutaire cataplaſme pour ce mal. De la farine d'eſpeautre deſtrẽpee auec vin rouge & cõuertie en paſte. De la gomme de pecher auec peu de ſaffrã cuite en vinaigre. Auſſi de la ruë meſlee auec ſains de pourceau, de taurcau & de bouc, dont l'application fait ouurir les apoſtumes du goſier. Liniment fait de poudre de la dent d'vn ſanglier auec huile de lin, eſt bon à ce mal: meſme de boire de ladite poudre, le poids d'vn eſcu auec eau de chardon-beniſt, y profite beaucoup.

Rouge.

Squinence.

Mal de poitrine.

Enrouëure.

POVR LE MAL DE LA POITRINE. Le grand beſoin qu'on a du parler, fait rechercher curieuſemẽt, les moiens de le conſeruer, & de ſe deliurer des empeſchemens qui le deſtournẽt: l'vn deſquels & des plus importuns, eſt l'enrouëure, qui contraint de parler bas, & à peine & difficulté. Telle maladie ſera guerie par les remedes ſuiuãs, dont la Voix ſen rendra claire & nette. Les remedes ſont, de prẽdre au ſoir à l'entree du lict, deux onces de vin, dans lequel aurõt bouilli l'eſpace de deux heures, des figues de Matſeille, des raiſins de Damas, auec du ſucre, de la canelle, & du girofle. Auſſi par la decoction faite en eau, des chous rouges, y ajouſtant

vne once de syrop de capilli-veneris prinse au matin. Les tablets de diaïris donnees, soir & matin, esclaircissent la Voix. Aussi le syrop de jujubes. La decoction de l'enula campana, en oximel, dans laquelle aura bouilli de la reglisse, fait le mesme. Pour souuerain remede à ce mal, est ceste liqueur-ci prinse au soir à l'étree du lict, faisant reuenir la parole presques perduë: Mettés vne once de sucre fin en poudre dans vn petit plat-escuelle, & par dessus versés de l'eau de vie de la plus fine, tant qu'il suffise pour couurir le sucre, vn peu dauantage, posés le plat-escuelle sur vne eschauffete, auec de la braise, & allumés par flamme de papier, l'eau de vie, y redonnant le feu à toutes les fois qu'il s'esteindra: tandis remuerés le sucre sans cesser, jusques à ce que le feu ne s'y voudra plus prendre, restant au fons du plat-escuelle, la liqueur, laquelle, chaude, le patient prendra toute, qui pourra estre vne pleine cueillere d'argent. Puis se parfumeront ses besongnes de nuict, auec de l'encens, vernis, mastich, storax, benjouïn, voire s'y ajousteront des estouppes qu'on parfumera aussi, les appliquant sur la teste. A la gueriſon de la TOVX, conuiennent les susdits remedes: mais specialement ceux-ci. Faut bouïllir en eau, raisins de Damas, figues de Marseille, hyssope, graine d'anis & de fenouil, jusques à la consomption du tiers; & de telle decoction, donner à boire au patient, matin & soir, deux heures deuant le repas, & à chacune, deux doigts dans vn verre, puis manger vne tablete de diaïris ou de diapendion. Contre la Toux est bon prendre soir & matin, vne cueillerée de la poudre faite d'vne once de sucre candi, d'autant de diairis, & d'vn quart d'once de reglisse, en suite, boire trois onces d'eau d'hyssope ou de celle de scabieuse. Aussi syrop de reglisse & d'hyssope prins soir & matin auec ptisane; y ajoustant graine d'anis, de fenouil, & d'ortie. Et hors le repas, d'vser souuent de tabletes faites auec poudres de diaïris, reglisse, & poivre, de chacune le poids d'vn escu, & de quatre onces sucre. Lors que la Toux presse, sert de beaucoup le pignolat confit au sucre, la conserue de rozes, prenant à toutes heures de l'vn ou de l'autre: de mesme les lohots qu'on treuue chés les Apoticaires, qu'ils appellent *Sanum*, & *de pino*, prins, ou de l'vn des deux, auec vn baston de reglisse, le maschant, & aualant le lohot, petit à petit. Contre la Toux, c'est exquis remede, prendre au matin quatre heures deuant manger, vne once & demie sape de coin: qui se fait sans sucre, ni miel, en bouillant le jus exprimé de coins, jusques à la consomption de la moitié, dont il se rend espés, presques comme raisinee. Apres, faut suer, tenant la chambre tout le jour. Telle prinse, lasche le ventre, contre l'opinion que plusieurs ont du coin, qu'il est restreinctif: mais emploié en ceste sorte, se rend laxatif, auec beaucoup d'efficace pour la gueriſon de la Toux. Ce bruuage-ci, donné au poids d'vne once, trois heures deuant le repas du matin est fort salutaire. ainsi est il fait. Prenés casse recente passee par le tamis, à la vapeur de l'eau chaude, deux onces & demie, diacartami six drachmes, penides fraisches, & diairis simple, de chacun demie once, conserue de violetes trois onces, anis doux, & reglisse pulueriſés, de chacun demie once, syrop violat deux onces: ces matieres seront dissoutes en brouët de poulet. La poictrine du patient sera oincte, soir & matin, auec de l'huile de lis & d'amendes douces: ou auec du beurre frais. Toutes choses chaudes & dou-

REMEDES.

TOVX.

REMEDES. ces faisans cracher, telles que les susdittes, sont conuenables à ce mal: par
Causes de la Toux, Froide & Chaude. ce qu'il procede le plus souuent de cause FROIDE. Et auenant que ce soit de CHAVDE, comme lors qu'on demeure par trop au Soleil, ou d'autre occasion, par contraires remedes l'on le guerira. Tels sont les syrops rozat, de violes, de jujubes, de capilli veneris, donnés à boire separément ou assemblés auec ptisane. Mais de quelque cause que vienne l'enrouëure, est necessaire se garder de manger choses aigres, fort salees, fruits cruds, poissons, mesmes limoneux: pois, feves, chastaignes, ni autres choses venteuses: non plus pain mal leué: de boire du vin entre les repas, de dormir sur le jour, d'aller au froid, au vent, au Soleil, de trop parler, sur tout de s'efforcer à crier & à cheminer. le silence & le repos faisans bonne partie de remede. A la courte haleine ou difficulté de respirer appellee ASTHMA, sont bons les remedes suiuans, outre ceux emploiés pour la toux. Lohoch fait auec vne once de raisins de Damas, les grains ostés, vne couple de grasses figues de Marseille, vne date, hyssope seche, capilli-veneris, reglisse, poulmon de regnard bien laué, eau de scabieuse, de chacun vne drachme, penides deux onces, & syrop de reglisse, tant que de besoin: duquel lohoch l'on se seruira auec vn baston de reglisse, comme dessus, loin du repas deuant ou aprés. La decoction faite dans vne pinte d'eau, tant que le tiers en soit consumé, auec capilli-veneris, marrube, de chacune vne poignee, reglisse, dates, figues seches, graines de fenouïl & d'ache, donnee à boire deux doigts dans vn verre, chacun matin deux heures deuant manger, & incontinent aprés, ou peu deuant, prendre de la conserue de cale, de la grosseur d'vne amende, ou vne tablete de diaïris ou de diaïsopi. Oindre la poitrine, auec onguent composé de cire neufue, vn peu de saffran, deux onces d'huile d'amendes douces, & vne once de beurre de Mai, non salé. Et comme l'Asthma surpasse en malice la toux, aussi au regime de l'Asthma conuient estre plus curieux obseruateur, qu'à celui de la toux: se gardant bien de manger des viandes susnommees, ni d'autres venteuses & espicees: se nourrissant d'orge mundé cuit en laict d'amendes douces & succre, de brouër de chous rouges, ou d'vn vieil coq auec hyssope & saffran: mangeant des poulets & pigeons, & de semblable volaille rostie, figues & raisins secs, dates, pignolat, amendes: l'exercice moderé est bon, sur tout auant le repas & tres-mauuaise la violence du corps, encores plus celle de l'esprit, se faschant & courroussant. Contre le CRACHER-DE-SANG, est bonne la poudre de corail rouge, beuë auec eau distillee de bouts de chesne. Aussi celle de la terre seellee, auec eau de plantain ou de centinode: De l'ambre, auec la decoction de consoulde: Des cornes de cerf & de chevre, auec l'vne des eaux susdites; desquelles le frequent vsage de celle des bouts de chesne, est salutaire à ce mal. Au soulagement des PHTHISIQVES, sont bons ces remedes, renuoiant au docte Medecin la cure entiere de leur longue, fascheuse & aiguë maladie. Le malade boira tous les matins quatre heures deuãt le repas, deux ou trois doigts du laict d'asnesse, ou de celui de chienne freschement tiré, y mettant dedans à chacune fois, vne cueilleree de succre rozat en poudre. Prendra à toutes heures, de la conserue de rozes, ou du succre rozat, ou du pignolat, ou de diagracant. Se fera oindre soir & matin, la poictrine deuant & derriere,

Courte-haleine.

Regime.

Crache-sang.

Phthisie.

auec huile d'amendes douces, & beurre frais. Eſt bon à boire, chacun matin eſtant à jeun, vn plein verre d'eau diſtillee au bain-de-marie de ces herbes enſemble, c'eſt aſſauoir, de pas-d'aſne, conſolide grande, capilli-venetis, hyſſope, autant de l'vne que de l'autre, auec des limaçons ou eſcargots, deſchargés de leurs coques, & bien laués. La ſeule eau d'eſcargots eſt bonne à ce mal, & à toutes autres perſonnes, ſeches & maigres. Vſera de tabletes, faites auec deux onces de pimprenelle en poudre, & ſucre, que tous les matins il prendra, diſſoutes dans trois onces d'eau de pimpernelle. Eſt de meſme fort ſalutaire la poudre ſuiuante, prinſe au matin au poid de deux drachmes, & aprés deux cueillerees de ſyrop de jujubes, ou à ſon defaut de l'eau diſtillee de l'ongle cabaline, ou de ptiſane: La poudre ſe fait ainſi. Prenés trois drachmes & demie de chacune des quatre ſemences froides, qui ſont, courges, citrouilles, melons, concombres, autant de ſemence de coin, cinq drachmes de graine de pauot blanc, jus de regliſſe, hyſſope, amidon, gomme arabic, diagracant, de chacun vne drachme & demie: de penides autant que des choſes ſuſdites enſemble, le tout bien puluriſé ſeparément, puis meſlangé. REMEDES.

Mal de Coſté.

OVR LE MAL DE COSTE', eſt bon appliquer chaudement ſur la douleur, cataplaſme fait de l'herbe d'ortie, de la graine de genevre, & de la poudre de poivre, auec huile de lin. Ou auec herbes de marjolaine, hyſſope, mente, ſauge, camomille, aluine, ruë, fueilles de lautier, emmiaties ſur le quarreau ou paele eſchauffés. Ou auec du millet ou auoine & ſel fricaſſes en la poëſle, puis jettés dans vn petit ſachet, l'appliquer ſur la partie douloureuſe, deux ou trois jours de ſuitte. Le mal de coſté venant le plus ſouuent de froid, fait qu'on lui oppoſe choſes chaudes, comme roſties de pain, ou tuiles eſchaufees, ou des cendres chaudes dans vne eſcuelle de bois couuerte d'vn linge, par tels moiens, chaſſans les ventoſités froides. Sert de beaucoup à ce mal, la graine d'ariſtolochie ronde, beuë en vin le poids d'vn eſcu. Celle de coulouree auſſi. De meſme la poudre de l'herbe de betoine deſſechee. L'eau de ſauge, armoiſe, aluine, mente, tenaiſe, verbaine, bouillon-blanc, autant de l'vne que de l'autre, diſtillee au bain-de-marie, eſt tres-bonne, donnee tous les matins vn couple d'onces, à celui qui eſt tourmenté de mal de coſté. Le plus dangereux de tous les maux de coſté, & le plus difficile à guerir, eſt, la PLEVRESIE, qui toſt emporte ſon homme, ſans prompt & bon remede. C'eſt pourquoi, aiant deſcouuert le mal de coſté de voſtre patient, eſtre Pleureſie, recourés au Medecin, qui ordonnera, & de la ſeignee, où la faire, quand, & comment, & des autres remedes qu'il verra eſtre requis; & en l'attendant, vſerés de ceux-ci. Mais pour vn preallable, recognoiſtrés eſtre vraie Pleureſie le mal qu'aués à combatre, ſi le patient a fievre ardente, s'il a forte toux & courte halcine, & s'il ſent la douleur de coſté en dedans le corps: car ce ſont les humeurs coleriques aſſembles auec le ſang ſous le peaux: qui couurent les coſtés, ou s'engendrent les apoſtumes, appellellees Pleureſie. Ce fait, ſans

Pleureſie.

Cognoiſſance de Pleureſie.

REMEDES. delai, donnerés à boire au malade vne drachme de la poudre de dent de sanglier, auec quelque syrop pectoral, comme violat ou autre. Ou lui preparerés ceste composition. Prenés trois onces d'eau distillee de chardon benit, vne cueilleree de bon vin blanc, six germes d'œufs bien frais, le poids d'vn escu de coquilles de noisetes franches en poudre, dix-huict grains de coral rouge pulueriſés, le tout bien meslé ensemble; laquelle composition sera baillee tiede, à boire au patient, le plustost que pourrés. Autre; Meslés ensemble eaux de fleurs de geneſt, de scabieuse, & de chardon benit, & en donnés à boire au malade deux doigts tous les matins. Autre; Prenés deux bonnes poignees de fien de cheual, pur & recent, meslés y deux onces de gingembre pulueriſé, enueloppés le tout auec vn linge net, mettés-le dans vn pot neuf de terre vitree auec deux pintes de vin blanc, & le faites bouïllir jusques à la consomption du tiers: puis du vin restant, coulé par vn linge, en sera baillé à boire au patient, trois doigts tous les matins, qui aprés s'efforcera de suër estant fort couuert. Le costé lui seta oingt, soir & matin, auec huiles de camomille & de geneſt. Ou auec ceſtui-ci; Prenés huile rozat six onces, therebentine vne once, soulfre en poudre vne once, clooportes (autrement pourcelets de saint Anroine, petites beſtes plates, qu'on treuue és caues humides sous les pierres) vne once: toutes ces choſes cuiront l'eſpace d'vne heure, puis l'huile sera paſſé à trauers d'vn linge. Pour faire ouurir l'apoſtume (où conſiſte la gueriſon de la Pleureſie) ce remede eſt ſingulier. Prenés vne pomme douce propre à cuire, caués la, en la deſchargeant de tous ſes pepins, rempliſſés le vuide auec de l'encens fin, l'aiant refermee de ſa couuerture, & icelle liee auec du filet, faites la cuire du tout bien sous les cendres, puis manget au patient à quartiers, & dans peu de temps, l'apoſtume creuera. à cela aidans les precedens remedes. Et pour en faire ſortir l'ordure, le patient ſera prouoqué à crachet, vſant d'vne decoction de fleurs de pauot rouge, ou de la poudre d'icelui, le poids d'vn eſcu, auec eaux de ſcabieuſe & de pimprenelle, & de ſyrop d'hyſſope, ſi la fievre n'eſt grande, ou l'eſtant, du violat, dont s'enſuiura gueriſon, moiennant l'aide de Dieu.

Mal de cœur. POVR LE MAL DV COEVR, les remedes en ſont diuers, comme diuerſes en ſont les cauſes. La foibleſſe de Cœur procedant de cauſe CHAVDE pour fievre, ou autre grande chaleur ſe fortifiera donnant à boire au malade tous les matins, du vin de grenade auec auec trochiſque de camphre, le poids d'vn eſcu, ou enſon lieu, vne lozenge d'electuaire de diamargariton froid: & aprés mettant deſſus ſa poictrine du coſté gauche, ſandal ou linge trẽpé en eau-roze & vinaigre. Le malade vſera ſouuent, des conſerues de bugloſſe, de bourrache, de violetes, de violes, de rozes & de nenufar, les prenant ſeules ou aſſemblees: & ce fait, boira de l'eau d'ozeille. Prendra auſſi quand il lui viendra à gré, du carbaſſat, de la bouquedange, confitures ſeches, ſeruans à nourrir & rafreſchir. Venant la debilité du cœur, de cauſe FROIDE & ſeche, ſans fievre auec triſteſſe & peur, le patient à chaſque matin pren-

dra vne tablette ou lozenge d'electuaire de diamuſch, puis boira vn peu de bon vin, ou de l'eau de bugloſſe: en ſuite, la poictrine lui ſera oincte, meſme du coſté gauche, auec huile nardin. Et là meſmes appliqué vn ſachet compoſé de fueilles de ronce, de mente, de grand muguet, de roſmarin, emmaties ſur le quarreau chaud; & chaud auſſi le ſacher ſera emploié. Vn jour de la ſepmaine au matin, trois ou quatre heures deuant diſner, prendra de la fine theriaque de Montpellier, le poids de demi eſcu auec de l'eau de ſcabieuſe, ou du vin blanc, dans lequel aura trempé deux heures, vn peu de macis: & par fois de la confection d'alkermés. Auſſi mangera ſouuent de l'eſcorce de citron confite au ſec, du gingembre, des coins, des poires, & des noix, confits au ſuccre au liquide, ou au ſec. Les conſerues chaudes ſont bonnes au patient, comme de fleurs de roſmarin, de glaieul jaune, ou flambe baſtarde. Ne ſera guiere ſans auoir à la bouche de la canelle, ou du poivre, ou de la muſcade quelque peu, pour lui fortifier ſa debilité. Au remede du BATTEMENT DE COEVR, que les Medecins appellent Cardiaque paſſion ou Tremeur de Cœur, eſt neceſſaire recourir à eux afin que par leur ordonnance, le patient ſoit ſaigné, & purgé à fons, prenant la maladie dés le fondement. Les remedes externes, qu'on appliquera à ceſte maladie, ſi elle eſt accompaignee de fievre, ſeront de boire tous les matins, ſyrop de limons, ou de grenade, du jus d'ozeille, auec eau roze, de pourpier, & d'ozeille. Vn linge trempé en eau de plantain, de roze, & d'ozeille, auec vn peu de vinaigre, ſera appliqué deſſus la mammelle gauche. Eſt bon de faire ſouuent ſentir au patient, choſes aromatiques froides, comme rozes, fleurs de violes, & de nenufar, auſſi du vinaigre rozat. Et ſi la tremeur du Cœur eſt ſans fievre, ceux-ci ſeront emploiés, aſſauoir, les eaux imperiale, & celeſte, de canelle, de vie ou eau-ardenr, ſeparément donnees au matin à jeun. De l'eau de bugloſſe, où aura bouilli du girofle, trois onces, chacun matin. De celle de meliſſe ſix onces, auec deux onces de ſuccre infondu dedans. Le patient mangera de l'electuaire de diamuſch au poids d'vn eſcu; puis boira d'eau diſtillee de bon vin, ou d'eau de bugloſſe. Prendra de la confection de hiacinte, qui eſt fort ſinguliere contre ce mal, auſſi de la conſerue d'œillers, & de roſmarin. Vſera de l'epitheme ainſi compoſé. Prenés des eaux de bugloſſe, meliſſe & bourrache vne liure des trois enſemble, demi liure de bon vin rouge, poudres de canelle, de girofle, & de noix muſcade, deux drachmes de chacune: le tout meſlé enſemble, ſera mis eſchaufer en vn plat-eſcuelle ſur l'eſchaufete, & vne piece d'eſcarlate trempee dedans, ou vn linge de lin, puis appliquee ſous la mammelle gauche. Vn ſachet de ſandal, auec les ſuſdites eſpices aromatiques & autres poudres cordialles ſera fait, & mis chaud ſous la mammelle gauche. Les ſenteurs aromatiques confortent le Cœur, pour laquelle cauſe, le malade en ſentira ſouuent, ſoit ou en parfums, eaux, poudres, ou pommes, quon compoſera de benjouin, de ſtorax, labdanum, muſc, ambre-gris, ciuete ou en autres precieuſes marieres, dont la chambre & les habits du patient ſeront parfumés. Touchant au SYNCOPE, dit auſſi Euanouiſſement, le prompt remede eſt neceſſaire, pour la malice & violence du mal, image

REMEDES.

Battement de cœur, ou Cardiaque paſſiõ.

Euanouiſſement.

REMEDES. de la mort, auſſi eſt-il appellé par les Philoſophes, mort temporelle. C'eſt pourquoi, en telle extremité, l'on emploie haſtiuement tout ce que l'on a en main y pouuoir ſeruir, juſques à l'eau froide, qu'on jette contre le viſage du patient; y ajouſtant de l'eau roze, ſi le loiſir le permet: l'on lui lie douloureuſement les doigts, les bras, & les jambes, les frottant rudement; l'on lui tire les cheueux. L'on lui donne à boire vn peu de bon vin, tres-ſalutaire remede: ou de l'eau de vie: ou de l'imperialle: ou de la celeſte. L'on lui fait ſentir de bon vinaigre. L'on lui frotte la poictrine auec de l'eau de vie vn peu chaude, par leſquelles violences & boiſſons, les forces reſtantes du corps, diſperſees, ſe raſſemblent au Cœur pour le ſecourir. Tous ces remedes ſont, indifferemment, conuenables aux hommes, non aux femmes, meſmes ſi l'on eſt aſſeuré, que l'Euanouiſſement procede de la matrice. Car cela eſtant, l'on ne leur jettera aucune eau au viſage, ains leur fera-on ſentir choſes puantes, les leur mettant au nés: comme aſſe-fetide, caſtor, plumes de perdris bruſlees, & veillees ſauates miſes ſur la braiſe: au contraire deſquelles, les parfumera-on par le bas, auec odorantes ſenteurs, de benjouïn, ſtorax, muſc, ambre, ciuete, & ſemblables. Auenant le Syncope par grande reſolution des eſprits (ainſi qu'on void fort ſouuent, aprés grande euacuation par flux de ſang ou de ventre, ou par ſueur) le lier des bras & jambes n'eſt à propos, ni le jetter de l'eau froide contre le viſage; ains conuient donner à boire au patient du bon vin, & des eaux ſuſdites: le nourrir auec des bons potages, conſumés, coulis, reſtaurans, gelees, poulets, perdris & ſemblables viandes, delicates & ſubſtantielles.

Mal d'Eſtomach.

POVR LE MAL DE L'ESTOMACH. La debilité de l'Eſtomach, procede ſouuent de phlegme, qui lui deſcend de la teſte, cõme rheume, dont, FROID, ne digere la viande qu'auec difficulté; & tant plus grande, que plus l'on erre au manger & boire, ſoit en la qualité, ſoit en la quãtité de viande & bruuage. A quoi le premier remede & le plus aſſeuré, eſt, l'abſtinence, par lequel moien, l'Eſtomach a loiſir de ſe vuider, digerant les viures à la longue. Mais ſi la douleur preſſe, faudra vſer de quelque vomitoire, pour faire ſortir de l'Eſtomach ce qui le greue; & aprés boire vn peu d'ypocras, & en ſuite conforter l'Eſtomach par la chaleur accompaignee de bonne odeur, auec fleurs & poudres cordialles, qu'on emploiera en ſachets appliqués contre l'Eſtomach, comme de camomille, marjolaine, rue, aluine, girofle, canelle, muſcade. Quelquesfois le patient purgera ſon Eſtomach auec vne pillule de *hiera* ſimple, la prenant peu deuant le repas; ou auec trois, s'il ſent grande ſa repletion, qu'il prendra de bon matin, trois ou quatre heures auant manger. Se nourrira de viandes legeres & de facile digeſtion, de bons potages & de chairs delicates. Sera ſobre en ſon viure ordinaire, limitant ſes repas: ne mangera aucun fruid crud, peu de cuit; boira peu de bon vin, non guiere d'eau, jamais de vin bas, aigre, ni vert. Aprés le paſt, prendra vn plein cueiller d'argent, de la poudre ſuiuante, qui aidera à faire la digeſtion. Deux drachmes de graine de feſnouïl, autant de celle d'anis, de la ſemence de citrin, de canelle, regliſſe

Regime.

raſclé, d'iuoire, de chacun demie drachme auec ſucre roſat, tant qu'il ſuffiſe, ſeront ſubtilement pulueriſés. Se veſtira bien contre le froid, prenant garde à la teſte & aux pieds, pour les tenir moderément chauds, touſ-jours ſecs. Portera contre l'Eſtomach, vne piece de drap de laine, taincte en eſcarlate, ſaupoudree auec du girofle, de la canelle, & autres poudres aromatiques: ou bien vne peau de vautour, ou autre delicate fourreure pour lui conſeruer la chaleur. Aucunefois auient telle debilité, pour phlegme viſqueux contenu en l'orifice de l'Eſtomach, engendrant des ventoſités aigres qui empeſchent la digeſtion. A ce mal, ſont fort ſalutaires les pillules, quelque heure deuant le repas: mais il conuient les compoſer de l'auis du Medecin, pour les appropier à la qualité de la repletion. L'vſage de l'anis & du fenouïl aprés le repas, eſt requis en ceſt endroit, comme auſſi vne roſtie de pain trempee en vin-cuit, ou en hypocras, ou en maluoiſie. Eſt bon d'oindre l'Eſtomach, auec des huiles nardin, & de maſtic. D'y mettre deſſus, par fois, vne roſtie de pain, trempee en bon vin, puis couuerte de poudre de girofle & de muſcade: & de porter le plus qu'on pourra ſur l'eſtomach, vn emplaſtre fait auec vne once de maſtic, autant de ladanum, de mente, & d'aluine, pulueriſés, de chacune vne drachme, & terebentine, ce qu'il y en faut pour incorporer ces choſes, puis les eſtendre ſur vne piece de cuir. De cauſe CHAVDE, procede auſſi la debilité d'Eſtomach, telle eſtant recogneuë, quand le patient a peu d'appetit, & ſoif, ſouuentesfois mal de teſte, fait des rots puants auec vomiſſement. Au remede. Eſtant icelle debilité accompaignee d'abondance de ſaliue, & du deſir de vomir, faudra prendre dix drachmes de *hiera picra*, auec de la decoction de pois ciches: ou auec deux ou trois onces d'eau d'aluine, & la fin du repas, vſer de coriandre preparé, euiter le boire aprés, & le dormir ſur le jour. Sera bon auſſi de prendre vne fois la ſepmaine vn mirabolan pour lui conforter l'Eſtomach. Mais ſi le patient a la bouche ſeche auec ſoif & vomiſſement, prendra du ſyrop rozat, ou de l'aceteux, ou de celui de coins, auec eau d'endiuie, ou de cichoree; ou bien auec de l'eau bouïllie, refroidie, puis boira de la hiera picra, comme deſſus. L'Eſtomach lui ſera oinct auec huile rozat, & de celui de coins, y appliquant deſſus vne emplaſtre fait auec des rozes rouges & ſandaux, & autres choſes freſches, cordialles, non aucunes chaudes, de peur d'augmenter la cauſe du mal. Par trop grande repletion d'humeurs choleriques ou phlegmatiques, gros & viſqueux, procede la maladie de l'Eſtomach ditte, FASTIDIOSITE', qui eſt deſdain & degouſtement de toutes ſortes de viandes, le malade ne treuuant rien à ſon gouſt, ni de bon à manger; aiant touſ jours ſoif, la bouche ſeche & amere, par fois vomiſſant colere jaune. Le medecin purgera la colere, & fera ſaigner le malade, appliquant tels remedes ſelon la complexion d'icelui, le voiant à l'œil. Et pour lui prouoquer l'appetit, l'on lui donnera à boire le matin, de la decoction d'abſynthe pontic: ou du jus de mente deux doigts adoucis d'vn verre. Auſſi aiguiſent l'appetit & recreent l'Eſtomach, les lupins la gomme de ceriſier, prinſe auec vin & eau. La decoction en eau faite

REMEDES.

Phlegme viſqueux.

Debilité d'Eſtomach.

Regime.

Vomiſſement.

Deſgouſtement.

Matieres pour l'appetit.

REMEDES. de l'herbe dite *cicutaria*, & le bruuage fait d'origan ou marjolaine baſtarde. Le ſiliquaſtre ou poivre d'Inde mangé, incite à appetit: auſſi les pepins du fruit de l'eſpine-vinete, confits au ſucre: la graine de naueau confite en ſaumeure & vinaigre: l'herbe de cerfueil & laictues mangees en ſalade auec huile & vinaigre. Si aucun de ces moiens ne rencontre, l'on abandonnera le patient, à toutes viandes indifferemment, pour manger de celles (quoi-que moins bonnes pour lui) où ſa fantaſie le portera, eſſaiant par là, d'ouurir la porte de ſon appetit. Et en ſon boire ordinaire, vſera du jus de grenade pur, ou meſlé auec peu d'autre vin. Les

Ventoſité de la bouche. VENTOSITÉS miſes hors l'Eſtomach par la bouche deuant manger, prouiennent de phlegme viſqueux ou aqueux qui y eſt aſſemblé. Aprés auoir purgé relle ſuperfluité, par pillules cochees, par electuaire de diacartami, & autres moiens que le Medecin ordonnera: l'on oindra l'Eſtomach du malade, auec des huiles nardin, de maſtic, de lis, d'abſynte ou de l'vn d'iceux, puis lui ſera appliqué deſſus vn ſachet de marjolaine, camomille & d'aluine: ou vn emplaſtre fait de *carotum Galeni*, qu'ainſi l'on appelle chés les Apoticaires, qu'il portera jour & nuict. Deuant la purgation, prendra durant trois ou quatre matins deux heures deuant manger, deux cueillerees ſyrop d'aluine ou de mente; & aprés icelle, tous les matins, vne lozenge ou tablete de diacartami, ou de diagalenga. Auſſi l'vne des pillules cochees ſuſdites, demie heure deuant le repas, ſi lors le patient ſent ſon eſtomach peſant. Les Ventoſités d'aprés le repas, viennent du peu de chaleur de l'eſtomach, dont foible & debile, ne peut cuire le manger. Elles ſeront corrigees prenant à jeun, dragee faite d'anis, de fenouïl, commin & carui: ou poudre deſdites matieres auec ſucre. Auſſi eſt bon prendre au matin, deux heures auant manger, vne lozenge d'electuaire d'aromatic rozat; ou de dianiſum: ou de diaciminon, puis boire vne cueilleree de bon vin. Sert beaucoup à ce mal, de boire chacun matin à jeun, deux onces de bon vin, dans lequel auront bouïlli des racines de laurier, anis, carui, autant de l'vn que de l'autre, auec vn peu d'encens fin, & du galingal auec du vin: ou de la poudre de commin. Eſt fort ſalutaire à l'Eſtomach, l'onction faite auec huiles nardin, de ruë, d'aluine & de laurier, & en ſuitte, d'appliquer ſur icelui, vn ſachet de camomille, ruë, aluïne & marjolaine, pour le porter d'ordinaire. Le patient ſe gardera ſoigneuſement, de manger aucunes herbes & fruits cruds: ni des chaſtaignes, pois, feves, naueaux, aulx, oignons, pourteaux, ni autres viandes venteuſes, ni groſſieres; ſoient chairs ou poiſſons: ſera auſſi ſobre en ſon boire, auiſé au vin, à ce qu'il n'en vſe d'autre que de bien qualifié, & de ne dormir ſur le jour, s'il veut que les remedes lui profitent. Pour guerir le SANGLOT ou HOQVET, conuient longuement tenir ſon haleine, longuement dormir, ſe faire eſternuer, cracher: trauailler, endurer ſoif, jetter de l'eau froide cõtre le viſage de celui qui en eſt trauaillé, ſans qu'il y penſe: lui faire peur, l'inciter à triſteſſe. car par tels populaires moiens, la chaleur naturelle reuoquee au dedans, eſt fortifiee. Tel Hoquet procede aucunefois de trop de repletion, dont s'enſuit importun mouuement de la vertu expulſiue de l'Eſtomach, le voulant deſcharger de ce qui lui nuit. En ce ſoit ſa-

Regime.

Sanglot.

uiendra s'abſtenir de manger & boire, juſqu'à ce que la di-

te, ou vomir, comme a esté dit. Aprés, oindre l'Estomach, d'huiles d'anet, de mastic, d'absynte ou de castor. Et prendre deuant le repas, trois ou quatre heures, de hiere-picre, en eau d'aluine. Mais venant le Sanglot de debilité d'Estomach aprés longue maladie, ou à cause de flux de sang, ou de flux de ventre, ou d'autre forte euacuation, pour le peril de la maladie souuent mortelle, l'on nourrira soigneusement le malade, auec restaurans, coulis de chapon, orge mundé, œufs frés molets, & autres delicates viandes. L'on le fera bien reposer & dormir, lui oindra-on l'Estomach auec huile d'amendes douces. C'est du benefice de Nature, que descharger l'Estomach par facilement VOMIR, auec peu de peine se vuïdant l'importune replerion. Mais lors que la vertu expulsiue de l'Estomach, en veut faire vuïder la chose mauuaise contenuë en icelui, se fait le mouuement violent, qui tant trauaille la personne, mesme celle qui a la poirrine petite & estroite, le col long & maigre, ou qui a la veuë debile. On facilitera le Vomissement, faisant boire au malade, syrop aceteux auec eau tiede, ou de l'eau riede auec vn peu d'huile d'oliue parmi, puis mettant les doigts dans la bouche jusques au gosier: ou y fourrant vne plume trempee en huile. Au contraire, l'on arrestera le Vomissement excessif, qui vient de debilité d'Estomach, causee de complexion CHAVDE, donnant à boire syrops rozat, de coins, ou de merilles auec eau bouillie, refroidie: ou auec de pourpier, pourra rafreschir & oster la soif qui communément est en tel cas. Deuant les repas, faut oindre l'Estomach auec onguent fait d'huiles rozat & de coins, auec jus de mente; & vn peu de cire: ou faire emplastre de mente, de rozes, de cedre, auec huile rozat, le mettant sur l'estomach. Aussi est bon d'appliquer à la bouche de l'Estomach, estoupes, sur lesquelles aura esté mise ceste composition. Prenés poudre de mastic, & d'encens, demie once de chacune, vn peu de farine d'orge & incorporés le tout auec vn aubin d'œuf. A l'issuë des repas, le patient prendra vn morceau de cotignac sans boire aprés. Si le Vomissement procede de mauuaise complexion FROIDE, l'on lui oindra l'Estomach, auec huilles de mastic & nardin: ou auec onguent fait desdits huiles, auec vn peu de mastic & de cire, soir & matin. Sera appliqué sur l'estomach, sachet compolé d'aluine, de marjolaine, & de mente seches, de chacune vne poignee, de girofle, muscade, garingal, de chacun vne drachme: ces choses pulueriseés, seront mises entre deux linges auec du cotton, puis le tout chaudement dessus l'Estomach. Vne rostie de pain trempee en jus de mente, puis saupoudree de mastic, appliquee chaude sur l'Estomach, y est salutaire. Aussi est l'emplastre suiuant. Prenés deux poignees de mente & vne poignee de rozes, faites les bouillir en vin, puis deux onces de pain rosti que tremperés en vin, aprés l'incorporerés auec poudre de mastic, & lesdites mente & rozes: de tout cela ferés emplastre, qu'appliquerés sur l'Estomach du malade lors qu'il voudra manger. Pour CONFORTER l'Estomach aprés auoir vomi, est bon donner au malade tous les matins, vne once de syrop d'aluine, ou de mente: ou bien vne lozenge d'armoniac rozat, ou de diagalange. Ces poudres-ci y sont fort bonnes, donnees deux heures deuant manger, assauoir, de girofle, auec jus de mente vne cueillerce: de ruë seche, auec vn peu de vin: de girofle & du bois d'aloës,

REMEDES.

Pour faire vomir.

Arrester le vomir de cause chaude.

De froide.

Conforter l'Estomach.

REMEDES. enſemble le poids d'vn eſcu, auec vin. Auſſi de la menre broiee & meſlee auec huile rozat, appliquee ſur l'Eſtomach, eſt fort propre à le conforter aprés le vomiſſement. A toutes DOVLEVRS D'ESTOMACH indifferemment, quoi-que venans de diuerſes cauſes, ſont ſalutaires les remedes ſuiuans. Aiés demi ſeptier meſure de Paris (eſtant vn peu moindre que la fueillette d'Auignon) d'eau roze, & la moitié moins d'eau-de-vie, vn quarteron de ſucre fin, & vne once de canelle miſe en poudre auec le ſucre, meſlés les enſemble & les mettés tremper durant ſix heures, dans les ſuſdites eaux. Aprés le tout ſera coulé par le trauers d'vn linge net, dont la liqueur en ſortant, donnee à boire au patient le matin eſtant à jeun, plein vne cueilleree d'argent, ſera ſalutaire en cet endroit: & en outre lui ſeruira contre la rheume. Autre. Prenés camomille, melilot, alaine, mauues auec ſes racines, fueilles de laurier, parietaire, pouliot, de chacune vne poignee, graine de lin vne liure, fenugrec demie liure, ſemence d'anis & de fenouïl, de chacune demie once. Ces choſes concaſſees bouïlliront vne heure dans eau de fontaine; lors y plongerés pluſieurs eſponges bien nettes, ſoudain les en retirerés, & apres les auoir bien exprimees pour leur faire rendre le plus liquide, toutes chaudes les appliquerés ſur la douleur, l'vne aprés l'autre, les changeans à meſure qu'elles ſe refroidiront. Aprés telles applications, l'Eſtomach ſera oinct d'huiles d'aneth & de camomille. Aucuns, au lieu des eſponges, rempliſſent à demi vne veſſie de pourceau, de la decoction ſuſditte, & l'appliquent chaude ſur le lieu dolent; où elle s'accommode, s'applatiſſant contre l'Eſtomach, parce qu'elle n'eſt du tout remplie; l'on la rechange pour rechauffer la decoction, à meſure du refroidiſſement. La douleur d'Eſtomach s'appaiſe par l'application d'vne grande ventouſe ſur le nombril, y demeurant vne bonne heure. Auſſi par vne mie de pain chaud ſortant du four, trempee dans huile de camomille, ou de celui d'aſpic, aprés enueloppee auec vn linge, appliquee ſur la douleur. Et dautant que la chaleur ſoulage beaucoup le tourmenté de mal d'Eſtomach, eſt neceſſaire de tenir continuellement ſur l'Eſtomach, choſes chaudes maintenans longuement leur chaleur, comme tuiles ou carreaux, tranchoirs de bois eſchaufés & enueloppés auec des linges, à quoi eſt propre vne eſcuelle de bois pleine de cendres chaudes, arrouſees de bon vin, & couuertes d'vn linge. Donnés à boire au malade vne heure deuant manger, vn doigt de bon vin, dans lequel aurés infondu deux drachmes de diacimini: ou de dianiſi: ou bien deux onces de maluoiſie, auec l'vn deſdits electuaires. Vne lozenge de l'electuaire appellé aromatique gariofile, prinſe tous les matins, profite beaucoup à ce mal. Auſſi de boire deux heures deuant manger, trois ou quatre onces de la decoction de menre auec anis, commin, & fin encens: ou vn bien peu de caſtor meſlé auec bon vin.

Douleur d'Eſtomach.

Maux du Ventre.

Du Foie.

POVR LES MAVX DV VENTRE. Les humeurs qui nourriſſent tous les membres du corps, ſont faites du mãger & du boire, qui ſont digerés par la chaleur naturelle du FOIE, à l'aide de celle du Chœur. Mais aucunesfois, il eſt empeſché de faire ſon office,

office, par trop de chaleur, auec beaucoup de douleur, qui lui auient quand le Sang & l'humeur Colerique surabondent: ou par diminution de sa chaleur naturelle, quand le Phlegme, qui est froid, domine. L'vrine rouge, & le poux hastif du patient, dont la saliue, la bouche, & la langue sont plus douces que de coustume, marquent la chaleur nuisible proceder de sang. De colere, celle qui est claire & jaune outre l'ordinaire, le malade aiant grand soif, sentant grande ardeur en son corps, n'aiant aucun appetit. Et d'humeur phlegmatique, l'vrine qui est blanche & espesse sans taintute, dont le malade sent pesanteur enuiron le Foie, aiant la face, la bouche, & les leutes passes. Voila les maladies recogneuës; en voici les remedes. La saignee faite au bras droit de la veine du Foie, ditte basilique, est fort propre à reprimer la chaleur venant de Sang: aussi de boire au matin à jeun, des eaux d'endiuie, de pourpier, d'ozeille, de laictues, de houblon & de manger en potage desdites herbes. De tenir le ventre lasche, par clysteres, suppositoires, ou autres moiens, mesme par viure reglé, vsant de viandes de facile digestion. La chair & le vin, ne sont guieres propres à ce mal, parquoi seroit bon de s'en abstenir, se nourrissant de puree de pois, de laict d'amendes douces, d'orge mundé, de pommes cuites, de prunes de Damas, buuant de la ptisane: ou voulant manger de la chair, elle sera bouillie auec ozeille & pourpier: & buuant du vin, ce sera fort peu, de quelque petit & foible, encores bien temperé auec de l'eau. La Chaleur de COLERE, sera ainsi rafreschie. Le malade prendra par quatre jours de suite, deux fois en chacun, assauoir, le matin trois ou quatre heures deuant manger, & le soir à son coucher, vne once syrop d'endiuie, ou de celui de violes auec ptisane: ou trois onces des eaux messlees ensemble, d'endiuie, de cichoree & d'ozeille. Aprés lesquels quatre jours, boira au matin, quatre heures deuant disner, vne medecine purgatiue de Colere, composee de demie once de casse nouuellement mundee, d'vne drachme de rubatbe trempee vne nuict en eau d'endiuie, auec vn peu de spica natdi, & vne once de syrop violat: le tout infus en trois onces de ptisane ou dans autant de mesgue de laict. En lieu de ladite medecine, seruira le bolus fait de demie once de casse, & trois drachmes de l'electuaire de suc de rozes ou vne drachme de rubarbe, donné à manger au malade, à quatre heures du matin: ou si mieux il aime boire que manger, le bolus sera destrempé en eau d'endiuie & ainsi preparé le boira. Aprés telle prinse, ne faut nullement dormir, ni sortir de la chambre de tout le jour. Autre purgation se fera par l'ordonnance du Medecin, selon les circonstances. La purgation sera suiuie, pied à pied, d'vn exterieur rafreschissement du foie y appliquant sur le foie au costé droict dessous la derniere coste, vn emplastre fait de l'onguent de sandal estendu sur vn linge de la grandeur de quatre doigts: ou sera fomenté auec des linges trempés en eaux d'endiuie, de plantain & de roze, y ajoustant vn peu de vinaigre chaufés ensemble. En outre, le malade estant purgé, prendra tous les matins quatre heures deuant manger, deux ou trois doigts d'vn julep fait de demie liure d'eau roze, vn quarteron d'endiuie, & cinq onces de sucre: & le voulant plus refrigeratif, y seront ajoustees deux onces de vin-

Remedes.

Regime.

Colere.

Remedes. aigre, ou le jus d'vne grenade. De ce julep, l'on pourra faire de la boiſſon ordinaire pour le malade, l'allongeant auec deux parties d'eau de fontaine. En outre, prendra tous les matins vn peu deuant manger, vne lozenge de l'electuaire des trois ſandaux, & incontinent apres boira deux onces d'eau d'endiuie. Le malade qui a le foie refroidi par Phlegme, boira au poinct du jour, durant trois ou quatre matins, ſyrop appellé oximel diuretique, auec decoction d'ache & de perſil, ou de fenouil: puis, vne medecine pour purger le Phlegme qu'on compoſera de demie once de diaphenicum deſtrempee en quatre onces de la decoction de racines d'ache, perſil, & fenouïl, baillee tiede à boire cinq ou ſix heures deuant manger. Ou deux drachmes d'agaric trochiſqué, auec eau d'ache & de fenouïl. Autre lexatif ſe fait pour ce mal; auec demie once de diacartami, & trois onces d'eau de perſil, d'ache, d'hyſſope, ou de fenouïl. Le patient doit boire bon vin, & vſer de gingembre, cancelle, graine de paradis, anis, fenouil: & d'herbes chaudes en potages, comme ſauge, hyſſope, marjolaine & perſil. Ne mangera aucuns fruits, ni herbes crues. L'on lui mettra ſur le foie, vn emplaſtre fait d'ache, d'aluïne, de ſpice-nard en poudre & meſlees auec huile d'anet. Quand la douleur de l'Opilation de foie vient auec mal d'eſtomach, l'on la guerit par medecines laxatiues: & lors qu'elle eſt accompaignee de douleur de dos & de reins, par choſes aperitiues, comme ſyrops de capillivenetis & ſemblables; auſſi par boire des decoctions des racines de perſil, d'ache, de cichoree, & d'aſperges; ou des eaux deſdittes racines diſtilles au bain-de-marie. Et lors que l'vrine eſt fort taincte, neantmoins claire, le patient vſera de vin de grenade, des ſyrops d'oxiſacre, & de fumeterre; ou de celui d'endiuie, auec la decoction des poids ciches, pour lui ſubtilier le ſang gros, terreſtre, & melancolique engendré au foie, tel ne pouuant aller aux membres du corps, dont les veines en ſont eſloupees cauſant douleur au foie. Le malade ſera ſaigné de la veine du foie, & prendra tous les matins, vne lozenge de l'electuaire des trois ſandaux. L'vrine eſtant claire, comme eau, marque l'Opilation du foie, proceder d'abondance d'humeur viſqueux, froid & & phlegmatique, eſtoupant les veines du foie. En ce cas, ſera donné au patient à boire le matin, du ſyrop d'oximel ſquilitique, auec la decoction d'ache, de fenouïl, & de perſil. Aucunesfois, viennent aux femmes, Opilations de foie pour la retention de leurs fleurs; parquoi, conuient les ſaigner de la veine du pied appellee, Saphene, qui eſt prés de la cheuille au dedans du pied: & leur faire prendre, la Lune eſtant nouuuelle, par ſept ou huict matins, de l'opiate appellee trifere-grande, à chacune fois demie once: puis boire trois onces des eaux d'armoiſe, d'hyſſope, & de fenouïl: ou de la decoction deſdites herbes, & des racines aperitiues, qui ſont perſil, ache, & aſperges bouïllies en eau, auec la tierce partie du vin blanc. La Rate eſt le receptacle de la melancolie, & en nettoie le ſang, le rendant pur & net, propre pour bien nourrir tous les membres du corps, tenant la perſonne joieuſe: mais quand par trop de melancolie, la Rate s'engroſſit plus qu'elle ne doit, auient Opilation d'icelle, qui empeſche la generation du bon ſang, dont le nourriſſement rendu mauuais, les membres du corps en

Phlegme.

Opilation de foie.

Opilation de Rate.

souffrent, deuenans secs. La douleur au costé gauche aprés le repas, & la couleur de la face rendant à la noire, auec tristesse de la personne, marquent l'Opilation de Rate, pour la guerison de laquelle, procedant le mal, soit d'humeur chaude, soit de froide, sera bon de saigner le malade de la veine de la Rate appellee, Saluarelle, qui est en la main gauche, entre les doigts dits, medecin & auriculaire. Et estant ladite douleur accompaignee de soif, de secheresse de langue, & de desgoustement, signifie que l'Opilation est causee d'humeur chaud: parquoi faut donner au malade par quatre ou cinq matins à jeun, syrop d'endiuie & de scolopendre, auec eau d'endiuie & de scolopendre. Et apres vne purgation faite auec demie once de suc de rozes, & trois onces de la decoction des racines de caparis, & de scolopendre, que le malade prendra cinq ou six heures deuant disner: ou bien auec demie once de casse, & trois drachmes diasenné, en eau de scolopendre. Aprés laquelle purgation, faudra oindre la Rate, auec huile rozat, ou de lin: ou appliquer emplastre dudit huile, auec racines de caparis & graine de lin; ou fait de morelle, semence de pourpier, & poudre de plantain meslés auec vinaigre. Si le patient a peu d'appetit, ne pouuant digerer, & lui venans des rots aigres de l'estomach à la bouche, signifie son mal proceder par humeur melancolique froid. En ce cas, lui sera baillé à boire, des syrops de stecados, & de scolopendre: ou d'oximel diuretique, auec l'eau de la decoction de scoolpendre, racines d'ache, de persil, de ramaris, & de mente, ou seulement auec la decoction de la scolopendre & racines de caparis. Puis, faut purger, humeur melancolique, auec vne once de diacatholicon, & deux drachmes de diasenné, meslees auec trois onces de la decoction susditte, ou en eau d'aluine & de scolopendre. Et aprés, oindre le costé de la Rate, d'huiles de lis & d'aner, auec aussi beurre frais, mouële de beuf, & graisse de poule ou de cane, meslees ensemble: ou oindre le costé gauche auec onguent dit dialthee. Le malade boira vin blanc, & de la decoction de scolopendre, soir & matin mangeant deux figues auec poudre d'hyssope, poivre ou gingembre. Trempera son vin, auec eau ferree, sans en boire d'aucune autre. Vsera de capres auec huile & peu de vinaigre. La Iavnisse procede des maux du foie & de la rate, & comme leurs maux sont diuers, aussi y a-il diuersité de Iauniſſe, assauoir, Iauniſſe Citrine ou Iaune, Iauniſſe Verre, & Iauniſſe Noire; ceste-ci, sortant de la Rate, & les deux autres du Foie. Pour les Iauniſſes Iayne, & Verte, l'on vsera de ces remedes. Le malade boira au matin syrop de violes auec eau de morelle: ou syrop d'endiuie auec eau de cichoree. Puis, la colere sera purgee, comme a esté dit aux remedes du foie, ou autrement sera ordonné par le Medecin. Aprés prendra vne lozenge de l'electuaire des trois sandaux chacun matin, deux heures deuant manger, buuant vn peu d'eau d'endiuie & de cichoree. Est aussi bon, de fomenter le foie comme dessus, & de lauer les yeux du malade de vinaigre meslé auec laict de femme. Son bruuage ordinaire sera prisane faite auec orge, regliſſe & pruneaux, tant que la fievre le tiendra, & icelle passee, se remettra au vin, mais bien tempeté auec de l'eau, Et auec-

Remedes.

Regime.

Iauniſſe.

Trois sortes de Iauniſſe.

Pour les Iaunes & Vertes.

Remedes. nant que la fievre laisse aprés elle, la Iauniſſe, le malade vſera ſouuent des eaux de fenouïl & de morelle, auec ſyrop d'oxiſacre: ou boira durant cinq matins, trois heures deuant manger, quatre onces d'eau de raphan, ou raifort ſauuage: ou quatre onces de la decoction de marrouchouin faite en vin blanc: ou autant de la decoction des pois ciches, & racines d'aſperges. La poudre des vers de terre dits, lombrics, bien laués puis ſechés, prinſe auec vne pleine cueilleree de vin blanc, eſt auſſi bonne contre la jauniſſe. De meſme, boire huit matins de ſuitte, deux ou trois doigts en vn verre, de la decoction de politric, ou de capilli-venetis; ou de celle de veluotte, ou de ſon eau diſtillee au bain-de-marie, qui à ce mal eſt treſ-propre, ou de l'eau de la roine des prés. L'eau diſtillee audit bain, du laict de vache & du vin blanc par égale portion, gardee vn mois, puis beuë au matin, deux heures deuant manger, & autant le ſoir entrant au lict, y eſt ſouueraine. Touchant

Pour la Noire. la Iauniſſe Noire, outre l'vſage des ſyrops, purgation, & ſaignee ſuſdits, conuient appliquer pluſieurs fois, ſoir & matin, vne ventouſe au coſté ſeneſtre ſur la rate, ſans inciſion. Aprés y faut mettre vn feutre trempé en bon vinaigre, chaud, l'y tenant tant que la chaleur durera, le rechaufant trois ou quatre fois. Puis la rate ſera ointe quatre ou cinq jours de ſuite, auec onguent dit dialthee, & par autres quatre ou cinq jours, porter vn emplaſtre fait d'ammoniac diſſout en vinaigre eſtendu ſur le cuir. La

Colique. Colique eſt maladie des boiaux, dont la douleurs s'eſtend par tout le ventre, auec grande violence & aſpres paſſions, fort difficilles à ſupporter, pour deſquelles deliurer le patient, eſt neceſſaire d'emploier prompts remedes. Premierement faut faire boire au patient, demi verre d'eau de ſcabieuſe auec de la theriaque: puis lui donner vn clyſtere molificatif, fait de la decoction de mauues, violes, betes, anis, fenugrec, auec caſſe, miel, & huile d'oliue: aprés mettés ſur la partie dolente, entre deux linges, les herbes du clyſtere eſtans chaudes ou fricaſſees. Appliquer ſur le mal, la coeſe des boiaux d'vn mouton freſchement tué, y eſt ſalutaire. Auſſi vn ſachet fait de mil, de ſon de froment, & ſel fricaſſés. Vne pleine eſcuelle de cendres chaudes, arrouſees de bon vin rouge, l'eſcuelle couuerte d'vn linge pour retenir les cendres. Vne motte de terre & fange endurcie, de celle qui ſe fait par le pie des trepis des perſonnes és antrees des maiſons, l'aiant au preallable chaufee: deſquelles applications, ſeront emploiees, celles qui viendront mieux à ptopos. En outre, le malade prendra auec vin blanc, de la poudre faite du cartilage de l'entre-deux des cerneaux des noix, gardee dés la fin de l'Eſté: ou de celles des noiaux de peche: ou des huiles de noix & de lin, meſlés ou ſeparés, ou de l'eau de camomille, ou le moieu d'vn œuf frés, auec de l'eau de vie; lequel œuf, eſtant cuit molet entier, deſchargé de la glaire, aprés auoir ouuert la coque, icelle ſera remplie d'eau de vie: puis le tout chaudement aualé. Ne ſe voulant atreſter la douleur, pour les ſuſdits remedes, le demi bain ſera emploié, qu'on compoſera de la decoction des herbes ſuſnommees, y faiſant ttemper le malade, juſques aux hanches, & au ſortir d'icelui, l'on lui oindra le nombril auec on-

guent dit dialthee & beurre frais. Tiendra le ventre lasche, par reïterés clysteres, suppositoires, ou autres moiens. Quand la Colique ou Iliaque passion est causee de Ventosité, le mal est deambulatoire, ne s'arrestant en vn seul endroit, ains vague par le ventre, les boiaux menans bruit, auec torture & grande douleur: lors conuiendra bailler au malade, vn clystere ainsi composé. Prenés mauues & beres, de chacune vne bonne poignee: marjolaine, rue, laurier, & camomille, de chacune vne petite poignee; anis & commin, de chacune vne once, faites en decoction, de laquelle prenés vne chopine & y destrempés vne once de casse, demie once de theriaque, & trois onces des huiles de rue, & de camomille, dont soit fait clystere, puis baillé tiede, loin de la refection. En lieu duquel clystere, l'on en peut bailler vn autre fait d'vne liure d'huile de semence de lin: qui est chose tres-singuliere pour oster toute douleur de Ventre: ou bien autre clystere fait de vin de maluoisie, & huile de camomille ou de celui d'anet, encores autre, qui est fort salutaire, fait d'huile de noix & de bon vin, par esgale portion, ou du seul huile de noix. L'huile de cheneui, appaise la douleur de la Colique venteuse, d'icelui oignant la partie dolente. Aussi est bon à ce mal, de le fomenter auec des esponges, draps ou feuttes trempés en vin, dans lequel l'on aura longuement bouilli, rue, camomille, marjolaine, anis & commin; appliquant la fomentation tant chaude qu'on pourra: Et quatre fois le jour, sera bon de faire boire au malade, vin où soient bouillies semences de rue, carui, & commin, de chacun vn doigt dans vn verre. L'eau distillee, ou la decoction de camomille, beuë au matin à jeun, est propre à la guerison de la Colique venteuse: aussi la poudre d'vn vieil gland, en vin blanc. Et de porter sur le mal, l'emplastre ainsi fait. Prenés deux poignees de rue, sechés les & les reduisés en poudre, demie once de myrrhe, & autant de commin pulueriſés, quatre moiaux d'œufs, auec miel. Faites en deux emplastres sur du cuir, ou du linge, dont l'vn seruira pour le jour, & l'autre pour la nuict. La douleur de REINS qui prouient de pierre ou de graueile, est appellee Nephretique passion. Elle est semblable à la Colique, en ce, que le mal de cœur, le vomissement, la douleur & constipation de ventre, & ventosités, conuiennent à l'vne & à l'autre maladie. Mais differente en ceci, que la Colique, commence de la partie basse du costé droict, allant, jusques à la partie haute du costé gauche du ventre, declinant plus deuant que derriere: & la Nephretique, à l'oppositе, commence du haut, descendant en bas, peu à peu, declinant derriere. La douleur de ceste-ci, est plus forte deuant manger, qu'aprés: & de ceste-là, au contraire, plus aprés, que deuant: auenant presques touſ jours fort subitement: & celle de Nephretique, communément petit-à-petit, precedee de douleur au dos auec difficulté d'vriner. Ceste difference se recognoit encores, entre ces deux maux, que la Colique rend les vrines taintes & colorees: & la Nephretique, au commencement fait l'vrine claire & blanche comme eau, puis s'espessit, laissant du sablon rouge au fons du vaze. Pour la guerison de ce mal ci, conuient vser de choses aperitiues rompans le CALCVL, pour facilement vriner: mais pour vn preallable, faut lascher le ventre, baillant au malade, vne once de casse, vne heu-

REMEDES. *Iliaque passiõ.*

Douleur de Reins dite Nephretique passion.

Calcul.

REMEDES. re deuant manger. Et si le ventre est constipé, l'on vsera de ce clystere. Prenés des racines de guimauue deux onces, herbe de mauues, guimauues, violes, betes, fleurs de camomille & melilot, de chacune vne poignee: semence d'oignon & d'anis, de chacune demie once, faites decoction, de laquelle prendrés demie liure, & y destrempés vne once de casse, vne once de gros sucre, deux onces d'huile violat, vne once d'huile de lis, & en faites clystere. En lieu duquel, poutrés bailler du laict de vache, auec deux moieux d'œufs, en clystere. Est à noter, qu'en telle maladie l'on doit bailler grande quantité de clystere. Le clystere sera citeré auenant que la douleur ne s'appaise: & aprés l'operation d'icelui, l'on plongera le malade jusques au nombril, dans vn demi bain auquel auront esté mouillees ces matieres-ci, enfermees dans vn sac de toile claire, c'est assauoir, mauues, guimauues, berles, betes, parietaire, violiers de Mars, semence de lin, fenugrec, & fleur de camomille auec melilot. Au sortir du bain, le patient prendra deux cueillerees de syrop de capilli-veneris, & de raiforts sauuages, auec trois onces de la decoction de reglisse: & mettra sur la douleur, cataplasme fait des herbes & fleurs estant au susdit sachet aians serui au bain, auec huile d'amendes douces. Et par deux ou trois matins, prendra cinq ou six onces de brouët de pois ciches, bouïllis auec reglisse: ou de l'eau de parietaire: ou de cresson: ou de celles de racines apertiues. Les remedes suiuans sont aussi fort bons contre le calcul des reins, de la vessie, purgeans la GRAVELLE, rompans la pierre; specialement l'huile de cristal, beu en petite quantité auec du vin blanc, ou auec la decoction des pois ciches, qui à ce est souuerain. Petites pillules de therebentine de Venise, lauees dix ou douze fois en eau claire, prinses auec du vin blanc, ou syrop de capilli-veneris, de fois à autre, & trois ou quatre à chacune. L'eau que le bouleau distille au Printemps, estant coupé en seve. Le fruit de l'esglantier non encores meur, deschargé de ses pepins, confit au sucre à mode de cotignac, prins à jeun. Ceste composition, Prenés vne liure de pois ciches, quatre onces de reglisse, autant d'anis, trois ou quatre racines de persil, osté le cœur, mettés le tout bouïllir en vn pot de terre vitree, dans trois pintes d'eau & de bon vin blanc, jusques à la consomption de la moitié; puis en passés la decoction par vn linge, de laquelle, froide, le malade boira dix ou douze matins de suitte, vne cueilleree chacun, & de trois en trois, y ajousterés de la ceruelle de pie dissoute en ladite decoction. La Colique graueleuse, s'appaisera soudain, buuant tiede, la decoction faite de fleurs de camomille, bouïllies en egale portion d'eau & de vin blanc. Comme les maux susdits, & la DIFFICVLTE' D'VRINER, procedent de mesme comme aussi communs en sont les remedes: mais particulierement pour ceste maladie-ci, seront emploiés les suiuans. Boire au matin de l'eau de gramen ou chien-deut, dans laquelle aurés dissout fruit de coquerelles, ressemblant à petites cerises: ou de la decoction de la racine de raues, faite en vin blanc. Ou de celle d'asperges: ou d'anet: ou de cabaret: ou de branche vrsine: ou boire du vin d'absynthe ou de l'eau distillee au bain-de-marie, de l'herbe de crespinete en Latin ditte, *polygonum*. Cataplasmes appliqués sur le petit ventre, faits auec des besles,

Graueile.

Colique graueleuse.

Difficulté d'vriner.

ou creſſon d'eau frites en huile d'oliue, chaudement emploiés. Manger en porage des racines de perſil, le cœur oſté, & au boire ordinaire, vſer de vin blanc. Pour ARDEVR D'VRINE, faut prendre bolus compoſé d'vne drachme d'os de ſeche en poudre, & vne once de caſſe. Puis faire cataplaſme, auec de la caſſe & vinaigre, & l'appliquer ſur les reins. Boire ſouuent de la decoction des quarre ſemences froides, & quelquesfois, du meſgue de laict de chevre. Celui qui a ardeur d'vrine, ne couchera jamais à la renuerſe, ni ſur lict ou coëte de plume, ni chaufera les reins, ni portera aucune ceinture. auis general pour les tourmentés de coliques graueleuſes, pierres & douleurs de reins, la curation deſquels maux, comme auſſi de preſque tous autres, depend, ou la plus part, du regime de vie. LE FLVX DE VENTRE ſe diſtingue en trois; dont le premier & le plus dangereux, eſt, la Lienterie, qui eſt lors que par grande indigeſtion les viandes ſont jettees en bas preſques en la ſorte qu'elles ont eſté prinſes auec peu de changement, ſans puanteur. Diarree, c'eſt quand il y a ſimple flux d'humeurs aqueuſes & piruiteuſes. Diſſenterie, quand auec les excremens y a du ſang meſlé, ou que le malade le fait tout pur. ainſi tels maux eſtans diuiſés & appellés par les Medecins. Pour le premier, dautant que telle maladie n'auient rarement que de quelque eſtrange accident, ou qu'à ceux qui meurent de vieilleſſe, & que d'ailleurs elle eſt perilleuſe, le Medecin ſera appellé pour la gueriſon d'icelle : & en l'attendant, la mere-de-famille vſera pluſtoſt de remedes qui confortent nature, que d'autres, rels que ceux-ci. Donnera au malade ſyrop d'abſynthe, aluine ou fort, auec miel rozat par quatre ou cinq matins vne cueilleree de chacun : ou auec eaux de betoine, de fenouïl, & d'aluine. Le patient ſe prouoquera à vomir (n'en aiant le deſir) par moiens, comme prenant demie once de hiere ſimple auec deux onces d'eau d'abſynthe, vne drachme de diaphenicum. Puis confortera l'eſtomach, par huiles nardin, de maſtic, d'aſpic, de mente, d'aluine : ou par vn emplaſtre de carror de Galien, eſtendu ſur du cuir appliqué contre l'Eſtomach. Ou y portera deſſus vn ſachet fait d'aluine, mente & marjolaine ſeche. Le matin prendra vne lozenge d'aromatic rozat : ou vn peu d'eſcorce de citron confit au ſuccre : & deuant chacun repas, prendra vn peu de cottignac. Pour le ſecond, eſt à noter que ce n'eſt pas touſ-jours maladie, que la Diarree ou flux humoral, ains benefice de ventre, ſalutaire à la perſonne, quand il n'eſt accompaigné de fievre, qu'il ne dure guieres, & que la diſſenterie n'eſt à craindre. Pour laquelle cauſe, eſtant le flux ſans fievre, l'on ne ſe peinera de l'arreſter de trois ou quatre jours, ains le laiſſera-on couler durant ce terme-là, pour vuider du corps, les humeurs malignes & ſur-abondantes, Au bout duquel temps, ou le malade aiant fievre, ou deurant que le flux ſe conuertiſſe en diſſenterie, en eſtant menaſſé par quelques gouttes de ſang, l'on vſera de clyſteres aſtringens, compoſés auec mente, ſauge, marjolaine, bourrache : deſquelles herbes eſtant faite decoction, en ſera prins vne liure, & dans icelle mis du ſuc de bource-de-paſteur, du bol d'armenie, d'huile de laurier, & du tout fera-on clyſtere. Des ſeuls ſucs des herbes aſtringentes, ſont les clyſteres bons à ce mal, comme de bource-de-pa-

REMEDES.

Ardeur d'vrine.

Trois flux de ventre.

Lienterie.

Diarree.

REMEDES. fleur, morelle, parietaire, mercurialle, y ajoustant du jus de coins. Et sera noté, que lors qu'il est question de resserrer le ventre, n'est conuenable d'vser du sucre, ni de syrop, pource qu'ils sont faits communément auec le sucre; ou ce seroit que la qualité du sucre fut bien corrigee. Notera-on aussi, que tels clysteres veulent estre baillés en petite quantité, la grande estant plus nuisible, que profitable. Pour le troisiesme, dés le commencement de la Dissenterie, faut donner clysteres lenitifs, car comme en la Diarree, il n'est pas bon de reprimer l'humeur de ce flux-ci és premiers jours, mais seulement d'en adoucir les douleurs; ce qu'on fait par clysteres de seul laict, dans lequel aurés effeint Pacier, trois ou quatre fois, ou mis dedans deux ou trois jaunes d'œufs. Et de tels clysteres en faut bailler au malade trois ou quatre par jour, si besoin est. En aprés, le faut purger en ceste sorte. Prenés vne drachme de rubarbe, infusés-la dans vne decoction commune, c'est assauoir, de bourrache, cichoree, endiuie, bugloſſe, fleurs de rosmarin & bourrache: l'expression estant faite, y mesterés deux scrupules de rubarbe torrifiee & pulueriſee, & ainsi prendra ladite medecine. Le lendemain ou le jour mesme, si le sang coule en grande quantité, faut faire ouurir la veine basilique du bras droit & en tirer dix onces de sang, si la personne est robuste, & estant foible, y aller vn peu plus retenu. Clystere d'huile d'oliue, & eau roze par egale portion, est aussi fort salutaire à ce mal. Des cataplasmes refrigeratifs seront mis sur le foie du patient, lesquels l'on fera ainsi: Prenés de l'onguent de petum ou nicotiane, & le faites frire dans la poësle auec du beurre frais: Ou de l'onguent populeum: Ou faire vne decoction d'herbes refrigeratiues & semences froides, & en appliquer le mare sur le foie, & dans ladite decoction, plonger des esponges, que mettrés sur le foie, lors que le marc sera froid. Si pour cela le mal ne cesse, faut encores purger le malade comme dessus, & reiterer la saignee, mais ce sera de l'autre bras. Prendra tous les matins vne lozenge de l'electuaire composé auec demie drachme poudre de galagange, vn scrupule de corail rouge, autant de mastic, demie drachme trochisque de terre seellee, trois drachmes d'escorce de citron confit, autant de cotignac, quarre onces sucre dissout en eau de mente. Boira de jour à autre, en vin rouge, de la graine d'agrimoine mise en subtille poudre, ou de la decoction de son herbe faite aussi en vin rouge. Appliquera contre l'estomach, de la poudre de crapaut dont ci deuant a esté parlé, mise dans vn sachet, estant tres-propre à ce mal, attirant à l'estomach, le sang qui se vuide par le bas. Oindra le ventre & l'estomach, auec huiles d'absynthe, mente, nardin & mastic. Prendra au matin de la graine en poudre, de Sophia, ditte aussi Thalictrum, vne drachme, ou auec vn œuf, ou du bouillon, ou du vin. Sera donné au malade, auant tout autre manger, vn peu de cotignac: puis des potages liés & espés, comme pain gratté, dans lequel aura esté mis vn peu d'eau roze: quelquesfois du jus auec des espices: aussi des pieds de mouton, de testes de veau, petits poulets, & fort jeunes pigeonneaux. Quant au boire, ce sera du vin rouge ou couuert, temperé auec eau ferree. la nourriture conuenable, fortifiant de beaucoup les remedes. La longueur de l'HYDROPISIE, don-

Dissenterie.

Regime.

Hydropisie.

ne beaucoup de loisir de recourir au medecin, pour se deliurer de telle maladie: mais ce sera pour neant, si abusant du delai, l'on la laisse posseder guieres auãt, lors se rendant desesperee & incurable, quand elle a gaigné le ventre & le cœur. Afin doncques que les remedes profitent, est necessaire de les employer à temps, pour couper chemin au mal, preuenant par diligence, l'impossibilité de la guerison. Pour vn preallable, conuient se resoudre de la maladie, à ce que sans equiuoque, les remedes soient emploiés conuenablement. L'Hydropisie est vne enfleure causee d'humidité, qui commence à se manifester aux pieds, d'iceux montant aux jambes, de là aux cuisses, puis au ventre, finalement au cœur. L'on la cognoit en pressant la partie dolente & enflee auec le doigt. S'il reste vn trou en l'endroit pressé, c'est vraie Hydropisie; si la peau s'y releue, ne l'est pas: l'estant, conuient en venir aux remedes par l'auis de l'experimenté Medecin, qui purgera son malade, par purgations tendantes à purger les eaux. A telle purgation, est fort propre la graine de hieble: l'on en prendra le poids d'vne drachme pour vne personne delicate, ou d'vne & demie, pour vne robuste, puis l'aiant mise en poudre, sera beuë au matin auec deux doigts de vin blanc, ou à son defaut, du clairet. L'herbe & la racine de l'hieble mangees cuites en potage, comme chous, sont bonnes aux Hydropiques, attirans l'eau du corps par le bas: leur decoction en eau, beuë au matin, fait le mesme: celles de sureau, & de cabaret: le jus de la racine de glaieul beu en vin blanc aussi. L'anis broié prins en vin blanc, oste l'alteration aux Hydropiques, & les soulage merueilleusement, le frequent vsage de la conserue d'aluïne, faite auec deux fois autant de succre. Cataplasme auec sien chaud de vache, appliqué sur les lieux humides & enflés, y profite beaucoup. Et autant ou plus qu'autres remedes, le bon & conuenable regime, par le moien duquel, & la benediction de Dieu, le malade ne viendra à l'extremité de l'Hydropisie. Ce sera en le nourrissant de viandes dessechantes; du pain sec & biscuit, de chairs fort roties. Le malade s'abstiendra de tous potages & fruits: ne boira que le moins qu'il pourra, jamais hors heure. Veillera beaucoup: ne dormira aprés le repas sur le jour: ne s'abandonnera au repos: cheminera beaucoup: se leuera de bon matin, mesme l'Esté, pour se promener en la fraischeur de la matinee. tels exercices lui estans fort salutaires. Pour ENFLEVRE & DOVLEVR DE VENTRE, autre que des susdites maladies, ceste-ci venant de diuerses causes, les remedes suiuans seront emploiés. Le malade boira durant neuf matins, trois cueillerees chacun, de la decoction de mente, d'absynthe, de bon robin, vne poignee de chacun faite en eau dans vn pot vitré, & gardee dans vne fiole. Ou de celles d'absynthe: de camomille, racines, herbe, & fleurs: de moustarde sauuage: desquelles decoctions, ou d'aucunes d'icelles le malade se seruira selon qu'il lui plaira: comme aussi ce celles d'anet, & d'asperges, faites en vin. La racine de *geranium*, autrement ditte, esguille de berger, mise en poudre, beuë le poids d'vne drachme auee du vin blanc, deux fois le jour, matin & soir, est bonne à ce mal. Et ceste fomentation, guerit l'enfleure & les trenchees du Ventre: faites bouillir ensemble en vin blanc & eau, par egale portion, fenouil, hache, espargoute vne bonne heure, & aprés que de leur decoction aurés es-

REMEDES.

Qu'est-ce qu'Hydropisie & ses marques.

Regime.

Enfleure de ventre.

REMEDES. chaudé la partie dolente, y appliquerés dessus les herbes cuites toutes chaudes, les en retirant refroidies, pour les y remettre estás eschaufees. Touchant *Hemorroides.* les HEMORROIDES, elles sont Internes ou Externes. Celles-ci, sont ou sourdes non fluantes, ou ouuertes & coulantes. Les internes & sourdes, sont les moins supportables, pour leurs estrãges douleurs. Les coulantes, non tant faschenses, plus faciles à endurer, mesmes à raison de ce qu'elles sont vtiles en quelque chose, preseruans la personne melancolique, de plusieurs maladies, quand elles fluent naturellement & reglément. Mais lors que le flux se desordonne, le bien s'en conuertit en mal. Contre les Hmorroïdes internes, & sourdes, l'on appliquera cataplasme fait de lierre terrestre bouïllie *Internes.* en vin blanc, aprés en auoir receu la vapeur par la chaire persee. Le parfum fait de rasure d'iuoire y est fort bon, appaisant la douleur du mal. Celui procedant de la vapeur de la decoction d'vne teste de veau, bouïllie jusques à la separation des ossemens, & d'icelle decoction se bassinant le fondemẽt. L'oignon pillé auec beurre frés s'en frottant le fondement, appaise la douleur des Hemorroïdes, la petite esclaire aussi, le mesme fait le cataplasme de mie de pain blanc trempee de laict de vache, y ajoustant deux jaunes d'œuf, vn peu de saffran, & de l'onguent *populeum.* Pour les faire tirer, est bon instiller jus de *jarrum*, autrement pied-de veau, meslé auec huile. Y appliquer des pourreaux cuits en huile. Vn emplastre fait de figues de Marseille aucc de l'aloés cicotrin en poudre, ou de *populum.* Liniment fait de beurre frais, huile de semence de lin, huile rozat laué en eau de violier, & vn peu de cire. Mais par sus tout autre remede, profite aux Hemorroïdes, soient elles internes ou externes, cataplasme fait de bouillon-blanc, en Latin dit *verbascum*, & de *trifolium Hemorroïdale*, ces herbes pilees ensemble y meslant du beurre frés. Et auenant que tels moiens ne profitent, pour la durté des Hemorroïdes ne voulans fluer, conuiendra les ramolir dans vn demi bain composé d'herbes & autres matieres à ce proptes, par l'auis du Medecin: lequel aussi ordonnera de l'application des sang-sues & du percer des Hemorroïdes, tels remedes eschcans, à ce que le Chirurgien n'y mette la main que bien à propos. Fluans par trop, pour en arrester le sang coulant desordonnément, seront emploiees *Externes & coulaptes.* en fomentation, les fleurs de bouïllon-blanc, ou la fueille de hannebane, auec moieux d'œufs. Ou cataplasme fait auec blanc d'œuf, & bolarmene: ou aucc razure de plomb: ou papier brusle: ou coques d'huistres, reduites en subtile poudre, incorporee en beurre frés Arrestera aussi le flux excessif des Hemorroïdes, vne drachme de coral rouge, la prenant par la bouche, auec vn peu d'eau de plantain; ou autant d'escume de fer, beuë en vin rouge. La decoction d'arreste-beuf faite en vin & eau, y sert beaucoup. Et tresefficacieusement, la poudre d'vn petit oiseau aiant longue qucuë, suiuant le bord des petites riuieres appellé en Latin, *Mergus*, & en Languedoc, *Engane-pastré*, beuë en vin rouge. La poudre se fait en desseschant l'oiseau aprés l'auoir bien plumé & esuentré dans vn pot neuf de terre vitree, & le pot mis au four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain, d'où sorti, & l'oiseau tiré du pot, sera puluerisé. Le mesme fait la poudre de crapaut appliquee à l'estomach dãs vn sacher. Pour remettre le Boiau aualé, mal

treſ-douloureux & treſ-importun, appellé, LA HARGNE, le moien eſt, de ſe parfumer le bas, eſtant aſſis ſur vne chaire perſee, à la fumeee de maſtic, de therebentine, & de noiaux de myrabolans. Ou de ſemence & fleur de bouillon blanc, & fleurs de camomille, auec maſtic. Sera faire decoction de deux poignees d'eſcorce de grenade, vne poignee de rozes rouges, autant de ſommités de ronces, deux poignees de fueilles d'oliuier ſauuage, auec vn peu d'alum. D'iceile decoction bien chaude, faut humer la vapeur par le bas, & ſ'en fomenter le boiau. Lequel eſtant ſorti, ſera empoudré auec de la poudre de poix nauale: & aprés l'auoir remis dedans, faut preſſer contre le fondement, vn aix, ou bien vn baſton de noier oingt d'huile d'oliue, ou de graiſſe de mouton, ou de celle de chevre. Cela fait, eſt neceſſaire ſe tenir au lict couché ſur le ventre quelque heure, pour donner temps & moien au boiau de ſe remettre en ſon lieu. Sera mis ſur le fondement, emplaſtre de quinte-fueille, auec miel & ſel. Ou y ſeront appliquees des fueilles de cyprés, pour engarder la deſcente du boiau. Ou cataplaſme fait de farine de feves, & lie de vin blanc. Ou linges en pluſieurs doubles, comme compreſſes, trempés dans la liqueur qui ſort des petits fruits des ormes. Le patiẽt boira en vin rouge, poudre faite de limaçons rouges bruſlés au four, enfermés dans vn pot de terre; ou eau deſdits limaçons diſtillee au bain-de-marie. Ou de la decoction de la graine d'auromne. Ou de celle de l'herbe de queuë-de-cheual: Ou de celle de pain-de-coucu, ditte en Latin *trifolium acetoſum*, & en manger l'herbe en potage ou ſalade. A prouoquer les MENSTRVES des femmes, conuiennent ces remedes. Boire le matin à jeun, au poids d'vne drachme, de l'ambre jaune ſubtilement pulueriſé, auec deux doigts de vin blanc. Prendre durant trois matins, vne eſcuellee chacun, de la decoction d'vn pigeonneau farcide perſil, de fenouil, d'aſperges, de daucus, bouilli dans vn grand pot, juſques à la conſomption des trois quarts, reuenant le reſte, à vne eſcuellee, aprés auoir preſſé le pigeon entre deux trancheoirs, exprimant la liqueur d'icelui. Eſt neceſſaire que la femme face long exercice, toutesfois, doux & moderé, ſans violence, le repos eſtant du tout contraire à ce mal. Auſſi prouoquent les mois des femmes, les choſes ſuiuantes. La poudre de la racine de dictame blanc, au poids d'vn eſcu, beuë auec la decoction de l'herbe du meſme dictame. La poudre de trochiſques de myrrhe, au poids d'vne drachme, beuë deux heures deuant le repas, auec eau d'armoiſe, ou auec la decoction de genevre, ou de ſauine. La poudre de marrubium prinſe en vin blanc. Deux drachmes de bonrras, deux ſcrupules de canelle, deux grains de ſaffran, miſes en ſubtile poudre, icelle beuë en cinq onces d'eau de matricaire. La decoction faite en eau des grains de genevre, de cabaret, de lierre, deux drachmes de chacun, prinſe au matin quatre onces. La decoction en vin blanc vieil, de valeriane, flambes, cabaret, pouliot, garence, ſouchet, dictame, auromne, eſcorce de la racine de meurier, ſauine, ortie, chardon benit, treffle, nielle. Trempés en douze onces de vin blanc l'eſpace de vingt quatre heures, les poudres bien ſaſſees, de betoine, canelle, ſquenente, nielle, cabaret, ſoucher, & des racines de glaieul, vne drachme de chacune de ces choſes, puis coulés le vin, ſans nullement remouuoir les poudres eſtans au fons, partiſſés le vin en ſix,

Remedes. Boiau aualé. Menſtrues, les prouoquer.

REMEDES. de mesme la poudre restante au fons du vaze, pour six prinses, au matin ou au soir. Les bains sont fort salutaires en cest endroit. Cestui-ci sera composé d'armoise, camomille, sauinet, melilot, herbe à chat, laurier, origan, pouliot, rosmarin, calament, mises dans des sachets & bouillies en eau de riuiere. Estant la femme dans le bain, boira trois doigts de vin blanc, du jus d'eringe, ou de triferegrande: & sortie d'icelui, se fera frotter les reins, lombes, cuisses, & jambes tendant en bas, auec vn sachet rempli d'armoise. Ce sont remedes, & familiers & efficacieux, pour prouoquer les mois des femmes, supprimés ou diminués, dont la cause, comme la plus commune & frequente, procede des obstructions des veines tant du foie que de la marrice. Mais telles suppressions ou diminutions, venans d'autres causes; comme de trop grande, ou trop petite repletion: de trop de chaleur, ou de froidure: de trop de trauail, ou de repos, ou de la qualité du sang espés & visqueux, ne coulant qu'à difficulté: ou de l'indisposition particuliere de la matrice: ou bien de quelque generale maladie, sera necessaire recourir au Medecin, qui pouruoira à ce mal, par purgations, saignees, bains, estuues, ventouses, pessaires, & autres remedes qué prudemment il emploiera selon le sujet & les circonstances, de la complexion, du temps, & autres qu'il verra à l'œil. Auec pareil souci, la femme arrestera le cours excessif de ses FLEVRS, ne fluans ainsi qu'il appartient: afin qu'aiant ses mois reiglés, elle se maintienne en bon estat. De plusieurs causes procede l'immoderation du flux des menstrues, dont les principaux remedes, de quelle cause que le mal vienne, sont la saignee, les ventouses, & la purgation, qui seront emploiees auec jugement. Le flux Menstrual se restreindra, prenant tous les matins vne drachme poudre de trochisques d'assibre blanc, puis buuant deux onces d'eau de plantain: ou de sang-de-dragon, bolarmene, ambre blanc, & coral rouge, vne drachme de tout cela, auec eau de plantain. Prenés deux onces de conserue vieille de rozes, deux drachmes semence de plantain, sang-de-dragon & bolarmene, de chacun vne drachme & demie, ambre blanc & coral rouge, de chacun vne drachme, auec syrop de myrtilles, en soit fait opiate, de laquelle la patiente prendra soir & matin deux heures deuant le repas, chacun le gros d'vne chastaigne. Les clysteres sont fort conuenables à ce mal, estans preparés auec jus de plantain, ou decoction de chardon à bonetier, escorce de grenade, nois de Cyprés, fleurs de grenades, sommités de murte, esquels l'on dissoudra bolarmene, sang-de-dragon, mucilage de gomme dragacanth ou d'Arabie. Les linimens appliqués sur les reins, lombes & aines auec l'onguent *Comitissæ*, ou d'auttes onguents que l'on pourra composer de bolarmene, sang-de dragon, gomme Arabic, dragacant, semences de rozes rouges, incorporés auec huile rozat & de murte: ou auec la mucilage de la graine de psilium, extraite en jus de bouillon-blanc, ou jus d'ortie morte. Les cataplasmes és lieux mesmes, & sur le petit ventre, faits de suie de chaudron, ou de plastre brullé, incorporés auec huile de myrtil, ou blanc d'œuf: & sur les mammelles, esclaire pistee, ou linges trempés en fort vinaigre. Ceste fomentation est de grande efficace en ceſt endroit. Prenés racine de bistorte, trois onces, escorces de fresne & d'eſglantier, de chacun vne once & demie; lysimachie, bource-de-pasteur, plantain, bugloſſe, pru-

les arrester.

nelle, consolida maior & minor, de chacune deux poignees; rozes fines seches, vne poignee & demie; fleur de centauree & de mauues, de chacune vne poignee : goubelet de gland, & noix de cyprés, de chacun deux onces. Faites bouillir tout cela en suffisante quantité d'eau de pluie, auec vne troisiesme partie de gros vin rouge, jusques à la consomption de la moitié: puis tremperés des feutres dedans la decoction, & iceux chaudement appliquerés sur le nombril, deux fois le jour, soir & matin. Ensuite, à chacune fomentation mettrés ce cataplasme-ci, au dessous du nombril. Le marc des choses susdites sera pilé, auquel ajousterés deux onces farine de feves, vne once graisse d'ours, deux onces huile de lentisque, & le tout meslé ensemble enfermé dans vn sachet, sera, chaud, emploié comme dit est. Les parfums composés de poudres d'ongle de mule, mastich, encens, galbanum, gomme-arabic, dragacant: ou de la decoction de murte, balaustes, baies de murre, alum de roche, barbe-de-bouc, queuë-de-cheual, gobelets de gland, escorces de chastaignes, rozes d'outre-mer, rozes de provins, fueilles de cormier, de nesflier, de plantain, & d'en receuoir la fumee par vn entonnoir. Seruent aussi à arrester le sang des Menstrues, porter vn colier de coral rouge, coralline, jaspe, de la pierre hematités. Et encores plus, tenir au cœur ou sur le ventre, vn sachet rempli de la poudre de crapaut dessecché. remede singulier pour ce mal. La plusspart des remedes pour la dissenterie, peuuent seruir à restreindre ce flux-ci, comme presque semblable regime de viure est commun en l'vne & en l'autre maladie. Ceci s'obseruera en outre; Que la patiente face sa residence en aer temperé de chaud & de froid, Qu'elle ne trauaille beaucoup, ains se repose; dorme longuement, Qu'elle se face frotter les bras & les espaules; Lier estroictement les bras, despuis les aisselles tirant au coude; Appliquer des ventouses sous les mammelles, au dos, & sous les aisselles; Qu'elle euite toutes passions d'esprit, comme colere, crainte, tristesse; Qu'elle mange peu & souuent; & se tienne le ventre lasche, car le ventre constipé rend les matieres dures, qui ne peuuent sortir qu'auec effort & compression des parties voisines du siege, & émotion du sang.

REMEDES.

Regime.

A LA SVFFOCATION de la MATRICE, est necessaire apporter prompt remede, pour la violence du mal, estranglant la femme, lui empeschant la respiration, la parole & la voix; causé par la Matrice se mouuant vers les parties superieures. Pour deliurer la femme de si grande peine, on lui frottera les jambes tirant contre-bas, l'on les hera fort estroittement voire douloureusement, l'on lui appliquera des ventouses en dedans les cuisses, l'on lui frottera l'estomach en bas, depuis la fossete jusques au nombril. L'on lui baillera à boire du mitridat, dissout en eau d'aluine, ou des grains de piuoine puluerises, auec du vin. L'on luy fera sentir des choses puantes, pour faire descendre la Matrice en bas: & pour l'attirer en tel endroit, des odorantes y seront mises, la Matrice aimant les bonnes senteurs, & haïssant les mauuaises. Au nés de la patiente, seront donques mis parfums de plumes de perdris, d'assa-fetida, de galbanum, de draps de laine, brusles, & semblables drogueries: & en bas, du musc de l'ambre-gris, de la ciuete, des rozes, de la marjolaine, du thim, de la lauande, & autres precieuses senteurs. Pseuoiant tels fascheux accidents, la femme s'accoustumera à boire vne fois

Suffocation de Matrice.

REMEDES. la sepmaine, au soir allant au lict, trois cueillerees de vin blanc, dans lequel aura bouilli vn couple d'heures, de la racine de couleuree. Par contraires remedes sera pourueu à la CHEVTE de la MATRICE, la contraignant de remonter en son lieu, par senteurs, bonnes & maunaises, les emploiant conuenablement. C'est assauoir, au nés les odeurs precieuses, & au bas, les puantes: car par les raisons dirtes, la Matrice tendra, où celles-là l'attirent; & se reculera, d'où celles-ci la chassent. De mesme sera-on touchant les ligatures, car pour faire prendre la montee à la Matrice, le lier des bras y est treſ-requis: mais lier serré estroit & douloureux, comme dessus: & de frotter les bras tendant en haut. Des ventouses seront appliquees sous les mammelles: & des cataplasmes, sur le ventre, faits auec des aulx pilés en peu d'eau: ou des orties recentes broiees: ou de guimauues cuites auec graisse de caille & huile d'oliue. Aussi seruent à remettre la Matrice en son lieu; cendres de la coquille d'œuf, de laquelle vn poussin est sorti, broiees & meslees auec poix, appliquees sur le ventre. Le vomir de mesme, est requis en cest endroit, dont la violence attire la Matrice en haut, pour laquelle cause, l'on prouoquera la patiente à vomir. Aprés lequel l'on lui donnera à boire, poudre de corne de cerf; ou fueilles seches de laurier, auec vin vermeil, gros & aspre. Or parce que de la Matrice procedent plusieurs & diuerses maladies, voire le vulgaire pense, n'y auoir partie du corps qu'elle n'afflige estant desbauchee, & qu'à toutes les maladies des femmes, la Matrice se mesle, plusieurs & diuers remedes sont necessaires à guerir tels maux, ce que dependant du docte Medecin, ce sera lui qui en ordonnera, selon les circonstances des complexions, des maladies, & des temps: Et en suite, Des moiens de changer.

Cheute de Matrice.

Contre la Sterilité.

A STERILITE' DES FEMMES en fecondité, pour la conseruation du genre humain, sous la benediction de Dieu. Et dautant que la plus commune cause de la Sterilité des femmes, procede de froidure, ce sera là où viseront les remedes suiuans: laissant aussi la recerche des autres causes de Sterilité, & des hommes & des femmes (qui sont en grand nombre) au docte Medecin, pour ordonner & des remedes, & des regimes de viure, & des exercices necessaires à la gueriſon de tels maux. Aprés que la femme aura esté vniuersellement purgee, se fera fomenter & parfumer, auec la decoction de rubie majeur, armoise, sauine & absynte, en partie egale, colocinthe vne drachme, le tout bouïlli ensemble en eau, jusques à la consomption de la tierce partie, en icelle aiant dissout vn peu de myrrhe. Le jour suiuant, prendra deux drachmes de cest electuaire, Aiés vne once de trifere-grande, noix muscade en poudre, de l'electuaire aromatic rozat, de chacun vne drachme, & du succre à suffisance. Ceste poudre est ici fort propre. Prenés testicules de verrat ou de pourceau, non chastré, dessechés-les à l'ombre, & les redigés en poudre, rasure d'iuoire, graine de seselli, matrice de lievre, & presure d'icelui, de chacun demie once, pulueriſés tout cela, & le meslés ensemble. Que la femme, quatre jours aprés estre bien purgee de ses purgations naturelles, vse soir & matin de ceste poudre, auec bouillon de pois ciches ou vin banc: & craignant le vomissement, ajoustés-y telle quantité de regliſſe ou de succre, que rendiés douce la poudre. La-

quelle aiant emploiee, vsés en suite de ce remede. Prenés ambre jaune, storax, calaminte, de chacun vne once, myrrhe, mastic, encens, cloux de girofle, bois d'aloé, canelle fine, noix muscade, & noix de cyprés, de chacun demie once, pulueriſés ensemble & meslés auec oximel diuretique & eau roze: diuisés ceste paste en quatre parties: de la premiere, faites en comme vne pōme de senteur: de la seconde, des pilules, pour en prendre trois chacun matin: de la tierce formés en vn suppositoire. La premiere seruira en pessaire, aprés auoir frotté le lieu, auec huile nardin ou de baume. La quatrieſme, sera dissoute en eau bien chaude, pour en enuoier la vapeur jusques dans la matrice, par vn entonnoir. La femme prendra, soir & matin, auec bon vin, vne tablete composee de poudres d'armoise, de la racine de bistorte, & noix muscade, incorporés ensemble auec succre dissout en eau de meliſſe. Se seruira aussi auec efficace du bain preparé de la decoction de violiers, mauues, guimauues, rozes, parietaire, menraſte, fueilles de genevre, laurier, murte, pouliot, camomille, sauine, herbe-à-char, pimprenelle, mente, marjolaine, basilic, rosmarin, mille pertuis, valeriane, & autes herbes odoriferantes toutes enfermees dans des sachets. A l'entree & à l'issuë du bain, prendra vne tablette de diamargariton, buuant aprés vn peu de bon vin. Au sortir du bain, entrera dans le lict pour s'y reposer & suer. Ce bruuage-ci, est de tant grande vertu, qu'il fait conceuoir toute femme, encores qu'elle soit graſſe, cholerique, & de long temps sterile. Prenés germes de couleuree, fleurs de melilot, fueilles d'armoise, pimprenelle, chamedris, chamepithis, scolopendre, mille-fueille, chevre-fueil, violiers, orpin, sauine, aigremoine, toutes vertes, de chacun vne poignee: cent grains de poivre, demie once de cumin: cloux de girofle, canelle fine, spique, galangue, noix muscade, gingembre, angelique, de chacun deux drachmes: pistés toutes ces choses & les faites tremper en fort bon vin blanc, l'espace de deux iours: au troisieſme, cuisés le jusques à la consomption de la tierce partie du vin, puis coulés le vin, jettant les herbes au loin: meslés y autant de bon miel despumé, qu'il sera requis pour en faire syrop, duquel la femme prendra vne cueillieree, soir & matin, auec autant de vin détrempé en eau de meliſſe.

Remedes.

Regime.

Preuiſiōs pour la femme enceinte.

De poudres & tableres.

D'hypocras.

D'eau claire-te.

La femme ayant conceu, sera soigneuse de la conseruation de son fruit, en se nourriſſant de bonnes viandes, se gardant de froid, dormant, veillant, & s'exerçant moderément, s'abstenant de cholere, & de toute autre violente passion d'esprit, preuenant par tel bon regime, sans artifice, les difficultés de l'enfantement. A quoi seront ajoustés ces petits moiens pour rendre la chose plus facile. La femme se preparera des poudres & des tableres cordiaux, pour en vser de fois à autre, selon sa dispositiō, deux heures deuant le past, mesmes à l'approche de l'enfantement. Aussi à mesme fin, des vins d'hypocras & eau clerete, pour treuuer ces matieres prestes au besoin. Telles poudres & tableres, se composerōt de perles, des deux coraux, blanc & rouge, de fragmens de pierres precieuses subtilement pulueriſés, de conserue de rozes, de bugloſſe, de bourrache, d'escorce de citron auec suffisance de succre. L'hypocras sera preparé à tel particulier seruice; c'est assauoir, en ajoustant au commun hypocras, poudres d'escorce de casse, de noiaux de dattes, de racines de souchet, de fleurs de racines de sarrasine. Et l'eau clairette, façonnera-on ainsi. Mettés tremper

REMEDES. en vne chopine d'eau de vie de la plus fine, trois onces de canelle triee, & ce par l'espace de trois jours: puis passés l'eau par vn linge, infondés y vne once de sucre fin, & y ajoustés enuiron la tierce partie d'eau roze, finalement, la serrerés dans vne bouteille de verre bien close. Vsera de noix muscades confites, & de myrabolans. Oindra l'estomach auec des huiles nardin, mos-

D'vne peau pour soustenir son ventre. cellin, d'absynthe, de mastic, de mente, de noix muscade. Et auenant que l'enfant descende trop bas, soustiendra son ventre auec vne peau d'ocaigne, ou de chevre, bien conroiee, qu'elle accommodera à la forme du ventre, l'attachant auec des lasset, pour auec aisance, la porter continuellement. En ceste maniere on preparera la peau. Estant sortie de la main du conroieur, elle trempera longuement dans vne meslange faite auec des œufs, & de la farine de feves, graisse de serpent, & huile rozat; puis bien lauee en eau roze & de Damas ou autre odorante, la faudra laisser secher à l'ombre: aprés la rremper dans ces huiles, assauoir d'amendes douces, de mille-perruis, & de myrtilles, de chacune vne once & demie (ces huiles aians au parauant esté laués en eau roze) & ce durant trois ou quarre jours, passés lesquels la peau retiree de là, la manierés & pestrirés curieusement, pour l'enduire de relles liqueurs, finalement sechee à l'ombre sera emploiee. Mais ce sera aprés que le ventre de la femme aura esté frotté auec du beurre frés, fondu trois ou quatre fois, & autant laué auec eau roze. Ou auec ces

D'Onguent. onguents-ci dont elle aura fait prouision. Prenés moëlles de cerf, de beuf, & de mouton; cresPine de cheureau; graisses de chapon & de canard, graisse de mouton prise à l'enrour des testicules, graisse de truie chastree, graisse de blereau de chacune vne once: ostés curieusement leurs membranes, hachés menu les graisses, faites les fondre à petit feu dedans vne casserte d'estain ou d'erain entamee: quand le tout sera fondu, agités-le long temps, & laués-le en eau roze ou de Damas, jusques à ce qu'il deuienne blanc: ajoustés-y trois ou quarte grains de musc, & gardés ceste composition dedans vn vaisseau de verre curieusement bouché. Autre. Prenés graisses de canard & de char, de chacun deux onces; graisses de cheual, de chien, & de truie chastree, de chacune vne once; moëlle de pieds de belier preparee de la façon que dessus, vn quarteron, sein de bouc & beurre frais, de chacun vne once & demie, cire blanche deux onces, faites le tout fondre sur feu lent; puis pistés-les ensemble & les laués plusieurs fois en eau roze, ou de lis, ou de quelque autre odorante, finalement, serrés ceste composition comme dessus. Aussi seruira beaucoup à retenir l'enfant, afin de ne descendre en bas, d'appliquer vn grand escusson sur l'estomach fait de deux tafetas, entre lesquels y aura du corton saupoudré des poudres des pierres d'aigle, d'aimãt, racines de bistorte, rormenrille, ambre jaune, saffran, ciuete, fueilles d'absynte, marjolaine, mente, lierre terrestre, dessechees & subtilement pulueriſees. La femme qui a accoustumé d'aller deuant terme, se doit garder soigneusement, euitant toutes occasions d'accouchement precipité; à quoi les remedes susdirs lui seruiront de beaucoup; les suiuans aussi: Et de plus,

Engarder le Auortement à la PRESERVER D'AVORTEMENT, pour la faire heureusement enfanter. C'est assauoir, l'vsage frequent des conserues de fleurs d'orange & de sauge: des confitures de coins & de myrabolans: des dattes & grenades recentes: des œufs d'escreuisse & de tortues. Soudain qu'il se presente quel-

que

que soupçon d'auortement, par la douleur & pesanteur des reins, lombes, & petit ventre; faut appliquer sur le nombril vn pain chaud recentement tiré du four, coupé par le milieu, trempé premierement en vin de maluoisie ou quelque autre generous, puis saupoudré de poudre de cloux de girofle & noix muscade, & là le lier & bander estroictement, par ce moien la douleur s'appaisera incontinent. On lui appliquera sur les reins & lombes cest emplastre. Prenés mastic deux onces, labdanum trois drachmes, racines de bistorte, sang-de-dragon, bolarmene, corne de chevre bruslee, demie drachme de chacun, terre seellee vne drachme, encens, storax liquide, gomme Arabic, vne drachme & demie de chacun, sandal blanc & rouge, coral rouge, de chacun deux scrupules: eire lauee en eau roze & terebentine deux onces. Tout cela sera pilé dans vn mortier auec vn pilon chaud, y infondant dessus huile de myrte & de terebinthe, l'agitant auec le pilon chaud, jusques à ce que la composition soit espessie, que lors on estendra sur du cuir, & l'emplastre dessus les reins & lombes. Faudra oster l'emplastre tous les jours, & lauer les reins & lombes auec de l'eau roze & vin blanc en egale portion, puis y remettre l'emplastre. Ce petit moien-ci est de grande efficace pour garder les femmes de s'affoler, leur aidant à porter leur fruit à bon terme. C'est que la femme prenne tous les matins à la bouche, vn grain de sel de la grandeur d'vn pois, l'y tenant jusques à estre fondu: Ou vn peu de mastic: Ou vn couple de cerizes seches. Ces choses-là font vuider par la bouche abondance d'eau, telle euacuation estant fort vtile en cest endroit. Ne faut oublier les remedes naturels, qui par vertu occulte empeschent l'Auortement, tels que sont, La pierre de jaspe verr: le gui de chesne auec l'escorce: l'ongle d'vn ours: la pierre qu'on treuue au cœur, ou aux boiaux, ou à la matrice de la biche, penduë au col: la pierre sardoine, liee sur la partie superieure du ventre: les pierres topase & esmeraude, enchassees en anneaux: la pierre d'aimant, penduë sous l'aisselle gauche; mais auec plus d'efficace, celle d'aigle portee en mesme lieu, à la charge, toutesfois, d'oster de là lesdites deux pierres approchant l'enfantement, pour les remuer en la cuisse gauche, où elles seruiront autant à attirer l'enfant dehors le ventre de la mere, comme elles ont fait à l'y retenir, estans au costé. Mais aussi tost que la femme sera deliuree, sans tarder, lesdites pierres seront ostees de-là, de peur d'attirer en bas la matrice, par vne naturelle proprieté, que le vulgaire donne à telles pierres, sans en dire le pourquoi. Semblables vertus & par semblables raisons, attribue-l'on à la despouille du serpent, aidant à enfanter la femme, qui en a le ventre enuironné pendant son trauail; & à la peau d'vne beste, que les Poulonnois appellent, *Elan*, dont l'on fait des ceintures pour en ceindre les femmes estans au trauail d'enfant.

REMEDES.

Difficulté d'Enfanter.

L'HEVRE de l'Enfantement venuë, & icelui estant auec DIFFICVLTE', la femme sera secouruë par ces remedes, qui lui causeront prompte deliurance. Lui sera dõné vn bruuage fait auec de la canelle fine, deux scrupules, escoree de casse subtile, trochisque de myrrhe, de chacun vn scrupule, racine d'aristolochie ronde, demie scrupule, subtilement puluerisés; confection d'alkermés, de-

REMEDES. mie drachme, syrop d'armoise, vne once, eaux d'armoise, de matricaire, & de rubea maior, de chacune vne once & demie. Ou de la decoction d'armoise, ruë, dictame & pouliot. Ou du jus de persil tiré auec vn peu de vinaigre, ou de vin blanc. L'hypocras, duquel est parlé ci deuant, est fort bon pour fortifier la femme en son trauail. Aussi sont les eaux claretes, imperiale, celeste, de vie. Donnés lui demie drachme de confection d'alkermès, auec vin ou eau d'armoise: ou rasure d'iuoire: ou de corne de cerf: ou de coral: ou de l'entredeux qui est aux noiaux de la noix verte: ou poudre de la fiente d'esperuier, subtilement pulueriſee. Prenés huiles de lis & d'amendes douces, de chacun deux onces & demie, graisses d'oie, de geline, & de cane, de chacune vne once, onguent resolutif, & de althea, de chacun vne once; meslés le tout ensemble, & en soient oingts le petit ventre & la partie naturelle de la patiente. Sera bon de faire esternuer la patiente pour lui esueiller les forces, à quoi doucement on l'excitera par le moien de la poudre d'ellebore blanc, d'euforbe, & de pyretre, de chacun vne drachme, subtilement sassees, qu'on lui soufflera dans le nés auec vn tuiau de plume.

Trenchees. POVR obuier aux TRENCHEES tourmentans la femme qui a enfanté de nouueau, l huile d'amendes douces prins soudain, y sert de beaucoup, par là preuenant le mal: lequel venu, est gueri par les eaux claretes, & celle qui est distillee des fleurs de pecher. Vne aumelete faite de cinq ou six jaunes d'œufs, auec vne once graine de cumin concassee, cuite en huiles d'anet & de jessemin appliquee sur le ventre, est fort propre contre les trenchees. Aussi cataplasme mis audit lieu, fait de sien de vache & de millet, fricassés en huile de noix, ou de poudres de fleurs de camomille & semences de lin & de cumin, farine de feves, beurre frais, & huiles de rue, & d'anet. Ceste poudre fait le mesme, prinse en vin blanc, assauoir, de racines de grande consoulde dessechees, noiaux de peche, noix muscade, & carabe, le tout subtilement pulueriſé, y ajoustant vn peu d'ambre gris.

Faire du tout tarir le laict des femmes. LA trop grande abondance de LAICT, tourmente souuent les nouuelles accouchees, dont leurs mammelles suremplies, s'enflent douloureusement, & en restent difformes par trop de grosseur. A telles incommodités sera pourueu, ostãt la cause, qui est le laict. Ces moiens le font euader, assauoir, Appliquer sur les mammelles cataplasmes faits de berle, cresson, fueilles de bouis, lierre terrestre, pernanche, sauge, chous rouges, cigue, bouillies en huile & vinaigre. Ou de grande chelidoine, rue, mente, alumne, fenouil, cuits en oxicrat.

& Ou appliquer sur les mammelles, des fueilles de courge vertes & recẽtes. Ou les emplastrer auec du son cuit en huile de camomile. Le mesme fait vne mie de pain cuite en eau de sauge, auec vn peu de camphre mise sur les mammelles en forme de cataplasme: & les ventouses posees au plat des cuisses & des aines, au dessous du nombril, attirãs le laict en bas. Tous ces moiẽs tendent là, de faire tarir le laict des mammelles des femmes: chose recerchee de celle qui ne veut estre nourrice. Mais la mere qui desire entretenir son laict, pour aider sa nourrice à alaicter son enfant, par telle peine la tenant en sujection:

& tout-d'vne-main se deliurer de son laict superflu & importun, & des douleurs des mammelles qui la tourmentent, emploiera des remedes moderés seruans à ces choses, & aussi à se conseruer la beauté de ses mammelles. Les remedes sont tels. Premierement conuient oster l'inflammation des mammelles, pour en chasser la douleur, ce qu'on fera en les frottant auec huile fait de l'infusion de la graine de balsamine : ou huile de pauot : ou de mandragore : ou de jusquiame. Le lendemain appliquerés sur les mammelles, vne boulie faite de farine de feues & de vinaigre, frottant l'entour des mammelles & des aisselles, d'vn liniment composé de bolarmene, vne once, sponge de bedeglium, racine de bistorte, de chacune demie once, auec huiles rozat & de myrtil, & vinaigre. Ce cataplasme est fort propre en cest endroit. Prenés mente seche, deux poignees, absynte, vne poignee, faites les cuire fort longuement, puis les passés par le tamis, y ajoustant farines de feues, d'orobe, & de lupins, de chacune vne once, faites en cataplasme auec huile de lis. Sera bon d'appliquer sur la pupille, vne racine de grande esclaire, cuite & contuse. Si le sang est caillé, l'on le dissoudra par ce cataplasme. Prenés quatre onces d'ache, deux onces d'oximel simple, deux onces farine de ciches rouges, autant de celle de lupins, dont composerés le cataplasme. Si le sang ne se peut dissoudre par ce cataplasme, & que les glandules des mammelles s'endurcissent, mesmes qu'elles menacent de suppurarion, vsés de ce cataplasme. Prenés racines de guimauues & de lis, de chacune quatre onces; vingt figues, faites les cuire jusques à ce qu'elles amollissent, ajoustés-y graisse de porc non salee, ou beurre frais quantité suffisante pour cataplasme.

REMEDES *l'entretenir moderément, sans douleur.* *Dissoudre le sang caillé és mammelles.*

AV contraire des precedens discours, ceux-ci sont propres à faire abonder en LAICT les nourrices, pour la necessité de la nourriture des enfans. A cela paruiendra la nourrice, par le frequent vsage du bouillõ, dans lequel l'on aura cuit du grain d'orge, auec vn peu de semence de fenouil. Aussi par boire quelques fois de la decoction d'asperges, auec du froment: ou de celle de l'herbe de fenouil: ou de son jus: ou de celui d'ache: ou de bettes exprimés, aprés auoir escaché ces herbes au mortier. Boira en vin ou bouillon, de la poudre de la racine deslechee de chardon nostre-dame auec poivre & fenouil: ou de la poudre des ongles de pied de vache, bruslees. Ou mangera des chous bouillis en eau, y ajoustant vn peu de poivre: ou de la racine de responses ainsi appareillees. La mere-de-famille qui desirera entendre dauantage de ces choses, lira le liure des Remedes secrets pour les maladies des femmes, où elle treuuera matiere de contentement. *Pour faire abonder en laict les nourrices.*

COMME en la plus part des maladies des femmes, la matrice se mesle, ainsi en presque toutes celles des Enfans, les VERS se presentét pour leur faire la guerre comme leurs plus grãds ennemis. Dõques ce sera la chose approprier à son droit lieu, si en tous les remedes, indifferemẽt, preparés pour deliurer les enfãs des maladies qui les trauaillẽt, est ajousté quelque medicamẽt cõtraire à la vermine. Premieremẽt est requis accoustumer les enfans dés leur premier aage, *Contre les vers des Enfans.*

REMEDES. à prendre des medecines, afin de rendre facile la cure de leurs maladies; se laissans traiter selon les necessités. Il ne faut pas attendre à combatre les vers jusqu'à ce qu'ils soient esmeus, ains les preuenans, bailler à vos enfans à toutes les Lunes nouuelles (qui est le temps que les vers s'esmeuuent naturellement) quelque petite chose contre la vermine. A ce seruice est fort propre le semen-contra, dõné auec vne figue grasse, ou auec du miel, ou auec des pommes cuites: ou autre matiere douce, à laquelle les vers s'attachans, se treuuent pris par leur contraire, dont ils sont contraints de sortir du corps. Aussi le suc d'orange, & la poudre de son escorce, sont bonnes contre les vers, donnant de l'vn ou de l'autre, separément, auec de l'huile d'olive, vne cueillerée d'argent. Le syrop de limons, fait mourir les vers: aussi les tabletes au sucre, faites de la poudre de corne de cerf, de l'endroit le plus tendre, qui est celui du bout des cornes de la beste croissant touſ-jours, comme branches d'arbre. La poudre de mente beuë en vin: la graine de coriandre auec jus de grenade. Mais auec plus d'efficace, la rubarbe donnee en subtile poudre auec de l'eau de scabieuse; mesmes aux plus petits enfans vn scrupule, auec du laict, ou auec trois gouttes de miel rozat. Des gros vers sortis vifs du ventre des enfans, se fait vne excellente poudre pour chasser les vers de mesme espece. L'on dessèche tels gros vers sur vne paësle chaude, puis redigés en poudre, icelle est donnee à boire aux enfans auec du vin, du potage, ou de laict, s'ils sont fort petits. Les applications exterieures seruent de beaucoup contre les vers pour les tuer ou chasser. Telles sont, l'herbe des lupins pilee & mise sur le ventre: celle de l'absynthe concassee & frite, appliquee sur l'estomach, & sur la future coronale: les aulx pilés dont est fait cataplasme auec de l'huile de cade, que le vulgaire païsan François appelle, tal. La seule senteur dudit huile, dont les tempes, le gosier, l'estomach sont oingts: aussi huile petrole: l'vrine de sanglier treuuee dans la vessie de la beste lors qu'on l'esuentre, ainsi emploiees. Porter au col des aulx enfilés comme vne chesne, arrestent les vers de nuire, pour leur forte senteur penetrant jusques à eux, leur estant fort contraire. Le syrop de cicoree auec rubarbe, est bon contre la vermine, & aussi à toutes autres maladies des enfans: parquoi donnés-en à vos enfans à toutes les fois que les verrés fascheś. Les enfans sont fort sujets au deuoiement de l'estomach, qui leur cause vomissement, mesme dès leur premiere jeunesse: pour lequel arrester, conuient leur faire porter sur l'estomach vne emplastre de mastic. La façon de l'emplastre est telle: Faut faire fondre vn peu de cire vierge, l'estendre sur le cuir, & au milieu d'icelle faire vne fossette, dans laquelle mettrés du mastic fondu & chaud. Le vomissement est aucunement arresté, mettant vn œuf en coque crud contre le gosier de l'enfant, lors que le vomir le presse, dont la froideur, comme aussi de toute autre matiere froide & lisse, accommodable à la partie, font tel seruice.

Pour la gueriſon des Fiéures.

OILA des remedes à certaines particulieres maladies. En voici pour les FIEVRES affligeans generalemẽt la personne. L'eau distillee de glouteron, herbe appellee en Languedoc, lampourdes & arpoules, beuë au matin, la quantité de quatre onces, est fort bonne contre

toutes sortes de Fieures. Aussi la graine de hieble, ditte en Languedoc augué, pulueriſee, beuë au poids d'vne drachme auec vin blanc. Le jus de betoine & de plantain meſlés ensemble, & le vin d'abſynte, y ſont profitables. Pour la FIEVRE CONTINVE, le malade ſ'abſtiendra de manger durant vingt-quatre-heures, à compter du commencement de la maladie: auſſi de l'vſage du vin, pour autant de temps que la fievre le tiendra, buuant cependant de la ptiſane: ou de l'eau de fontaine bouillie auec du gramen: ou de la batuë auec du pain-bis, laquelle boiſſon l'on ne lui eſpargnera, pour lui abbatre la chaleur de la fievre. Sera donné à boire au malade, quatre onces d'eau de bouts de cheſne: ou autant de celle de chardon benit: ou de ſcabieuſe: ou de l'eau dans laquelle aura trempé, durant huict ou dix heures, la ſemence de l'herbe aux puces, auec vn peu de ſucre. Ou deux doigts dans vn verre, du jus de la petite ozeille, baillé durant la grande ardeur de la fievre. Pour abbatre laquelle, & auſſi à chaſſer la fiévre, ſeruent les applications exterieures, telles que celles-ci. Lier és pouls des deux bras le jus tiré de l'ortie grieſche, meſlé auec de l'onguent populeum. Vn oignon mis ſur chaſque poignet en dedans le bras, l'aiant au preallable creuſé au milieu, puis rempli le vuide, de mitridat. Cataplaſme fait auec de la ſuie de cheminee, des œufs frés, jaune & blanc, vinaigre, & ſel, batus enſemble, attaché auec des linges ſur les pouls des bras. Appliquer au cœur & ſur l'eſpine du dos, des cœurs de grenouïlles de riuiere. Mettre ſous les plantes des pieds, & ſur la region du foie, des poiſſons vifs appellés, tanches. Pour aucunement corriger l'alteration venant de la grande ſoif que le patient endure pendant la fievre, on lui lauera la langue auec vinaigre & eau roze: puis l'on lui donnera quelque cerize ou agriote confite: ou des cornoailles confites au ſucre. treſ-propres à ce mal. Aprés, lui fera-on tenir en la bouche, quelque piece d'or, ou d'argent: ou de criſtal: ou la pierre triangulaire, qu'on treuue dans la teſte de la carpe: ou des ſucilles d'ozeille. car ces choſes remuees dans la bouche auec la langue, donnent au malade du ſoulagement. Ces remedes ſ'emploieront en attendant le Medecin, qu'on aura mandé pour l'importance de la maladie, laquelle il curera par ſaignees, clyſteres, potions, & autres moiens qu'il verra eſtre propres, ſelon la complexion du malade & diſpoſition de la ſaiſon. LA FIEVRE QVOTIDIENNE ſera combatuë par boire tous les jours deuant l'accés, des jus de betoine & de plantain, meſlés enſemble. Ou de la decoction (deux ou trois doigts dans vn verre chacun matin) faite auec des pois ciches, eſcorce moienne de ſureau; fueilles de betoine, de ſcolopendre; des racines d'ache, de perſil, de raues, & d'aſperges. Ou d'autre decoction de quinte fueille, dont l'herbe, bouillie & chaude, ſera appliquee en cataplaſme ſur les poignets du febricitant. Pour la TIERCE. *A quelque choſe mal-heur eſt bon.* Ce prouerbe ſe treuue verifié en la Fievre Tierce, de laquelle les trois & quatre premiers accés, ſont ſalutaires, ſeruans au Printemps, à repurger le corps des humeurs ſuperflues: pour laquelle cauſe, aucuns ſe procurent ceſte ſorte de fievre en telle ſaiſon, la tenans pour medecine purgatiue. Mais paſſés les quatre ou cinq premiers accés, elle eſt prejudiciable: & touſ jours en l'Automne, treſ-dangereuſe, pour la crainte d'eſtre conuertie en quarte, par les pro-

REMEDES. *Continue.* *Quotidienne.* *Tierce.*

Remedes. chaines froidures. L'on fera perdre la fievre Tierce par ces remedes. Prenés de l'escorce d'vn jeune noier, de celle qui joint au bois, & aprés l'auoir escachee au mortier, trempés-la dans du vin blanc, l'espace de huict ou dix heures: puis coulerés ce vin à trauers d'vn linge blanc, & en donnerés au febricitant, à boire vn plein verre de moienne contenuë, lors que l'accés le saisira. Ce bruuage le fera vomir, & par ce moien expulser & vuider en hors, la malice de la fievre: mais c'est auec violence, pour laquelle cause, n'est-il donné qu'à personnes robustes. De mesme, malaxerés & tremperés dans vin blanc, des racines de plantain, & de parelle; & du vin en sera baillé au febricitant, pendant son accés. Les jus de plantain, de pourpier, de pimprenelle, de grenade, beus separément, sont bons contre ceste fievre. Aussi y est bon, de frotter les temples & le front du malade peu deuant l'accés, auec liniment composé de vers de terre, cuits auec graisse d'oie. De mettre aux poignets, temples, & plantes des pieds, de l'onguent populeum, vne once, auec deux drachmes, toile d'araignees, meslés ensemble. Ou cataplasme fait d'ortie griesche, de ruë, & de sauge vne poignee de chacune, autant de suie de cheminee, auec sel, le tout pilé & incorporé auec vinaigre. Ainsi qu'és precedentes fievres, en ceste-ci le malade s'abstiendra de vin; ou s'il ne s'en peut passer, ce sera fort peu qu'on lui en donnera à boire en grande abondance d'eau cuite. Et pour toutes fievres, indifferemment, est necessaire tenir le ventre lasche du patient. Touchant la Fievre Quarte, elle est plus longue que

Quarte. dangereuse, auenant peu souuent, que le malade meure de telle maladie. Plusieurs remedes sont emploiés à la gueriſon, mais peu rencontrent. Ceux ci se treuuent asseurés par les reiterees experiences, c'est assauoir, La graine de hieble le poids d'vne drachme, pour gens delicats, & d'vne & demie pour robustes: pour enfans, demie drachme suffit. La graine sera mise en poudre subtile, puis trempee durant vne heure, en deux doigts de bon vin blanc, ou à son defaut, de clairet, & ainsi la donnerés à boire au febricitant lors que l'accés le saisira. Autre, Vne noix muscade sera dessechee sur la paësle chaude, puis mise en poudre, de laquelle sera donné au febricitant tous les jours au matin, bien qu'il ne soit jour d'accés, demie drachme auec du vin blanc. Autre, Faire cataplasme le long de l'espine du dos auec de la theriaque: ou frotter le dos depuis la nucque du col jusques aux fesses, auec de l'eau de vie sur le poinct que l'accés vient: & continuer le frotter tant longuement, que le malade le pourra souffrir. Autre, Appliquer sous la plante des pieds, des pigeons fendus du long du ventre, tous vifs & ouuerts, &

Regime. là attachés. Au contraire des autres Fievres, ceste-ci est froide, pour laquelle cause, le febricitant de la Quarte, boira du vin auec peu ou point d'eau, afin de l'eschauffer; & pour la mesme cause, prendra tous les matins vn œuf frés, cuit mollet, auec cinq ou six grains de poivre. En toute fievre terminee, ceci est à obseruer, que de se garder de manger le jour que l'accés doit venir, & jusques à ce qu'il soit passé, voire le precedent jour manger fort sobrement, afin que la fievre treuuant le corps vuide, par faute de nourriture, n'y face plus de sejour.

REMEDES.

ENTRE toutes les maladies par lesquelles Dieu chastie les pechés des hommes, la PESTE est la plus redoutable, pour la violence de son venim, tuant en peu de temps, ceux qu'il attrape: & ce auec tant de contagion, que les Medecins mesmes n'approchent des pestiferés, qu'auec grand danger de leur vie; dont auient, les remedes estre emploiés rarement, ou rien du tout; & à tel defaut, plusieurs personnes perir en ceste abysme: car moiennant prompt secours, & la benediction de Dieu, la pluspart en reschape. Or si és communes maladies, il est requis à chacun rechercher les moien de s'en deliurer: encores plus en temps de Peste, se doit-on estudier à ne tumber en si dangereux mal; ou y estant, d'en sortir. Telle solicitude appartient à toutes sortes de personnes, pour la commune affection que chacun a, de conseruer sa vie: mais specialement ce sont les habitans des champs, qui ont plus d'occasion de s'instruire sur ceste matiere, à cause que leur solitude les priue des gens de secours, dont les villes sont pourueuës. Deux choses a-on premierement à faire en tel temps calamiteux, c'est assauoir, A se preseruer de mal, &, A le curer estant venu. Le plus asseuré moien de se preseruer de Peste, est, de ne communiquer aucunement auec les pestiferés, ains habiter en lieu sain, d'aer plus froid & sec, que chaud & humide: & se souuenant du commandement de nos Ancestres, *Cito, Longe, Tarde*, deslogera tost de son lieu infect, pour se retirer loing en vn lieu salutaire, duquel il ne se hastera de retourner, ains attendra le danger estre passé chés soi. Tous païs ne sont indifferemment de mesme sujets à la Peste, ains plus ou moins, les vns que les autres. Aux Meridionnaux, la Peste est plus violente, qu'aux Septentrionnaux. Des corps il en est ainsi: car les personnes jeunes, prennent plustost la Peste, que les vieilles: les sanguines, que les coleres: les coleres, que les phlegmatiques: & celles-ci, que les melancoliques. Qu'on ne s'arreste pourtant sur telles distinctions, ains que chacun, en quel lieu qu'il habite, quelle aage & quelle complexion qu'il ait, pense à euiter tels perils auec autant d'affection que Dieu lui en donne de moien, implorant sa misericorde en si grandes calamités. L'habitation sera salutaire, si elle est en lieu aëré, esleué, exposé au Soleil, & aux vents, non aquatique ni marescageux. Le logis percé de tous costés pour la libre entree du Soleil & passage des vents. L'on y fera touſ-jours bon feu, non seulement aux cuisines, ains aux autres cheminees des salles & chambres: aussi parmi tous les membres de la maison, indifferemment, és galeries, basse-courts & autres lieux communs. car le feu purge l'aer, chassant les mauuaises vapeurs, mesme si le feu est fait de bois aiant quelque bonne qualité, medicinale ou odorante, comme eade, genevre, eyprés, laurier, sapin, rosmarin, lauande, aspic & semblables. En Hyuer principalement le feu est de requeste: & en Esté, mesme la nuict. Quelquesfois l'on bruslera de l'encens, des parfums composés de benjouïn, labdanum, storax & semblables drogues. Les chambres seront souuent arrousees auec du vinaigre, & eau roze. L'on y espandra des herbes, & fleurs, de bonne senteur, rosmarin, sauge, melisse, rozes, œillets, & autres selon le lieu & le temps. Durant la chaleur, les chambres seront rafreschies auec rameure de chesne, de saule, & de vigne, dont l'on tapissera les murailles. Par tels moiens, l'aer se repurgera des mauuaises vapeurs procedantes

Peste.

Premier remede.

Quels lieux & quelles personnes sont les plus sujettes à la Peste.

Quelle habitation requise en temps de Peste.

Comment s'y manier.

REMEDES. de la conſtellation de l'annee tendante à contagion. Quant aux perſonnes; ſera bon porter auec ſoi, des parfums precieux compoſés de muſc, d'ambre-gris, de ciuete, de ſtorax, de labdanum, d'iris, & autres exquiſes matieres. Se lauer quelquesfois les mains auec l'eau-d'ange, ou de naffe, ou de roze: ſouuent auec du bon vinaigre rozat, ſ'en frotter le nés, ſentir le vinaigre par le moien d'vne eſponge trempee en icelui, qu'on maniera à tous coups. Se veſtir proprement & nettement. Les femmes ſujettes à la ſuffocation de la matrice, & à catarres, & celles qui ſont enceintes, ſe garderont de ſe ſeruir de tels parfums, de peur que cuidans euiter vn danger, elles ne tumbent en vn autre. Pluſieurs pierres precieuſes y a-il, dont les vertus reſiſtent à la Peſte, qu'on portera penduës au col, ou és doigts en anneaux. Le rubi, l'eſmeraude, la jacinte, le ſaphir, le grenat, ſont de ce nombre. L'on en portera, auec efficace, au doigt de la main gauche appellé, Medecin, d'autant qu'il repond au cœur. La nourriture eſt fort remarquable en temps contagieux. La Peſte aiant grande priſe ſur les perſonnes faillans en ceſt endroit. Le trop & le peu manger ſont pernicieux à ce mal, & l'vſage des viandes de difficile digeſtion: comme au contraire, ſalutaire la ſobrieté & la nourriture de chairs delicates & autres viures bien qualifiés. Du pain & du vin de meſme, eſtans bien choiſis de bonne matiere ſans corruption. Il n'eſt pas bon de ſortir au matin du logis aiant l'eſtomach vuide, de peur d'attirer facilement le mauuais aer de la ſaiſon, pour lequel danger preuenir, l'on prendra deux doigts de vin auec vn peu de pain, auant que deſloger, ſi mieux on n'aime, & pour plus de ſeurté, vſer de quelques vns des preſeruatifs ſuiuans. Au reſte, chacun prendra ſes repas & ſe traictera ſelon ſa complexion ſans excés. Le vinaigre eſt fort eſtimé en temps de Peſte, pour pluſieurs vertus medicinales qu'il a: parquoi ceux auſquels il n'eſt naturellement contraire, ſ'en ſeruiront largement, à leur viure ordinaire: comme auſſi de l'ozeille pour ſes bonnes qualités, en potage, & en ſauces auec du pouliot, marjolaine & ſouci. La bourrache, la bugloſſe, & le ſaffran, ceſtui-ci en petite quantité, ſont bonnes en toutes ſaiſons. Les oranges, citrons, limons, grenades, ſont ſalutaires en temps de Peſte. Quant aux fruits des arbres, pluſieurs y en a-il dont l'vſage moderé eſt loüable, comme poires de bon-chreſtien, pommes de court-pendu, prunes de Damas, & autres bien choiſis & cueillis meurs, qu'on confira au ſucre auec de la canelle pour les corriger. La noix confite au ſucre ſert non-ſeulement d'exquis aliment, ains de preſeruatif contre la Peſte. Le dormir & le veiller ſont auſſi moderés, l'excés de l'vn & de l'autre eſtant dangereux en la contagion. De meſme en eſt-il de l'exercice, dont le moderé eſt touſ-jours le plus loüable: bien-que plus pernicieux eſt le beaucoup repoſer, que le beaucoup trauailler en temps de Peſte, de laquelle pluſieurs ont eſté deliurés, par grand exercice. Eſt à deſirer d'auoir bon ventre, tel le ſe procurant; premierement, par le viure ordinaire bien reglé, puis, par quelques petites priſes & clyſteres laxatifs. Ceux qui ont des hemorroïdes, des fiſtules, ou des fontanelles, ne les fermeront en tel temps, ains les laiſſeront fluer, pour donner cours à leurs mauuaiſes humeurs, dont la Peſte en ſera d'autant eſloignee. Auec tous ces regimes, le tenir joieuſement, eſt neceſſaire: parquoi ſe laiſſant conduire

Auis pour les femmes.

Pierres bonnes contre la Peſte

Regime.

à Dieu, inuoquant son aide, l'on passera le temps en choses honnestes, chassant toutes occasions de tristesse & crainte de Peste. Nous ajousterons à telle bonne conduite, des remedes appropriés au temps, tels les recerchans. Les pillules d'aloés & de myrrhe, preseruent les personnes de tout venim, si on en prend le poids de demie drachme, de deux en deux ou de trois en trois jours, puis beuuant vn peu de bon vin trempé en eau roze ou d'ozeille: Aucuns en prennent tous les jours, soir ou matin, selon leur complexion, vne petite pillule, pesant la sixiesme partie d'vne drachme qu'on destrempe, estant dure, auec du syrop de limon, ou à son defaut du vin, & incontinent boiuent vn peu de vin, comme dessus. L'Antiquité a auctorisé ce remede contre la Peste, inuenté par le Roi Mitridatés, & retenu jusques à present pour salutaire, par les reïterees experiences. Il est composé d'vne figue graisse, d'vne noix seche, & de quatre ou cinq fueilles de rue, meslés ensemble. Ces eaux sont tres-bonnes à ce mal, empeschans le venim de donner au cœur; d'ozeille: de chardon-benit: de noix. La suiuante, dite par excellence, eau contre la Peste, est singuliere, laquelle composerés ainsi: Prenés au mois de Iuin, chardon-benit, pimprenelle, scabieuse, gentiane, souchet, autant de l'vne que de l'autre: fleurs de bugloisse, rozes rouges: herbes d'ozeille & de morsus diaboli, au double des autres: mettés le tout tremper en vin blãc, & eau roze, durant dix ou douze heures, puis retiré de là, faites-le distiller au bain-de-marie, y ajoustant demie once de bolarmene pour chacune liure d'herbes. L'eau qui en sortira sera serree dans vne phiole, & sur vne pinte d'icelle eau, l'on mettra demie once de sandal citrin en poudre, & vne drachme de saffran, puis la phiole sera exposee vn mois au Soleil d'Esté. Elle sert & de preseruatif, & de cure; l'on en donne à boire trois doigts en vn verre au malade incontinent qu'il se sent frappé, y ajoustant à chacune prise, vn peu de succre & de canelle, pour la rendre rant plus facille. Autre eau restaurative & refrigerante, contre toutes fievres malignes & pestilentialles. Prenés conserues de violetes, de nenufar, meliisse, bourrache & bugloisse, de chacune deux drachmes; escorce de citron confit & tourmentille, racines d'angelique & de gentiane, de chacune demie once: poudre elite de diamargariton froid, de tous les sandaux, bolarmene, des trochisques de camphre, bois d'aloés de chacun deux onces: raclure d'iuoire, corne de cerf, macis, canelle, cloux de girofle, semence de chardon-benit, de chacun vne drachme, theriaque vieille trois drachmes; de la decoctiõ de deux poulets ou chapons alterés auec ozeille, scabieuse, laictue, bourrache, bugloisse quatre drachmes. Tout ceci soit mis dans l'alambic de verre auec quelques bonnes chairs, & la miette de deux pains blancs destrempee en vin blanc; & distillé à feu lent. A chacune liure de l'eau qui en sortira seront ajoustees quatre onces de syrop aceteux de limon meslés ensemble, dont le parient vsera à toute heure. Les racines de l'angelique & de la enula-campana, sont remedes seruans beaucoup en cest endroit: l'on tiendra à la bouche, de l'vne de l'autre, de la grosseur d'vn pois iche, trempés en Hyuer dans du vin, & en Esté, dans de l'eau roze, & pour en rendre l'vsage plus plaisant, l'on cõfira ces racines au sec auec succre. Ces poudres aussi. Prenés aloé cicotrin, myrrhe, canelle fine, de chacun trois

REMEDES.

Pillules.

Eaux.

Racines.

Poudres.

REMEDES. drachmes: clous de girofle, bois d'aloé, maſtic, bolarmene, de chacun deux drachmes: le tout ſera mis en ſubtile poudre, dont l'on prendra au matin, le poids de deux deniers en vin blanc, trempé auec vn peu d'eau d'ozeille.

Autre eau. Autre eau. Prenés roſmarin, aluïnc, ſauge menue, attemiſe, fenouïl, rue, autant de l'vne que de l'autre, racines & fueilles: eſtans curieuſemẽt lauees tremperont en vin blanc, trois jours, les remuant ſouuent auec vn baſton: au quattieſme; le tout, aſſauoir, herbes & vin, ſera diſtillé, dont l'eau en ſortant donnee vn peu chaude en la quantité de deux doigts dans vn verre, preſeruera la perſonne de venim: & en outre, guerira de la Peſte, pourueu qu'on l'emploie à temps, comme dans les premieres viugt-quatre heures. Dés incontinent qu'on ſe ſent frappé de Peſte, conuient changer d'aer: ou de maiſon: ou du moins de chambre, & de tous habits, & parfumer la chambre par les moiens ſuſ-eſcripts, Le malade ſe doit contraindre à prendre ſouuent à manger & à boire, plus ou moins ſelon que la fievre eſt grande ou petite: & tant plus la chaleur apparoiſt grande en dehors, tant moindre nourriſſement eſt conuenable. Les vivres ſeront de facile digeſtion, comme potages coulis de poulailles, mouton, & autres delicates chairs, auec vinaigre, eau roze, jus d'ozeille. Quelques poiſſons y a-il, non contraires à ce mal, comme perches, brochets, ſolets. Vſera d'orge mundé, auec laict d'amendes douces, d'œufs frés, pochés, ou cuits en eau, mangés auec jus d'ozeille. Des prunes de Damas, de perdigonnes, & autres delicates cuites, & mangees auec ſucre rozat. Des oranges, limons, grenades, capres. De bon pain, cuit d'vn jour. Touchant le boire, ce ſera peu de vin blanc, ou de claret, encores bien trempé auec eau bouïllie; pourueu qu'il n'ait grande fievre; car cela eſtant, ſa boiſſon tant au repas que dehors, ſera d'eau de fontaine, bouïllie, qu'on corrigera auec jus de grenade: ou d'orange; ou de limons: ou jus de pommes aigres. Eſtant la perſonne jeune & robuſte, de complexion chaude, fort alteree en temps chaud, non de nature ſujet à coliques paſſions, hydropiſie, ou apoſtumes interieures, pourra boire de belle eau ſortant de la fontaine, à grands traits; non à petits, de peur d'augmenter la chaleur. ainſi qu'on le void pratiquer au mareſchal, par arrouſer ſon feu auec de l'eau, peu à peu. La ptiſanne auec ſucre rozat, lui eſt bonne meſme entre les repas. On le gardera de dormir au commencement, durant vingt-quatre heures, pour deſtourner le venim de paſſer juſques au cœur: aprés ce terme, il dormira, mais peu, par interualles, pour lui conſeruer ſa vertu. Le ventre lui ſera tenu laſche. A meſme inſtant qu'il ſe ſentira ſaiſi de la maladie, changeant de logis ou n'en changeant point, prendra vne drachme de bolarmene en poudre, deſtrempee en eau roze & vin blanc: & vomiſſant telle boiſſon, en reprendra pour la ſeconde fois de meſme, voire pour la troiſieſme. Le bolarmene eſt preparé pour ce particulier ſeruice, en ceſte ſorte. Mettés en poudre la quantité de bolarmene que voudrés: faites le tremper deux heures en eau d'ozeille, laiſſés le ſecher à l'ombre eſtant ſec, retrempés-le dans l'eau d'ozeille pour la ſeconde fois, voire pour la troiſieſme, & quatrieſme, touſjours le reſechant; finalement remis en poudre, icelle ſera ſerree dans vn ſachet & de cuir & gardee cherement pour la neceſſité, laquelle ainſi pre-

Comment ſe traittera le malade.

Du dormir.

Poudre de bolarmene comment preparee

paree se maintient bonne long temps. Autre exquise poudre. Prenés pou- REMEDES.
dres de rosmarin deux onces, d'absynthe vne once, d'enula-campana vne *Autre.*
once, de scabieuse demie once, de la petite centauree demie once : de toutes ces poudres ensemble en composerés vne, dont l'on baillera au patiēt de la grosseur d'vne feve auec du fort vinaigre rozat, vne cueillcree d'argent, puis sera mis dans le lict chaud pour y suer. car par la sueur, la Peste s'en ira sans percer, moiennant la grace de Dieu. Le mesme fait la decoctiō *Decoction.*
des cimes de l'herbe de ginete sauuage, faite en vin blāc, beuë vn plein verre, puis se couchant chaudement. Le jus de l'herbe de souci exprimé dans *Jus.*
le mortier auec de l'eau chaude, beu demi verre, lors qu'on se sent accueilli de la Peste, empesche que le venim ne touche au cœur, continuant le remede de six en six heures ; & finalement deliure le pestiferé du mal. Semblable vertu ont la licorne trempee ou ratissee dans du bon vin, & *Licorne.*
icelui beu ; & la composition suiuante en forme d'opiate ou trochisques. Pulueriśés de la racine de souchet sechee à l'ombre, du saffran, & de la graine de mousstarde, autant de l'vne que de l'autre ; meslés ces poudres ensemble auec du mitridat, autant que de l'vne desdites poudres, & du vinaigre rozat, ce qu'il en faudra. Aprés les premiers remedes, arrestans le mal de passer outre ; pour le chasser du tout, l'on continuera à donner au malade és jours suiuans, vne fois chacun, du matin ou du soir, vne heure deuant le repas, de la poudre de bolarmene preparee, comme dessus : ou du syrop de limon, auec eau d'ozeille : ou de morsus diaboli : ou de souchet : ou de chardon-benit. Defaillant le syrop, lesdites eaux seront employees : ou celle contre la Peste ci deuant descripte. La prise des syrop ou eaux, sera suiuie, pied à pied, d'vne lozenge de diamargariton froid, ou des trois sandaux, ou poudres, par ordonnance du Medecin, si faire se peut. La grande efficace de guerison que la saignee a en ce mal, en rend ne- *Saignee.*
cessaire l'vsage, au defaut de laquelle, ou estant mal faite, plusieurs personnes se perdent. Cela auient par faute de Chirurgien ; ou de Chirurgien mal expert, n'estant conseillé par Medecin, à cause du miserable temps contagieux, reculant les gens de secours. En telles necessités, ne faut que le Chirurgien attende election de jour ni d'heure, pour faire saignee, ains doit emploier le temps & l'occasion. Les jeunes gens sanguins, bien charnus, abondans en sang meslé auec autres humeurs, requierent grande saignee. Elle se fera toutesfois par moderation ; encores non tout à la fois, ains à deux venuës. En la premiere saignee, la plaie sera laissee entr'ouuerte, y appliquant dessus de l'huile, à ce que le sang n'en coule, pour la reouurir quatre ou cinq heures aprés, afin d'acheuer d'en tirer le sang requis. Au contraire, peu de sang sera tiré du personnage qui n'en a abondance, ains ce sera selon sa vertu & la qualité de ses humeurs. Iugement qui appartient à l'expert Medecin, auquel l'on recourra, si la misere du temps n'en oste le moien. Plusieurs sçauans Medecins ne permettent la saignee, indifferemment, à toutes personnes, diuerses d'aage & de sexe ; excluans d'icelles les moindres de quatorze ans, les vieilles gens decrepits les femmes enceintes (mesmes en leurs derniers mois) celles qui ont de nouueau enfanté, ou qui ont actuellement leurs purgations, toutes gens debiles, specialement celles qui ont la fievre pestilentiale, qu'au prealla-

Remedes. ble la boce ou le charbon, n'aient paru quelques jours deuant. Il y a des vieilles gens de grande vertu & forte complexion : auſſi des jeunes de dix ou douze ans, plus robuſtes que d'autres plus aagés. Tels ſeront ſecourus par quelque petite euacuation, qui les tirera du danger de mort, à quoi ira-on auec diſcretion. Comme auſſi eſt treſ-neceſſaire, que le Chirurgien euite l'erreur de prendre vne veine pour l'autre, par lequel le venim eſtant attiré au cœur, cauſe la mort du patient. Si la Peſte paroiſt ſous l'aureille, faut ſaigner le malade de la veine du chef du bras, ou en rameau, qui eſt ſur la main entre le gros doigt & ſon prochain. Si elle eſt en la gorge, faut auſſi prendre icelle veine, & aprés vn peu de temps, eſt bon d'ouurir les deux veines qui ſont ſous la langue. Si elle giſt ſous l'aiſſelle, faut prendre la veine ditte, Mediane, qui eſt entre celle du chef & celle du foie. Si elle eſt ſortie en l'aine, faut prendre la Saphene, qui eſt en la cheuille du pied en la partie interieure; ou en defaut de la treuuer, celle qui eſt entre le gros orteil & ſon voiſin. Si en la hanche en dehors, faut prendre la Sciatique, qui eſt ſituee ſous la cheuille du pied en la partie exterieure. Leſquelles ſaignees, ſe doiuent faire le pluſtoſt qu'on peut, pour couper chemin au mal, toutesfois, ſous les termes ſuſ-eſcrits; & en gardant de dormir le patient, comme deſſus eſt dit. Au lieu de la ſaignee, l'on emploiera les ventouſes, és perſonnes qui ne peuuent eſtre licitement ſaignees, & ce auec

Ventouſes. ou ſans ſcarification, aiant eſgard à la portee du patient. La ventouſe ſera appliquee ſur le col, eſtant la Peſte ſous l'aureille, ou en la gorge. Si elle eſt ſous l'aiſſelle, la vẽtouſe ſe mettra ſur l'eſpaule au meſme coſté du mal. Et ſur les feſſes, auenant qu'elle ſoit en l'inguine ou aine. Touchant la purgation, le l'endemain de la ſaignee ou de l'application des ventouſes, ſera donné au patient le grand matin vne once de caſſe ou de manne, plus ou moins, ſelon la vertu, l'aage, la repletion de la perſonne & autres conſiderations, telles drogues, au preallable deſtrempees en eau d'ozeille, ou de ſouchet: ou vne drachme de pillules communes ramollies en eau d'endiuie. L'on continuera à faire prendre au patient, des eaux, poudres, & autres choſes confortatiues ci deuant ſpecifiees, & ce par journees & interualles. Eſcheant plus ample purgation, le Medecin en ordonnera. Finalement, pour ſe deliurer du tout de ce grand mal, l'on viendra aux appli-

Aplications externes. cations exterieures, eſquelles l'on ne ſe ſeruira aucunement de pas vne medecine repercuſſiue, de peur de faire retrograder le venim dans le corps à la ruine du patient. Incontinent aprés la ſaignee, ou l'emploi des ventouſes, l'on appliquera ſur la boce vn oignon blanc ainſi preparé. L'oignon choiſi blanc & grand, eſt creuſé par le milieu, puis le vuide eſt rempli de fine theriaque vieille auec de l'eau de vie. Le trou eſt refermé de la piece premierem̃et enleuee, & aprés auoir bien lié l'oignõ à-tout du filet, & enuelopé de papier, eſt mis cuire ſous les cendres à petit feu, d'où retiré, puis eſcaché eſt tout chaud appliqué ſur le mal. Pluſieurs oignons conuient appareiller de meſme, pour les appliquer ſur le mal deux heures l'vn aprés l'autre voire d'aucuns l'on en exprime le jus, pour en donner à boire au patiẽt & ſe ſeruir de preſeruatif contre la Peſte, treſ-vtile en tel cas. Aucuns appliquent ſur la Peſte pour en retirer le venim, vn coq vif, duquel aiant plumé le fondement, & aprés y auoir mis du ſeul, le font joindre ferme-

ment contre l'apoſtume, y tenant deſſus longuement le coq, & d'icelui fermant le bec par fois, pour lui faire retenir ſon haleine, afin de tant mieux attiter le venim. Si le coq en meurt, à vn autre, reïterant le remede à ladite maniere, ou bien en fendant le coq de ſon long eſtant encores vif, & ouuert, l'appliquer chaudement contre le mal. Ceux qui ſeront tel ſeruice, ſeront ſoigneux de faire bruſler les coqs aprés les auoir retirés de deſſus le mal, & de telle ſorte que la vapeur ne puiſſe offenſer aucun. En ceſt endroit, ſont conuenablemẽt emploiés l'emplaſtre compoſé de galbanum, de diaculum ammoniac. Celui fait auec des figues ſeches, leuain fort aigre, raiſins ſecs ſans pepin, broiés & incorporés enſemble auec huile de camomille. Aucuns appliquent trois ou quatre doigts au deſſous de la boce, vne herbe cauſtique, nommee pied-de-corbin, qui engendre ſur le lieu vne veſſie, qu'aprés ils percent, & entretiennent la plaie ouuerte, par vne eſpace de temps: ladite herbe s'appliquera au haut du bras, ſi la boce eſt ſous l'aiſſelle. Toutes ces choſes preparent le mal à receuoir le remede maturatif, qui ſera fait par l'aduis des experts Medecins & Chirurgiens, comme ils le verront conuenable, meſme perceront l'apoſtume auant qu'il ſoit fort meur, puis procederont par mundificatifs & incarnatifs, à la maniere des autres apoſtumes. Et auenant que par calamité de la ſaiſon, l'on ne puiſſe finer des gẽs & drogues de ſecours requiſes à tel defaut, pour faire meurir l'apoſtume, la mere-de-famille ſe conduira en ceſte ſorte ſe ſeruant des matieres qu'elles tirera de ſon jardin & de ſa baſſecour. Prendra mauues, racine de guimauues, oignons de lis, le tout ſera bien laué, puis broié dans vn mortier auec ſemence de lin & fenugrec, aprés incorporé auec ſein de pourceau, en ſera fait emplaſtre, qu'on appliquera ſur le mal: lequel emplaſtre ſuffira de renouuellervne fois le jour, & ſans attẽdre l'entiere maturité de l'apoſtume elle ſera percee comme deſſus. Si aprés il y a grande douleur, tiendrés dans la plaie, durant vingt-quatre heures, vne tente trempee dans vn moieu d'œuf fort battu; y ajouſtant de l'huile rozat, ou de la graiſſe de poule, cas eſtant que la douleur continuë. Pour mundifier, faites emplaſtre d'vn moieu d'œuf, meſlé auec farine d'orge, & peu de miel rozat. Pour cõſolider la plaie, appliqués deſſus fueilles d'eſclaire broiees: ou auec cire & ius deſclaire faites onguent, duquel elle ſera oincte, comme l'on fait és autres apoſtumes.

REMEDES.

OVCHANT LA GOVTTE, le commun dit *Qui à la Goutte le Medecin ne void goutte*, fondé ſur la difficile gueriſon de tel mal, d'aucuns tenu incurable. Toutesfois au ſoulagement de noſtre infirmité, Dieu a manifeſté quelques remedes pour telle longue & faſcheuſe maladie, dont les ſuiuans ont eſté heureuſement emploiés par pluſieurs. Prenés deux liures cire neufue, autant de beurre frais, faites-les bouïllir enſemble, bouïllans, les verſerés ſur du bon vin clairet, où ces matieres ſe geleront: d'où retirees, en ferés vne maſſe, laquelle, chaude, ſera appliquee ſur la partie dolente. Autre. Prenés vne chopine d'huile de chanvre, & quatre fois autant de bon vin blanc deux poignees d'herbe de pas-de-lion, tout cela ſera bouïlli enſemble juſques à la conſomption de la moitié, dont la decoction ſera emploiee fort

Goutte.

Remedes. chaude; à frotter les lieux douloureux. Le meſme eſt fait de l'onction de l'huile d'aſpic, & du jus de guimauues, par egale portion, De l'huile d'oliue dans lequel auront bouïlli des grenouïlles, juſqu'à la ſeparation des os d'auec la chair. Des huiles de canelle, de cire, & de ſel, meſlés enſemble par egale portion. Contre la Goutte eſt auſſi fort bonne ceſte compoſition. Prenés, ſauge ſauuage, ſcabieuſe, conſolde petite, hiéble racines & fueille, le tout bouïllira longuement enſemble en vin, & aprés en auoir coulé la decoction par vn linge, ajouſterés dans icelle, de la graiſſe de pied de beuf, de l'huile d'aſpic, & de l'eau de vie. Mais par ſus tout autre remede l'emplaſtre ſuiuant eſt ſouuerain pour la guériſon de toutes Gouttes, ſciatique & autres, authoriſé par reïterees experiences, qui en ont fait curieuſement rechercher la recepte. Il eſt appellé en Latin, *Emplaſtrum de ranis*, c'eſt à dire, de grenouïlles, parce que le corps d'icelui eſt de grenouilles. Prenés ſix grenouilles viuantes, groſſes & graſſes, huiles de camomille, d'aneth, de ſpica nardi, de lis, de chacun deux onces; huile de ſaffran vne once: graiſſe de pourceau non ſalee vne liure: graiſſe de veau demie liure: euforbe cinq drachmes: encens dix drachmes: huile laurin vne once & demie: graiſſe de vipere deux onces: vers de terre laués en vin trois onces & demie: ſuc de la racine du petit ſuzeau, en Latin appellé, *ebulus*, deux onces: enula campana deux onces: fleur de chenant, c'eſt vne fleur de laquelle les chameaux ſe paiſſent, ſtecados, matricaire, de chacun vne manipule: vin odorant deux liures: faites le tout bouïllir enſemble juſques à la conſomption du vin, puis coulé par le tamis, y ſoient ajouſtees, litarge d'or vne liure: therebentine claire deux onces: cire blanche autant qu'il ſuffiſe, ſtorax liquide vne once & demie: en ſoit fait emplaſtre ſelon l'art. L'huile de lis blanc, eſt treſſalutaire à la gueriſon de la Goutte, mais il fait plus d'effait vieux, que nouueau. D'entre pluſieurs, les remedes ſuſ-eſcrits ont eſté choiſis & tirés, comme les plus aſſeurés: leſquels neantmoins ne profitent également ſur toutes perſonnes, indifferemment, pour la diuerſité des complexions: ſelon leſquelles, eſt neceſſaire purger les humeurs peccãtes, pour preparer le goutteux à receuoir les applicatiõs requiſes, qui ſans abuſer du delai que la longueur de ſa maladie lui donne, recerchera de bonne heure l'experimenté Medecin, pour combatre la Goutte icelle eſtant jeune, ſans attendre que

Purgations. vieille, tende vain le remede. Le regime du viure eſt l'vn des principaux articles de la gueriſon de ceſte maladie, à laquelle le vin eſtant fort contraire le goutteux ſe reſouldra d'en boire fort ſobrement, ſi mieux il n'aime d'en bannir du tout l'vſage, pour le bien de ſa ſanté.

Regime. POVR PVRGER les corps, pluſieurs moiens y a-il, dont les plus deſirables, ſont les moins violens. La ſobrieté au viure ordinaire, l'vſage de bonnes viandes, l'exercice moderé, facilitent la Purgation, n'eſtans les perſonnes ainſi traittees, par trop abõdãtes en mauuaiſes humeurs. Neantmoins pour bien attrempees qu'elles ſoient, & en viure & en exercice, peu ou moins s'en treuuent, qui n'aient beſoin d'eſtre purgees au bout de quelque temps, pour faire euacuer le ſuperflu qui à la longue s'amaſſe dans le corps, en nettoiant par là l'interieur. Ce ſera auec beaucoup d'vtilité, ſi l'on ſe reſoud là, que de prendre de fois

à autre, quelques petits laxatifs, comme clysteres, pillules, ou bruuages, par telle preuoiance preuenant les grandes maladies, qui, venuës, nous contraignent de recourir aux fortes medecines. Se faire donner vn couple de clysteres de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, tient le ventre en bon estat lauant les intestins: ausquels clysteres, par l'auis du Medecin, seront ajoustees les drogues regardans l'humeur peccante de la personne. L'vsage des pillules d'aloës auec de myrrhe trempees en vin ou syrop de capilli-veneris, est fort salutaire, pour les rheumes, pour l'estomach, pour la veuë, pour l'ouïe, prinses vne fois la sepmaine. L'on amollira le ventre estant constipé, prenãt de la poudre des fueilles de rozes de Damas le poids d'vn escu, auec du bouillon; & ce au matin à l'entree du disner. Aussi auec des syrops laxatifs aromatisés, preparés à ce seruice, en diuerses sortes. Auec de la casse seule. Auec des vins, dans lesquels l'on aura faict bouïllir des herbes laxatiues, lors qu'en temps de vandanges, les vins sont en moust. Aussi durant l'annee, se fait vn vin purgatif en ceste maniere. Prenés huict onces senné, trié, trois chopines vin blanc, vne once anis concassé, deux onces racine de cichoree. Faites le tout tremper trois jours entiers, puis coulerés le vin à trauers d'vn linge blanc, & d'icelui prẽdres à chasque fois, quatre onces seulement. De tels petits moiens & autres l'on vsera durant l'annee selon la disposition. Au Printemps, l'on euacuë les humeurs, par la decoction des rozes incarnates, beuë durant huict ou neuf matins, vne escuellee chacun. Par manger en salade, des fueilles de pecher. Mais beaucoup plus profitablement est purgee la personne par la graine de hieble, la prenant pulueriſee auec du vin blanc ou clairet, au poids d'vne drachme & demie, ou de deux, la personne estant robuste; & delicate, vne, ou vne & demie. Il y en a qui rejettent ceste graine, par estre acre & violente, mais ne fera pas la mere-de-famille, qui s'en seruira à purger ses seruiteurs, qui font grand exercice, voire ne la refusera-elle à ses enfans, leur en donnant en petite quantité, comme vne demie drachme ou moins, pour sa vertu admirable à purger, prinse en graine à la maniere susdite: & encores auec plus d'efficace, & moins de violence, purge l'huile de ceste graine, que la graine mesme. Pour lesquels exquis seruices, la mere-de-famille fera bonne prouision de ceste graine en saison, pour s'en seruir durant l'annee; l'emploiant au besoin, & en graine & en huile. L'herbe de hieble qu'en Languedoc l'on appelle, *augué & eué*, croist és champs estans en friche, & sa graine est meure en mesme temps que les raisins. En vendanges donques, ceste graine sera cueillie en parfaite maturité, & aprés l'auoir escouſſe & vannee pour la separer de la pouſſiere, sera jettee dans l'eau retenant la graine qui pour sa pelanteur, tumbe à fons, & rejettant l'autre dont la legereté la fait nager au dessus de l'eau, comme de nulle valeur. par telle espreuue, distinguant la bonne d'auec la mauuaise. Aprés tiree de l'eau, on la lauera dans du vingt blanc, puis sechee à l'ombre, sera serree dans des sachets pour y estre gardee. Voila la maniere de recueillir la graine de hieble, & voici celle d'en tirer l'huile. Mettés en subtile poudre dix liures de graine de hieble, bien purifiee & nette; faires-la bouillir en eau claire, dans vn grand pot de terre vitree, sept ou huict heures durant, & à mesure que l'eau se consumera, y en mettrés de nouuelle estant chaude.

Remedes.

Clysteres.

Pillules.

Poudre de rozes de Damas.

Syreps.

Vins.

Vin de senné.

Decoction de rozes.

Fleur de pecher.

Graine de hieble.

Huile de hieble.

Moien de le faire.

REMEDES. Recueillirés soigneusement l'escume, comme le total de ce que cerchons en cest endroit, la serrerés dans vn vaze de verre, & aprés l'auoir bien bouché & lutté, l'enfouïrés profondement dans du recent fumier de cheual, à la chaleur duquel, l'escume se putrefiera dans huict ou dix jours, passés lesquels, retirerés vostre vaze tout doucement sans esmouuoir la matiere; au fons duquel vaze, treuuerés le flegme, & l'huile nageant dessus icelui, tel que desirés. Separerés l'vn de l'autre, jettant au loin le flegme, par estre de nulle valeur: & (aprés auoir passé l'huile à trauers d'vne estamine, pour le purifier & rendre net) le serrerés curieusement, dans des fioles de verre, pour son excellente vertu à purger, duquel, demie cueilleree d'argent, suffit à purger vn corps moiennement robuste, beuë auec du bouïllon, au matin quatre heures deuant disner. Outre lequel seruice, est ceste huile singulier pour guerir les douleurs des membres: au seul frotter duquel, estant chaud la douleur s'appaise. Autre maniere de se purger doucement, est la suiuante, dont l'on se peut seruir durant l'annee, sans limite de saison. Faites faire vn bouïllon d'vn poulet, ou d'vn quartier de poule, ou d'vn peu de bon mouton, non guiere gras, y mettant dedans vne poignee de bonnes herbes, comme bourrache, ozeille, laictue, cichorees franche & sauuage, autant de l'vne que de l'autre: Quand le bouïllon sera fait, le coulerés à trauers d'vn linge net dans vn pot de terre vernie, y mettrés incontinent, vne once de bon senné auec vn peu de canelle & d'anis: boucherés tres-bien le pot de trois ou quatre doubles de papier liés auec du filet, afin que la vapeur ne s'en exhale; mettrés le pot sur la braise pour y bouïllir vn couple de bouïllons seulemẽt; puis retiré de là, le laisserés sur les cendres chaudes bien enueloppé d'icelles pour y demeurer chaudement tout le long de la nuict. Le matin venu, coulés la decoction par vn linge blanc, & y ajoustés vne once & demie syrop rozat, laquelle decoction vn peu eschaufée, prẽdrés sur les cinq heures. Autre. Prenés vn poulet lequel plumé & bien nettoié de ses entrailles, farcités de ce qui s'ensuit. Aiés fueilles de senné de Leuant trois onces, racines de polipode vne once, semence de carthamus vne once, concassés le tout grossierement, & l'aiant messé ensemble y ajousterés, agaric quatre drachmes, canelle fine vne once, raisins de Damas ou de Corinthe, vne once & demie. Aiant mis le tout dãs le poulet il sera recousu, afin que rien n'en sorte, & icelui dedãs vn pot de terre vitree auec suffisante quantité d'eau, lequel posé sur le feu, y bouïllira jusques à ce que le bouïllon se reduise à trois escuellees, qui sera pour trois prinses, vne à chacun matin. Le malade ne gardera la chãbre que jusques à midi, si autre cause ne le retient au logis plus longuement. Au Printemps & en l'Automne se font les meilleures purgations de toute l'annee pour la commodité des herbes de telles saisons, toutesfois, plus grande se treuuãs en cestelà, qu'en ceste-ci. Les apozemes sont à cela tres-propres, purgeãs à fons, neantmoins benignement, par les diuerses vertus des herbes dont ils sont composés; qu'on accompaigne de rubarbe, senné, agaric, tabletes, syrops, canelle, succre & autres matieres selon les complexions des personnes. Aussi & en tous temps, se purge-on auec des syrops, pillules, bolus, potus, juleps, & autres compositiõs que les Apoticaires font par ordonnances des Medecins, les approprians selon les necessités des complexions & saisons.

Autres purgations.

POVR DOVLEVRS DE MEMBRES. L'huile de hiebley eſt fort propre, ſi d'icelui, chaud, les mẽbres ſont frottés, faiſant appaiſer leur douleur: moiennãt auſſi qu'ils ſoient enuelopés auec des linges bien chauds. L'eau de vie auec du beurre frés, de meſmes emploiee, eſt bõne contre ce mal. Les huiles de catholeorum, & de impericon auſſi ſeparémẽt emploiés. L'huile de fleurs de ſureau, & celui de vers de terre gueriſſent la douleur des joinctures. Le remede ſuiuant eſt ſingulier pour telle maladie & autres douleurs des bras, jambes, & coſté. Prenés poix noire, perreſine, circ-neufve, vne once de chacune; beurre frés demie liure, ferés fondre dans vn poeſſon, la poix, la cire, & le beurre, & lors que ces choſes bouilliront, y jetterés dedans la perreſine eſcachee en menues pieces, laquelle ſera incorporee auec les autres matieres, en les remuant auec vn baſton pour les bien meſler enſemble. De telle compoſition eſtant chaude, ſeront oinctes les parties dolentes, & tant frottees qu'on le pourra endurer: puis ſur icelles, appliquerés vn emplaſtre de ladite compoſition, l'y tenant durant vingt-quatre heures; aprés refroterés les lieux comme deſſus: & en ſuite, y remettrés des emplaſtres, continuant à ce faire, jour aprés autre, juſques à la fin du mal.

Remedes. Douleurs de membres.

POVR MEVRTRISSEVRES à cauſe de coups receus, par chute ou autrement, où il y a contuſion & terniſſeure, ſont bons ces remedes. Appliquer contre les douleurs des jointures venans de fraction, la racine de glotteron, en Languedoc ditte, lãpourdes, broiee & meſlee auec de l'huile d'oliue. La ſemence de la poivrete auec miel. La farine de lupins deſtrempee en vin. La farine de feves cuite en vinaigre. Le jus de l'aloé ou pertoquet auec miel. Cataplaſme fait d'origan ou marjolaine baſtarde, vinaigre, & huile appliqué auec de la laine. Liniment fait de l'herbe à eſternuer auec beurre frés. Refort emplaſtré ſur le mal auec miel, oſte les marques de la meurtriſſeure. La racine de chãvre reſoud les tumeurs, appliquee auec huile, de camomille. La fueille de conſoulde moienne auec huile de mille-pertuis, appliquee, fait fondre le ſang caillé dans le corps, par cheutes, meurtriſſeures & contuſions. Oindre de l'huile ſuiuãt les parties meurtries & caſſees, leur eſt ſouuerain remede. Prenés marjolaine, perſil, abſynte, parietaire, hyſſope, de chacun vne poignee, les pilerés dans vn mortier, puis les mettrés en vn pot de terre vitree, & par deſſus, de l'huile d'oliue, tant qu'il ſurmõte les herbes de quatre doigts. Repoſerés le pot au Soleil à l'aſpect du Midi, où il ſejournera trois mois continuels, aſſauoir, Iuin, Iuillet, Aouſt, dãs lequel temps, l'huile ſe cuira ſuffiſamment. Lors coulerés l'huile à trauers d'vn linge: & en ſuite, le ſerrerés dans vne fiole de verre, pour le beſoin. Aux meurtriſſeures & caſſeures, eſt de meſme ſalutaire le remede ſuiuãt: auſſi aux nerfs retirés. Aiés vn renard jeune & gras, faites le eſcorcher, puis ouurir par le vẽtre, pour en tirer la matiere fecale. Il ſera cuit tout entier dedans vn petit chauderon, en abõdance d'hũile d'oliue, auec baies de laurier, fueilles de ſauge, & racines de guimauues: là le renard bouillira longuement, & juſques à ce que les oſſemẽs ſe ſeparẽt de la chair & icelle reduite en brouet: & aprés les auoir caſſés, ſeront rejettés dans le chauderon, pour en profiter la moelle, y bouillans vn peu. Finalemẽt, l'on coulera le tout par vne eſtamine, l'expri-

Meurtriſſures.

Remedes. mant à force pour en retirer toute la substance, laquelle serree dans des vazes de verre ou de terre vitree, y sera soigneusement conseruee, pour s'en seruir en liniment aux maladies susdites, & à toutes autres douleurs de la personne.

Plaies. POVR PLAIES & Vlceres venans de blesseures, ou d'autres causes, la nicotiane est emploiee auec beaucoup de raison, les excellentes vertus qu'elle a à consolider toutes sortes de plaies, par infinies experiences, l'aiant mise en grande reputation. Ses fueilles vertes. L'eau qui en est distillee, les dessechees & mises en poudre. Les onguens & baumes qui en sont composés, mixtionnés auec autres ingrediens, sont singuliers pour la gueriſon de plusieurs maux. Mettés sur la plaie, des fueilles de la grande nicotiane, freſches & escachees: ou du jus d'icelles exprimé par le tamis, aprés en auoir pilé les fueilles dans vn mortier: ou de l'eau distillee d'icelles: ou de la poudre faite des fueilles seches: puis bandés la plaie; laquelle par tel remede, se consolidera dans peu de temps.

Onguent de nicotiane. Ainsi se compose l'onguent de la grande nicotiane ou masse, autrement dite petum, & en Espaignol, tabac. Prenés quatre liures du suc & substance des fueilles de ladite herbe, qu'aurés auparauãt pilee dans le mortier de marbre auec vn pilon de bois, passés lesdits suc & substance, à trauers d'vn tamis assés ouuert, pour les auoir plus espés, que par vne roille serree. Faites les bouillir dans vn vaisseau d'erain auec demie liure d'huile d'oliue, jusques à ce que le suc soit consumé; lors y mettrés de poix-resine & de cire neufue, de chacun demie liure: quand le tout sera fondu, ostés-le de dessus le feu, le remuant touſ-jours auec la spatule, y ajoustant demie liure de fine terebentine de Venise: & aprés l'auoir refchauffé sur les charbons, l'en retirant pour la derniere fois, logerés la compoſition dans vn vaze de verre, ou de terre vitree: où la laisserés refroidir auant que fermer le vaze: lequel par-aprés tres-bien bouché, la conseruera longuement en bonté pour diuers vſages.

Autre. Autrement. Prenés des fueilles de la grande nicotiane, autant qu'vn grand homme en pourra contenir entre ſes deux mains, nettoiés le bien, frottant vne fueille aprés l'autre auec vn linge blanc, sans les lauer aucunement, pilés-les dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, coulés en le jus par vn linge, mettés le jus dans vn poëſlon, auec vn quarteron de poix blanche de Bourgongne, vn quarteron de poix-resine, demie liure de cire neufue, demie liure de graiſſe de pourceau freſche, & tout cela meſlé enſemble, sera mis bouillir ſur petit feu, enuiron vne heure (l'eſcumant touſ-jours auec vne cueillere de bois percee) & en ſomme, jusques à ce qu'il ſoit cuit, que cognoiſtrés mettant vne goutte de la compoſition ſur vne aſſiete, où elle s'affermira en ſe refroidiſſant: ſigne de ſa parfaite cuiſſon; à la maniere de la confiture au miel. Lors tirerés le poeſlon du feu, & à meſme inſtant y jetterés dedans vn plein verre, de moienne contenue, de terebentine de Veniſe: puis le poeſlon remis ſur le feu: la compoſition y ſera vn peu refchauffee, finalement tiree du poeſlon l'on la logera en ſon dernier vaze, comme deſſus.

Autre. Autrement. Prenés trois onces de cire neufue, autant de poix-reſine, faites les fondre dans vn poeſlon ſur feu de charbon; commençant à bouillir, jettés y dedans vne liure

& demie jus & mare de nicotiane: tout cela enſemble bouillira cinq ou REMEDES.
ſix heures, dans lequel temps, l'aquoſité s'euaporera: puis paſſerés le tout à trauers d'vne toile groſſiere, & le remettés dans le poeſlon, y ajouſtant demie liure de terebentine de Veniſe: & eſtant vn peu reſchauffé & bien meſlé enſemble, le ſerrerés pour l'vſage. Autrement & ſommairement. *Autre.* Prenés vne liure de fueilles de nicotiane; aprés les auoir bien nettoiees ſans lauer, feront fort pilees: jetterés le tout, jus & mare, ſur demie liure de ſein doux, bouillant dans le poeſlon, ſur feu de charbon, pour y cuire en perfection. Auſſi auec peu de peine ſe fait le Baume de la nicotiane, car il *Baume de nicotiane.* n'eſt requis que d'en exprimer le jus par vn tamis aprés en auoir pilé l'herbe au mortier, & la mettre dãs vn vaiſſeau de verre fort eſpés, auec autãt d'huile d'oliue, & d'enfouir profondement le vaze icelui eſtant bien bouché & lutté dans du fumier recent de cheual, pour y demeurer quarante jours; au bout duquel temps, retiré de là, y treuuerés le Baume nageant au deſſus du phlegme, qui ſera au fons du vaze, lequel Baume retirerés doucement du vaze, ſans eſmouuoir la lie du fons, pour le loger en autre deſtiné à la garde d'icelui, comme j'ai dit de l'huile de hieble. Ces compoſitions là ſont treſbonnes pour la gueriſon de toutes plaies, vlceres, eſcorcheures, meurtriſſeures, tumeurs, bruſlures, voire & pour diuerſes autres maladies, comme à la douleur de teſte, migraine, & autre venant de l'ardeur du Soleil, ſi on frotte la teſte auec du Baume ſuſdit: ou auec de l'onguent ci deuant le premier eſcript, bouilli auec du beurre frés. Pour leſquels tres-ſalutaires ſeruiees, la mere de famille ne ſera jamais ſans auoir prouiſion de tels precieux remedes, pour les treuuer preſts chés elle, à la ſuruenue des neceſſités. Par diuers autres moiens ſont gueries les plaies, dont les ſuiuans ſont à ce fort bons. Onguent fait auec vne once huile perrole, demie once terebentine de *Onguent.* Veniſe, autant d'huile d'oliue, deux draehmes maſtic, le tout meſlé enſemble & cuit ſur feu de charbon. Autre. Bouillés à la conſomption de la *Autre.* moitié, huit ou neuf liures de vin blanc, meſlés-y le jus de pimprenelle, vertuaine, betoine, aigremoine, de chacune vne poignee, puis le tout refroidi, ſera paſſé à trauers d'vn linge: y ajouſterés demie liure cire blanche fondue en autre vaze, maſtic & terebentine, de chacun vne onee, dont ſera fait vnguent. Autre. Prenés ſauge, plantain, mauue, oruale, de chacune vne *Autre.* poignee, aprés les auoir pilees, tirés-en le jus, faites-le bouillir auec vne liure & demie de vieux oingt, puis le coulés par vn linge, ajouſtés-y deux onces poix-reſine, autant de cire blanche, & le remettés ſur le feu pour y cuire juſques à la conſiſtence d'onguent. Ceſte compoſition ci eſt auſ- *Compoſition pour plaies.* ſi fort bonne. Prenés rozes incarnates, pommes d'ormeau, roſmarin, fleurs de mille-pertuis, autant de l'vn que de l'autre, le tout mis dans vne fiole de verre remplie d'huile d'oliue tres-bien bouchee, ſera expoſee au Soleil pour y bouillir durant quinze jours, puis paſſerés la liqueur par vn linge, laquelle reſeruerés pour le beſoin. Autre. Mettés dans vn vaze de verre *Autre.* du ſoulfre ſubtilement pulueriſé & paſſé, & par deſſus de l'huile d'oliue tant qu'il ſurpaſſe quatre doigts le ſoulfre. Expoſés le vaze au Soleil, pour y demeurer juſqu'à ce que la matiere s'eſpeſſiſſe, la remuant tous les jours vne fois, auec vn baſton, afin que la ſubſtance du ſoulfre, s'attache à l'huile, que par-aprés l'on retirera le plus elair qu'il ſera poſſible: laiſſant

REMEDES. la lie au fons du vaze, à ce que l'huile ſerré dans vne fiole là conſerué nette-
Eau de chaux pour plaies. ment, y ſoit ptins au beſoin. L'eau de chaux eſt trei-bonne à toutes playes, vieilles, recentes, malignes: l'on la fait ainſi. Prenés chaux viue en pierre la groſſeur du poing d'vn homme robuſte; mettés la dans vn pot de terre vitree, & par deſſus, deux pintes d'eau claire; couurés bien le pot, au bout de deux jours remués & battez la chaux & l'eau auec vn baſton, laiſſés les repoſer trois jours aprés, au bout deſquels retirerés l'eau claire, qui ſe treuuera au deſſus de la chaux, & ce en penchant doucement le vaze d'vn coſté, afin que la chaux arreſtee au fons comme lie, ne ſe meſle auec l'eau. L'eau ainſi retiree ſera miſe dans vn vaze de cuivre, à laquelle ajouſterez du camphre concaſſé la groſſeur d'vne noix: aurés vn autre vaze vuide, dans lequel verſerés l'eau en l'agitant, & d'icelui au premier, ainſi de l'vn à l'autre battãt l'eau à la maniere de celle qu'on donne à boire aux febricitans: ce fait, la laiſſerés repoſer vne heure, puis la rebatrés pour la ſeconde fois, voire pour la troiſieſme & quatrieſme, entre-deux deſquelles y aura vne heure d'interualle: finalement la laiſſerés repoſer dans le vaze de cuivre, juſques à ce
Sert auſſi pour les yeux. qu'elle deuienne de couleur bleuë, lors retiree du vaze, ſera logee dans vne fiole de verre pour le beſoin. Ceſte eau ſert auſſi à la gueriſon du mal des yeux, y meſlant le tiers d'eau roſe, deſquelles eaux enſemble, l'on frottera doucement les yeux, auec vne plume, trois ou quatre fois le jour: & ſe garderont ainſi meſlangees, quatre ou cinq jours, non dauantage, pour laquelle
Autre eau pour plaies. cauſe, l'on meſlera l'eau roze à celle de la chaux, quand l'on ſ'en voudra ſeruir pour les yeux. Autre eau ſinguliere pour toutes plaies, meſme pour arquebuſades. Faites bouïllir vne pinte, meſure de Paris, vin blanc du meilleur dans vn vaze d'airain ou de terre vitree, iuſques à la conſomption du tiers. Faites tremper quatre heures durant, dãs ce vin bouïlli encores chaud (repoſant ſur cendres chaudes) deux onces poudre d'ariſtolochie ronde, & de ſucre fin, autant d'vn que d'autre, enfermee dans vn nouët de toille fine, puis tirés ce nouët du vin, & en exprimés la liqueur auec violence: le remettrés tremper pluſieurs fois, à chacune l'exprimant: & autant que iugerés par l'œil & par le gouſt la liqueur porter quelque ſubſtance de la poudre. Serrés telle liqueur dans vne fiole de verre, pour le beſoin. En l'application faictes la vn peu chauffer, mettant ſur la plaie, des chous aians la coſte rouge. Sert auſſi telle liqueur, à preſeruer de la fievre le bleſſé, ſi on lui en donne à boire vne pleine cueillere. Le ſeul ſucre puluriſé mis ſur les plaies, y eſt ſalutaire qu'on emploiera en la neceſſité, à faute d'autre remede.

Apoſtumes.

POVR TVMEVRS ET APOSTVMES, le laict de figuier, ſes fueilles, & ſon fruit vert, ſeparemẽt emploiés ſeruent grandemẽt à amolir & meurir les Apoſtumes. Le cataplaſme de la racine de guimauue, de la fueille d'anet, de capilli veneris, d'aſperges, le tout par egale portion font le meſmes, eſtans ces racines & herbes, bouïllies en eau auec vn peu d'huile d'oliue. Auſſi le cataplaſme fait de creſſon alenois, auec farine de feves, puis le lieu couuert d'vne fueille de chou. Cataplaſme fait de chous rouges, en aiãt au preallable laué l'apoſtume auec la decoction des chous. Le ſeul huile de lis, fait meurir l'Apoſtume. La farine d'orge cuite en eau miellee fait le meſme. Le ſatyrium en cataplaſme: les fueilles

d'orvale sauuage trempees en vinaigre & appliquees auec miel, resoluent l'apostume. Ceste espece d'apostume appellee, Furuncle ou Clou, sera supputee & amollie par les moiens suiuans. Prenés farine de froment, graisse de pourceau, miel & vn jaune d'œuf, meslés & eschauffés le tout, puis l'appliqués sur le mal. Autrement. Farines de feves, leuain, figues grasses, laict de femme, meslé ensemble vn peu eschauffé, sera emploié. Autrement. L'herbe de plantain pilee auec huile de lis, appliquee dessus le furuncle. Ou cataplasme de fiente de brebis, destrempee en vinaigre. REMEDES. *Furuncle.*

OVR LES BRVSLVRES, qui auiennent directement de feu, ou bien d'eau bouillante, d'huilles, de graisses, de poudre d'arquebuse, ou d'autres matieres eschauffees, les remedes suiuans sont fort propres, Pour vn preallable, faut esteindre le feu qui reste en la partie bruslee ou eschaudee, tant pour auancer la gueriſon du mal, que pour preuenir les vessies & croustes qui y suruiennent, sans prompt remede, & en suite, les marques de la bruslure, y paroissans aprés que les plaies en sont gueries. La Bruslure sera oincte auec huile d'oliue, puis saupoudree auec de la farine blanche. Ou l'on y appliquera au dessus, des linges trempés en liqueurs refrigeratiues, comme, de limons, de grenades, d'huile rosat, d'eau roze, auec blancs d'œufs: en jus des herbes d'endiuie, morelle, joubarbe, plantain. Aussi pourra-on esteindre le feu des bruslures, par frequente appliquation de linges trempés en eau roze & vinaigre; ou en eau de neige; ou par faute d'autre, en eau de fontaine. L'vrine chaude souuent renouuellee, y sert beaucoup. L'huile de noix auec de la cire. Le vieil lard, fondu sur vne paesle rouge ramassé dans l'eau y tombant goutte à goutte à mesure qu'il se fond nageant au dessus, puis laué en eau claire. La terre qu'on treuue sous les meules des esguiseurs, la tutie, ceruse, litarge, bol, meslees ensemble & destrempees en eau & vinaigre. La fange des rues, seule, estant molle, est vtilement emploiee en ce besoin, attendant plus exquise matiere. Ces remedes ou aucuns d'eux seront promptement emploiés à suffoquer le feu des Bruslures, pour les raisons dittes. Auenant que par la malice du feu, nonobstant ces applications, y suruiennent des vessies, l'on les coupera auec des cizeaux, puis les plaies en seront adoucies auec du beurre frés bruslé, huile rozat, & moieux d'œufs battus ensemble. Et pour du tout guerir le mal, ceſt onguent est salutaire. Prenés jus de solatrum & de plantain de chacun deux onces, escorce de sureau verte, de celle du milieu ou moienne, vne once: huile rozat six onces: cuisés le tout ensemble jusques à ce que les jus soient consumés; puis passés l'huile par vn linge, & y mettés vne once cire blanche, la faisant fondre dans ledit huile bouillant: Prenés, en outre, vne once ceruse en pierre, laués-la en eau roze, mettés la en poudre, & icelle poudre, dans ladite eau roze, où la laisserés repoſer quelque heure: & lors que la ceruse sera allee à fons, l'eau demeurant claire au dessus, jettés l'eau, retirés la ceruse, & y ajoustés demie once litarge d'or en poudre: trois drachmes tutie preparee; deux drachmes escorce d'encens, le tout subtilement puluerisé; vne once & demi quart graisse de pourceau fresche, lauee trois ou quatre fois en eau roze; demie drachme camphre en poudre, & deux blancs d'œufs. De tou- *Bruſlures.* *Des veſſies de la bruſlure.*

REMEDES. tes lesquelles choses meslees & battues ensemble, la partie bruslee sera oincte. Autre. Prenés fueilles de mille-pertuis, vn oignon blanc, pilés-les bien ensemble, mettés y huiles rozat, & de lis; & le tout bien meslé & incorporé sera appliqué sur le mal: y ajoustant des estoupes deliees trempees en vinaigre & vn peu plus d'eau, battus ensemble. Autre. Prenés demie liure beurre frés, bruslé & coulé, ceruse & tutie laués en eau roze ou de plantain, de chacun demie once, plomb bruslé deux drachmes, quatre moieux d'œufs, le tout reduit en forme d'onguent. Cataplasme fait de fueilles de glouteron pilees auec blancs d'œufs, guerit les bruslures. La fiente de poule auec miel rozat aussi. La decoction de mauues & beurre frés longuement battu, appliquee en forme de liniment auec fueilles de chous entiers aians perdu leur froideur, est fort propre à faire separer & cheoir la crouste de la plaie. Les moieux d'œufs, auec huile violat y sont bons. Pour appaiser la douleur de ce mal, emploiés cest onguent. Prenés vieil lard, fondés le sur la paesle chaude le faisant degoutter dans l'eau roze, d'où l'aiant retiré puis coulé par vn linge, sera laué cinq ou six fois en eau de plantain: en quatre onces de lard gras ainsi preparé, ajousterés deux moieux d'œufs, & du tout ferés onguent. L'huile de moieux d'œufs, est singulier pour appaiser telles douleurs. Et à ce qu'aprés la gueriſon du mal, les marques de la bruslure ne paroissent, l'on lauera souuent le lieu auec eau de plantain, y aiant fondu vn peu d'alum. A effacer telles cicatrices, est fort propre liniment de racines de pain-de-pourceau pilees auec joubarbe. Mais l'eau ardente encores plus, en leuant toutes les cicatrices de la bruslure, soient elles au vilage ou en autre partie du corps, si les lieux en sont souuent & diligemment laués.

Appaiser la douleur de Bruslure.

Garder que les marques de la bruslure ne paroissent.

Teigne.

ONTRE LA TEIGNE. Prenés deux poignees d'herbe de chelidoine, quatre onces de sel commun, autant de soulfre puluerisés: battés l'herbe dans vn mortier auec vn pilon de bois, & le tout meslé ensemble, bouillirés en huile d'olive à la cõsomption de la plus part de l'herbe: puis osté du feu & refroidi, sera passé à trauers d'vne toille assés claire, pour en retirer la substance, de laquelle oindrés la Teigne (en Languedoc appellee, Rasque) soir & matin, envelopant d'vn linge la teste du patient, afin de la preseruer du vent: pour laquelle cause, ne sortira-il du logis, qu'en beau temps, encores rarement. Autre remede. La teste teigneuse sera lauee auec du pissat de beuf, la frot tant rudement jusques au sang, puis saupoudree, de poudre faite de fiẽte de poulaille sechee au four: y emplastrant de la suie de four subtilement puluerisee, meslee auec fort vinaigre. Autre. Prenés sucs de fumeterre, de scabieuse, du petit centauree, de parelle, & de campane, de chacun trois onces: tutie vne once, moële vieille de porc quatre onces: huile de noix & cire, suffisante quantité, pour en faire onguent. Autre. Prenés terebenthine bien lauee, premierement en eau commune, puis en eau de fumeterre, deux onces: beurre frés, laué en eau roze vne once, sel commun demie once, deux jaunes d'œufs: jus de limon & huile rozat, de chacun vne once: demi scrupule de camphre faites en onguent. Autre. Prenés alum de roche, vitriol, verdegris, soulfre vif, suie de four de chacun trois drachmes, camphre deux

drachmes, huile d'amendes douces, & moële de porc de chacun demie once: incorporés le tout enſemble & en faites onguent. Quelques fois auient qu'allons cercher loin ce qu'auons prés, & que medicamens de petit prix, profitent autant que drogues bien cheres: comme ſe verifie en ceſt endroit, les baies de genevre cuites en vinaigre & miel, appliquees en cataplaſme ſur la teſte du teigneux, y ſeruir beaucoup. Auſſi emploie-on heureuſement ici, la ſaumeure des anchoies, des ſardes, des harencs, des maquereaux, & le marc deſdits poiſſons ſalés, mis en cataplaſme ſur le mal. Aux enfans, la Teigne eſt beaucoup plus aiſee à guerir, qu'aux adoleſcens, & en ceux-ci, qu'aux perſonnes aagees. le temps rendant incurable telle maladie: pour laquelle cauſe, conuiendra diſtinguer les remedes, pour les appliquer conuenablement; aſſauoir, aux jeunes, les medicamens benings, & aux autres, les violens plus ou moins ſelon les aages, afin de chaſſer telle maligne & horrible maladie, dont les veſtiges ſe manifeſtans ſans poil en la teſte, ſont treſ-deſagreables à voir. Il n'eſt ici queſtion de parler de la Teigne des petits enfans, puis meſme qu'elle leur eſt ſalutaire (comme la petite verole & la rougeole) les purgeant de l'impurité du ſang maternel, duquel ils ont eſté nourris au ventre de leur mere, dont venus en aage, ne ſont ſujets, indifferemment, à toutes ſortes de griefues maladies, meſmes à l'epilepſie, de la crainte de laquelle ceſte Teigne-ci, les deliure. La mauuaiſe Teigne ſe diſtingue en ſeche & humide. Leurs remedes ſont tels. Pour la SECHE, commencés par ceſte decoction. Prenés quatre poignees de fumeterre, de patience, & de racines de mauues: fleurs de camomille & melilot de chacun deux poignees: graine de lin, feves & lupins de chacun vn quarteron. Faites le bouillir en lexiue de ſarment & de bois de figuier: laués-en la teſte deux fois le jour: puis frottés-la de ceſt onguent. Prenés lard gras vne liure: de fumeterre, de patience, & de lierre vne poignee, hachés tout cela bien menu. Aprés aiés deux onces d'huile laurin: quatre onces d'huile de maſtich: demie once de terebenthine: quatre onces de jus de chous, pilés tout cela enſemble, & le laiſſés tremper & repoſer l'eſpace de vingt quatre heures, faites le tout bouillir à la conſomption du jus, coulés & en faites onguent: duquel frotterés la teſte du patient aprés l'auoir lauee comme deſſus, & la couurirés d'vne grande fueille de chou. Quatre jours aprés y ferés appliquer des cornets ou petites ventouſes auec ſcarification, laiſſant eſcouler grande quantité de ſang: reïterant deux ou trois fois la ſepmaine, les lauement & liniment. Vous-vous ſeruirés auſſi de ceſt onguent. Prenés vne once d'huile d'œuf: vne once & demie d'huile de lin: demie once d'huile de maſtich & laurin, des graiſſes de porc & de veau, de chacune trois onces: vne once de terebenthine fort claire: fueilles de plantain, d'oliuier ſauuage, de fumeterre, de patience, de queüe de cheual, de chacune vne poignee: vne grenade aigre-douce: demie poignee de lierre. Pilés tout ce qui peut eſtre pilé, & faites le tout bouillir enſemble, juſques à la conſomption des jus des herbes: coulés & l'eſpraignés par vn linge: & à la liqueur qui en ſortira, ajouſtés y litarge d'argent & ceruſe de chacune vne once: alum de roche bruſlé, autant: demie once d'argent vif, eſteint auec la ſaliue d'homme, finalement, cire neufue à ſuffi-

REMEDES.

La Teigne eſt de plus difficile gueriſon és perſonnes aagees qu'és ieunes.

Teigne ſeche & humide.

Guerir la Seche.

REMEDES. *Guerir l'Humide.* sance pour faire vnguent duquel l'on vsera en tous temps. Pour l'HVMIDE, la teste sera lauee d'vne lexiue, en laquelle aurés fait fondre alum de roche: puis oincte auec l'onguent de minio, qu'on treuue chés les Apoticaires. En fin, prenés fleurs d'erain, alum de roche, miel & vinaigre, de chacun deux onces: vne drachme d'arsenic: deux de sublimé, le tout en poudre, bouillira ensemble jusques à consistance espesse. cest onguent est miraculeux. Il est necessaire pour vn preallable, quelle que soit la Teigne, de razer la teste du patient, afin que les cheueux n'empeschent l'effect des remedes. Les rustiques arrachent les cheueux auec de la poix qu'ils accommodent dans vn bonnet, dont ils couurent la teste, l'aiant razee quand & lui, enleuant la racine des cheueux auec efficace pour la gueriſon du mal: mais non sans grande violence, supportable seulement par personnes robustes: pour laquelle doulcur euiter, l'on se contentera de tenir la teste raze, y repassant souuent le razoir.

Cirons & Gratelles. VX CIRONS ET GRATELLES, est bonne la decoction de mourron à fleurs bleues, s'en lauant les mains. De mesme aussi, la vapeur de la graine d'orualle ou toute bonne, bouillant dans du vinaigre, aprés auoir laué les mains auec de l'eau commune, dans laquelle l'on aura fondu de l'alum. La decoction de fucilles de noier, d'automne, & d'aluine faite en vinaigre. Le jus de citron, seul. La saumeure des lards salés: ou celles des sardes & anchoies. L'eau de la forge des mareschaux. Les jus de meliſſe & de mente sauuage. La fumee de soulfre. La lexiue des cendres de bois de chesne aussi. Les Gratelles & demangeſons generales de la personne, sont gueries par ces remedes. Premierement l'on se baignera, dans vn bain preparé auec de l'oxilapathum (espece de parelle ou patience) de la staphilagre, des racines de bete & d'agrimoine, bouillies en eau de fontaine, y ajoutant du sel cõmun & du nitre. Au sortir du bain, tout le corps sera frotté auec ceste meſlange. Prenés amendes ameres depellees & triturees au mortier, quatre onces, mie de pain de segle demie liure, destrẽpés & meslés aucc d'eau de son, dont sera faite vne masse. Si par ces doux remedes le mal ne s'en va, en seront emploiés de plus forts, non toutesfois violẽts, tels que ceux-ci. Prenés quatre onces de farine de lupins, deux onces de soulfre, incorporés-les en vinaigre, & en faites vne maſse. Ou prenés vieilles groſſes noix moiſies, soulfre, de chacun vne once, incorporés-les aucc jus d'ache. Aprés auoir frotté la perſonne de ces compoſitiõs, sera bon de se baigner en bain d'eau douce, tiede. Est bon aussi se frotter la perſonne de l'eau qu'on treuue arrestee dans les creux des vieux chesnes, fleſtriſſans & mourans. Et de la decoction faite au vinaigre, des racines de bugloſſe, d'aigremoine, & de fumeterre.

Reigne. LA ROIGNE sera fort salutaire, pour vn preallable, se baigner en bain tel que dessus: puis se faire frotter le corps, auec onguent fait de deux drachmes de soulfre calciné, beurre frés, & moële de pourceau, laués en eau de plantain. Ce liniмẽt y est aussi propre. Prenés vne groſſe põme de facile cuiſſon, coupés-la par le milieu, & l'aiant vn peu creuſee en dedans chacune moitié, rempliſſés le caue de soulfre puluerisé; puis re-

joignés les deux parts, liés-les auec du filet, & les faictes cuire sous les cendres, mettant de la braise au dessus, dont aprés reduirés la pomme en forme d'onguent. Autre liniment. Prenés racine de scrofulaire, qu'aurés tiré de terre en Automne, nettoiee & purgee, pilés-là auec beurre frés, & la mettés dans vn pot de terre vitree, bien couuert, lequel reposerés en quelque lieu humide, douze ou quinze jours, soudain le beurre se fondra. Coulés-en la liqueur, & la gardés pour en oindre la Roïgne. Autre. Ius de citron, quantité suffisante, deux jaunes d'œuf, huile rozat vne once, dont sera fait liniment. L'on frotera la Roigne auec jus recentement exprimé de l'herbe d'aigremoine, meslé auec sel & vinaigre: ou de vieil huile de noix. Ou auec deux onces de terrebenthine, neuf ou dix fois lauee, & vne once sel en poudre, meslés ensemble. La Roigne estant rebelle, est necessaire de la combattre auec plus forts remedes que les sus escrits, tels que les suiuans. Prenés jus d'aigremoine, de scabieuse, & fumeterre, partie esgale, ajoustés-y huile, & moële de pourceau, à suffisance, pour y pouuoir bouïllir ces herbes. Bouïllans, les remuerés continuellement, jusques à ce que le tout aura acquis consistance d'onguent, y aiant mis auparauant de la poudre de staphisagre, & vn peu de ceruse. De tel onguent, la Roigne sera frottee, aprés l'auoir estuuee & baignee auec de l'eau, où l'on aura infondu du sel, du soulfre, & de l'alum. Autre. Prenés aloë & cumin, subtilement pulueriſés, de chacun deux drachmes, incorporés-les auec moële de pourceau, lauee en eau roze. Ou triturés subtilement tartre, sal nitre, orpiment, & soulfre, de chacun vne drachme: cuisés-les en egale portion de jus de lapatium, d'huile, & vinaigre jusques à la consomption de la liqueur, ajoustés y suffisante quantité de cire pour onguent. Autre. Pilés en vn mortier & pilon de plõb, vne once de ceruse: encens, mastich, & litarge, de chacun demie once: puis versés par dessus huile rosat laué soigneusement en jus ou eau de scabieuse, & les mouués si long temps, que l'onguent se face. Ce lauement qui suit est du tout propre pour esteindre la Roigne, quelque maligne qu'elle soit. Prenés vrine humaine en suffisante quantité, mettés-y dedans de l'elebore noir & du charbon de chesne en poudre, les battrés ensemble, pour les messer. La Roigne en sera lauee durãt quinze jours, vne ou deux fois chacun. L'eau suiuante est tres-bonne contre toute sorte de Roignes, beuë au matin, fortifiant les remedes exterieurs. Prenés meliſſe en telle quantité qu'il vous plaira; pilés-là, & la faites tremper en vin blanc, vne nuict entiere, pour donner loisir à l'herbe d'attirer tout le vin; puis la distillés par le bain-de marie. Autre eau de semblable vertu se distille des herbes de sauge & de pouliot, en la maniere que dessus. De telles eaux la mere-de-famille sera prouision en saison, afin de les emploier en la necessité.

REMEDES.

POVR LES ROVGEVRS DV VISAGE. L'importune couleur rouge du visage procede de diuerses causes, toutes de sang intemperé, car estant le sang ou trop chaud ou trop esmeu; trop vapoureux, subtil & leger: ou trop crasse & espois, attaché contre la peau interieure, il colore le visage, plus que de besoin: quelquesfois excessiuemẽt, auec prurit & douleur, mesme y esleuant des crouſtes, boutons & pustules, le nés en est infecté, les jouës & le front aussi, dont la face en est enlaidie: &

Rougeurs du visage.

REMEDES. c'eſt telle couleur celle qu'on appelle, Coupperoze, plus difficile à guerir que nulle autre. Les remedes contre la premiere Rougeur, ſont de prouoquer les naturelles euacuations de ſang, comme les hemorroïdes aux hommes, & les fleurs aux femmes; à ce que le ſang, corrompu, ne s'arreſte au viſage, comme il fait ſouuent quand il croupit dans le corps: Tenir le ventre laſche: Ouurir, de fois à autre, les veines des bras: Se faire frotter les bras & les pieds: Appliquer ſouuent des ventouſes aux eſpaules. Vſer au viure ordinaire de viandes rafreſchiſſantes, boire peu de vin & icelui bien tẽperé. Par leſquels moiens & les ſuiuans telle Rougeur s'eſuanoüira. Laués le viſage, ſoir & matin, auec eau de boüillon-blanc diſtillee au bain-de-marie, en laquelle aurés trempé vn peu de camphre. Ou auec eau compoſee de ſucs de pourpier, de plantain, de verjus de grain, de pommes de cheſne, de chacun ſix onces; eau de douze blancs d'œufs, de farine d'orge demie liure, de ſemence de pauot vne once, tout cela diſtillé enſemble. Ou auec autre eau, diſtillee de deux liures de racines de parelle ou patience, d'vne liure de poupon meur, l'eſcorce oſtee, trenché en rouëlles, graines concaſſees de concombres, courges, pauots-blanc & rouges, de chacune deux onces, camphre deux drachmes. Ou auec ceſte ci, Prenés la mie d'vn pain blanc, ſix glaires d'œuf, deux drachmes de camphre, le jus de ſix citrons, deſtrempés le tout dans vne pinte de laict de chevre, & aprés y auoir ajouſté vne poignee des trois ſortes de plantain, le diſtillerés au bain-de-marie, dont l'eau qui en ſortira, ſerree dans vne fiole de verre, & gardee quinze jours, ſera propre à ce mal, l'appliquant ſur la rougeur auec vn linge blanc & delié trempé en icelle. L'onguent de tutie & huile de moïeux d'œufs, y eſt propre. Auſſi l'eau commune, en laquelle aura eſté diſſoute de l'vrine d'enfant, ou du fiel de quelque volaille, pigeon ou perdris. La ſeule eau batuë de la rouë d'vn moulin. L'eau de nege. L'eau où l'on aura eſteint des caillous blancs de riuiere, eſchaufés au feu. Semblable vertu ont les ſangs de poule noire, de pigeon tiré ſous l'aiſle, de lievre, appliqués ſeparément ſur les Rougeurs, y aiant au preallable meſlé vn peu de jus de bourrache rouge, & du laict de vache. Contre la COVPEROZE, autrement ditte, Goutte-roze, ces remedes ſeront emploiés. Eſtant le mal inueteré, conuient preparer le cuir du viſage à donner iſſuë à l'humeur ſanguine, qui eſt ſous icelui cauſant la rougeur: & l'humeur, à en ſortir facilement, ce qu'on fait en rarefiant le cuir; & en ſubtiliant l'humeur, par choſes emolientes & digerentes, telles que celles-ci, & en ceſte maniere. Parfumés ſa face à la vapeur de la decoction faite de figues, raiſins de Damas, grain d'orge, ſon de froment, bale d'auoine, fueilles de patietaire, de camomille, de mauues, guimauues, de violes, en eau de ciſterne, enuelopant la face auec du linge, pour garder que la vapeur ne ſe perde, dont la face, ſuant, ſera renduë apte à receuoir les medicamẽs requis, pourueu que le parfum ſoit reïteré durant quelques jours. Semblable faculté ont les ſangs chauds de poulet, de chapon, de poule, de pigeon, recentement tirés de deſſous leurs aiſles, ou de ces volailles tuees freſchement: ou ceux de lievre, d'aigneau, de brebis, de cerf, de canard, dont l'on ſe ſeruira au lieu de parfum ſuſdit, couurãt les Rougeurs du viſage auec l'vn deſdits ſangs, ou il demeurera caillé, toute la nuict, & le lendemain en ſera oſté, par la decoction, tiede, de bale d'auoine ou de ſon. Ne voulãt vſer

Coupperoze.

d'aucuns de tels remedes, appliquerés sur les Rougeurs du visage, des pie- REMEDES.
ces deliees & minces, de la chair saigneuse de col de beuf, ou d'vne rouële de veau, ou d'vn gigot de mouton, les aians vn peu eschaufees sur le gril: mais ce sera à la charge de les renouueller de deux en deux heures, tant de peur de s'empuantir, par le venim de la maladie l'attirant à soi, que pour auoir plus de vertu contre le mal freschement appliquees, qu'aprés y auoir sejourné longuement. Toute la nuict les Rougeurs demeureront couuertes de telles chairs, d'où ostees le lendemain matin, lors la face sera lauee auec linges deliés, trempés en la decoction susdite, ou en eau roze. Aprés ces premiers appareils, seront emploiés les remedes contre la premiere Rougeur ci dessus escripts, lesquels n'estans assés puissans pour cõbatre la Couperoze, seront accompagnés des suiuans. Laués souuent le visage de l'eau composee d'vne liure d'eau roze, en laquelle aurés trempé vne once de camphre, & autant de soulfre, subtilement pulueriśés, myrrhe & encens, de chacun demie once, & le tout meslé ensemble, mis dans vne fiole de verre exposee au Soleil ardent, douze ou quinze jours. Ou en eau distillee de racines de patiẽce, auec vn peu de soulfre dedãs. Ou en eau de racines de scrofulaire: ou des fleurs de bouillon-blanc, auec peu de camphre. Semblable vertu, ont les sucs exprimés des fraizes, des meures, des pommes de chesne, non du tout meures. Ceste eau-ci est fort singuliere contre la couperoze. Prenés deux liures de racines de patience; autant de chair de melon bien meur; dix œufs d'arondelles, demie once sel nitre; deux onces tartre blanc, concassés les racines & le melon, pulueriśés les sel & tartre, tirés les œufs de leurs coques, & mettés le tout tremper en suffisante quantité de vinaigre, cinq ou six heures; puis distillés au bain-de-marie. De l'eau qui en sortira, le visage en sera laué au matin, sans l'essuïer, & le soir allant au lict, laués auec huiles de tartre, & d'amendes douces, (cestui-ci tiré sans feu) meslés ensemble. Autre. Prenés racines d'Aristolochie ronde, & d'iris de Florence, de chacune deux onces; racines de lis, six onces; ciches rouges, & lupins bruslés, de chacun vne once: nois muscate, canelle, de chacune demie drachme: deux onces amendes ameres escachees: deux liures eau de pluie, concassés tout cela & le laissés trẽper ensemble deux ou trois heures, puis y ajoustés quelque quantité de sang de lievre: finalement le distillés au bain-de-marie, & de l'eau qui en sortira, laués-en le visage. Autre. Prenés du bois vert de fresne, coupé par trenches, faites le distiller à la maniere qu'on tire l'huile de genevre, il en sortira eau & huile, qui meslés ensemble, y adjoustant la quarte partie d'eau de violetes estans de couleur de pourpre, s'en fera vn tres-propre lauement, pour oster les Rougeurs de la face. C'est onguent est fort bon contre les Rougeurs malignes du visage. Prenés soulfre vne once; ceruse lauee deux drachmes: os de seche & camphre, de chacun vne drachme; jus de limons demie liure; jus d'oignons deux onces, pulueriśés subtilement ce qui le requiert, & le meslés auec, les incorporant ensemble, dont oindrés la face au soir allant au lict, & le lendemain matin, la lauerés auec decoction de son. Autre. Prenés amendes douces recentes, deux onces, graine mondee de courge, vne once; jus de limon & d'orange, vne once de chacun; borax pulueriśé vne drachme, cãphre vn scrupule; ceruse blanche demie once, pilés & incorporés le tout ensemble. Vne orãge cuite sous les cendres reduite cõme

REMEDES. en paſte appliquée ſur les Rougeurs au ſoir à l'entree du lict, y ſejournant toute la nuict, y eſt ſalutaire, puis lauant au matin la face auec eau de ciſterne, où auront trempé des amendes ameres, briſées, & du ſon, enfermés dans vn linge.

Dartres. POVR LES DARTRES ſont emploiés diuers remedes, ſelon que diuerſe eſt la maladie. Les Dartres moins mauuaiſes, ſe gueriſſent facilement auec medicamens doux & benins. Mais les plus mauuaiſes, auec difficulté, par application de remedes violents. Pour la gueriſon de celles-là, ferés ainſi. Laués les Dartres auec decoction de feues & de farine en vinaigre. Ou auec vinaigre auquel ait eſté diſſoute de la gomme de prunier. Ou les baſſinés de la ſaliue d'vn jeune enfant, prinſe au matin auant manger: ou d'vn homme eſtant à jeun qui ait contenu quelque peu de temps dans la bouche de l'eau roze, ou vn morceau de camphre ou de myrrhe. Ou auec vinaigre dans lequel auront eſté diſſoutes des gommes de pecher, d'amendier amer, & de pin. Prenés vne tranche de chair de mouton fort tenue & mince, grillés-là ſur les Charbons, pilés-là auec graine de mouſtarde & vinaigre: & appliqués ce meſlange ſur la Dartre. Ou prenés encens, huile rozat & vinaigre, & en faites onguẽt. Ou tirés de bruſc autrement dit houſſon, ou de ſarmens de vigne, & en frottés les Dartres.

Contre les Dartres moins mauuaiſes.

Contre les plus mauuaiſes. Les remedes contre les plus mauuaiſes Dartres, ſont les ſuiuans, qu'on emploiera aprés auoir eſſaïé les ſuſdits, & à leur defaut. Laués les Dartres auec la decoction de grains de lupins & racines de guimauues faite en vinaigre, à la conſomption de la moitié. Ou auec eau de plantain, en laquelle aurés infondu deux drachmes & demie vitriol blanc, & vne drachme d'alum bruſlé. Contre telles Dartres eſt bon l'onguent fait auec ſauon, ſel ammoniac, & huile de cade, dit du vulgaire François, tac. Celui fait auec deux drachmes & demie ſoulfre, vne drachme graine d'ortie, demie drachme cãphre, deux onces beurre frés. Ceſtui-ci eſt excellent. Prenés huile rozat deux onces; huile de tartre demie once; ſuc de lapas vne once; graiſſe de pourceau non ſalee demie once; litarge en poudre deux drachmes & demie, du tout ſoit fait onguent. Autre. Prenés racines de patience quatre onces; racines de gentiane deux onces: faites-les cuire dans l'eau claire, pilés-les: faites-les cuire de rechef auec moëlle de veau, à conſiſtence d'onguent. Contre les Dartres eſt ſingulier remede l'onguent de nicotiane, ci deſſus deſcript. Les linimens ſuiuans y profitent beaucoup. Prenés eau diſtillee de patience quatre onces; trois drachmes de borax, vne drachme de ſel commun, vne once de vinaigre ſtillitique, meſlés & en faites linimens. Autrement, faites liniment auec deux drachmes d'aloës diſſoutes en vinaigre ſtillitique. Ou auec demie liure d'huile de moieux d'œufs: huile d'agnus caſtus & onguent citrin, de chacun ſix drachmes: graiſſe de ſerpent trois onces; borax, criſtal, ceruze, ſarcocole, de chacun deux drachmes auec vn peu d'huile rozat.

Huile de froment. L'huile de froment ſeul eſt fort bon à ce mal, on le fait ainſi. Mettés dans vn vaze de terre vitree du grain de froment ſubtilement puluerizé, eſtoupés bien le vaze, poſés-le dans vn chauderõ plein d'eau ſur feu de charbon, pour tenir tiede l'eau, non pour la faire bouillir, là le vaze ſejournera trois jours continuels, au bout deſquels retirés-en la poudre, laquelle treuuerés hu-

mide, & l'aiant mise dans vn sachet, en exprimerés l'huile sous le pressoir, tel que desirés. REMEDES.

POVR LES LENTILLES, Rubis ou Safirs qui sont au visage, appellés à Paris, Taues, l'on vsera de ces remedes. De la decoction de ris faite en eau : De l'eau distillee de terebinthe, auec huile de tartre. De l'eau de vie. De l'eau distillee d'vne liure de tartre calciné; d'vne once de mastic : & de demie once de camphre, meslees auec glaires d'œufs. De l'eau distillee de la graine de raues, & des racines de grande serpentaire, aians trempé ensemble en eau exposee au Soleil, les quatre jours precedens. De l'huile distillé de coquilles d'œufs. De l'huile exprimé de la graine de cotton. Du jus de la racine & des petits grains de couleure. Du jus d'ache, auec farine de lupins. Des fleurs recentes de jessemin, escachees dessus le mal. De la fiente de pigeon, destrempee en fort vinaigre. De la farine de vesse, & de la graine de roquete puluerisee, incorporees en miel. De petits emplastres faits de lentilles, reduites en paste à force de cuire, passees à trauers d'vn linge & pestries auec jus de grenade. De l'onguent fait de althea; huile rozat; eau roze; beurre frés, meslés ensemble. *Lentilles.*

CONTRE LES CORDS OV CALS, autrement appellés Agassins : c'est à dire, pour se deliurer de leur importunité, empeschant le libre cheminer, auec douleur, lors qu'ils se fourrent entre les doigts des pieds; ainsi sera procedé. L'on lauera les pieds auec decoction de bonnes herbes, puis les Cals seront coupés auec vn razoir, tant bassement qu'il sera possible, & sur le restant, appliqué vn emplastre de cire gommee, rouge ou verte, aians trempé vingt-quatre heures dans du fort vinaigre rozat : les cinabre & vert-de-gris, dont telles cires sont colorees, faisans mourir les racines des cords. Le mesme font les remedes suiuans plus effieacieusement, toutesfois, les vns que les autres, selon leurs diuerses proprietés, desquels choisirés ceux qui mieux vous agreeront, & les emploierés. Fomentés les cords auec lessiue de cendres, d'escorce de saule, y ajoustant du vinaigre. Appliqués dessus, du laict de figuier, & du jus de ses fueilles. Ou du fiel de vache. De la chaux viue, auec huile de cade. Des fueilles de ruë pilees, & raisins secs. Des fueilles de l'herbe ditte vermiculaire, pilee. De l'huile de tartre, distillé. Emplastre fait de galbanum & cire neufve, ces choses attendries auec vostre haleine, meslees, ensemble. Autre fait de racines de lis cuites en perfection, puis pilees auec moelle de poureau. Ce remede-ci est fort propre à ce mal. Prenés trois onces d'eau de tartre, vne once de sauon noir, demie once d'argét vif, faites le tout bouillir huict ou neuf fois, & à chacune lors qu'il cõmencera à bouillir, faites soudain cesser ses bouillons, en y versant de l'eau froide : puis, quand l'aurés esteint pour la derniere fois, laués-en tous les matins le cal, & au soir l'estuués auec de l'eau tiede, continuant cela jusqu'à entiere gueriſon, recoupant tous les jours du cal, ce qu'on pourra. *Cords ou Cals.*

REMEDES.

Retenir le Poil.

POVR LE POIL, celui qui tumbe de trop de rarité & moleſſe du cuir; ſera retenu par ce lauement. Prenés rozes, lierre, balauſtes, fueilles de ſaule, alum de roche: faites les bouillir en eau de ciſterne coulés la decoction, en laquelle, tiede, diſſoluës tutie, encens, corail blanc puluriſés. Ou par ceſte onction. Prenés noix de gallcs, myrrhe, maſtic, encens, de chacun vne once, trois onces de ladanum, meſlés tout auec huile rozat & en faites onguent. Ou par ceſte-ci. Prenés cendres de capilli-veneris, de graine d'achc, d'eſcorce de pin; incorporés auec du ladauum & graiſſe de canard, y ajouſtant cendres de fucilles de meurte, & d'abſynte, de la racine de ſouchet, & des grains de ſcgle en poudre. Et à ce que tant mieux profitent les remedes, auant leur application la teſte ſera razee, laquelle deſnuee de poil, receura à propos les remedes: ſeruira auſſi tel razement, à faire reuaiſtre le poil, eſpeſſement, comme l'on void les vignes & arbres taillés de nouueau, rejetter puiſſamment. Mais ce ſera aprés auoir purgé l'impurité du corps cauſant la cheute du Poil, par l'auis du docte Medecin. Si deſirés d'oſter le POIL d'vn lieu indecent où il ne vous agree, les choſes ſuiuantes vous ſatisferont; d'entre leſquelles, choiſirés celles qui plus vous ſerõt agreables, pour vous en ſeruir. Prenés ſang de chauue-ſouris, ſucs de lierre & de raues, fiel de chevre, meſlés tout cela enſemble. Autre. Prenés gomme de lierre, œufs de fourmis, & orpiment, de chacun demie once, cendre de ſang-ſuës bruſlees, du tout ferés poudre, & la meſlerés auec ſang de grenoüilles. Autre. Prenés larme de vigne, & la meſlés auec huile commun. Autre. Prenés œufs de fourmis, ſang de grenouilles, & rouilleure de fer, incorporés cela auec ſaliue eſtant à jeun. Autre. Prenés ſuc de tintimalc, & le meſlés auec huile rozat. Ceſt emplaſtre eſt de grande efficace en ceſt endroit. Prenés deux onces terebentine, cire blanche & poix, de chacun vne once, benjoin & ſtorax calamite, de chacun deux drachmes, ceruſe & maſtic puluriſés, de chacun vne drachme: meſlés auec la terebentine, le maſtic & la ceruſe, puis ajouſtés la cire liquefiee; finalement, le benjoin & ſtorax: faites emplaſtre, qu'eſtendrés ſur de la toile neufue & dure, l'accommodant vn peu chaud, au lieu où vous l'appliquerés, aprés l'auoir au preallable tres-bien frotté auec vn linge rude. Pour garder que le POIL ne renaiſſe plus au lieu depilé, les eaux ſuiuantes ſont fort propres. Prenés cornes de vache, alum de roche, pauot noir, trois onces de chacun, deux liures ſang de vache recent, meſlés le tout, & le diſtillés, & de l'eau qui en ſortira frotgés en tous les ſoirs la partie requiſe. Prenés ſang de grenouilles, terre ſigillee, ſumach, rozes, pilés, les enſemble, puis y aiant ajouſté du vinaigre, & du jus de morelle, les diſtillés. Prenés demie liure ſemence de juſquiame, aiant ſejourné quelque temps en caue humide, deux onces de fueilles de teleſpium, & diſtillés. La decoction de tithimale, de chaux viue, & de mauues en vinaigre, garde le poil de reuenir au lieu vne fois depilé. Le meſme fait la racine de hiacinte, cuite en vinaigre, appliquee ſur le lieu. Auſſi les linimens De miel, & de caſtoreum: De graine de cigue, gomme de lierre, & de ſang de chauveſouris: De juſquiame, d'opium auec vinaigre: De ſang de chauveſouris, jus de raues & de coulevree. Pour faire reuenir le POIL és lieux pelés par bruſleures, bleſſeures, cheutes, maladies & autres accidents, ces moiens-ci ſeruent beaucoup. Premierement razés le poil, ſi aucun y en a

Oſter le Poil.

Garder qu'il ne renaiſſe.

Le faire reuenir.

puis frottés le lieu auec vn linge vn peu rude jusques à ce qu'il rougisse, & en suite, laués la teste d'vne decoction de chous rouges, bete, & mercuire. Aprés appliqués dessus des onctions suiuantes, celles qui mieux vous agreeront. Prenés graine de roquete vne once, huile de noix deux onces, faites-en liniment auec cire. Autre, liniment fait auec graine d'ortie puluerisée, & miel. Autre, auec graines de senevé & roquete vne once, jus d'oignon vne once, & miel. Autre. Prenés euphorbe, baies de laurier, & graine de roquete, de chacun deux drachmes, soulfre vif, & elebore bruslé, de chacun demi scrupule, faites liniment auec cire, dissoute en huile laurin. Autre. Prenés chairs de limaçons, de mousches guespes, d'abeilles, & de sang-suës, sel bruslé, de tous parties egales, qu'enfermerés dans vn vaisseau vitré aiant plusieurs trous au fons, comme crible: sous ce vaisseau, mettés vn autre vaisseau vitré, pour receuoir l'humidité qui en coulera, de laquelle frotterés les parties requises: mais telle humidité sera, & plus abondante & meilleure, si ces vazes sont enueloppés de quantité de fumier recent, pour eschaufer les matieres. Autre. Faites fort cuire des racines de lis en huile d'oliue, les pilerés en vn mortier, y meslant des cendres de la racine d'asphrodilles, dont ferés liniment. L'eau distillee de l'herbe de bassinet ou coqueret, & de la racine de raifort, est bonne pour faire reuenir le poil s'en lauant la teste.

REMEDES.

POVR OSTER LES MARQVES de la petite Verolle, ces choses sont propres. Les eaux distillees de blancs d'œufs, ou de leurs coques. De limaçons rouges. Des pieds de veau. De mouton. De chevre. Des fleurs de feves. Des racines de grande serpentaire. Lesquelles eaux emploierés separees ou meslangees, comme il vous plairra, dont lauerés la face sur le soir allant au lict, l'aiant au preallable estuuee à la vapeur de l'eau chaude, ou de la decoction de bale d'auoine, pour la preparer à receuoir la vertu des eaux, & autres remedes. Les huiles de dactes. De lis. De myrrhe. De pistaches. Les onguens qui s'ensuiuent. Prenés trois onces huile de lis, graisse de chapon, & huile rozat, de chacun vne once; laués-les long temps en eau roze, puis aioustés quatre blancs d'œufs, cuits à demi dans leurs coquilles, huiles d'amendes douces & d'ameres, depellees, de chacune vne once. Pilés & incorporés le tout dans vn mortier de marbre: & ce faisant, mettés y, peu à peu, pouldre faite de moëlle de la semence de melon, de litarge d'or, & de craie deux drachmes de chacun, dont sera fait onguent. Autre. Prenés poudre de litarge blanche, des os bruslés, de la racine seche de rozeau ou cane, des amendes ameres, des grains de raifort & de pepon; des farines de ris, de feves, de lupins, de ciches blancs, de faseols, la quantité qu'il vous plairra, dissolués le tout en eau roze. Autres onguës faits auec huile d'amendes, & soulfre. Auec graisse d'asne, jus de racine de rozeau ou cane, & miel. Auec racines de couleuree cuite en huile d'oliue. La poudre de cancre bruslé, & les cendres de tartre, & de myrrhe espanduës sur la face humectee de la vapeur de l'estuue separément emploiees, seruent beaucoup à effacer les vestiges, cicatrices & taches noires de la Petite Verole. Et le succre candi; aussi l'ammoniac pluluerisés; la myrrhe & le miel bruslés, celles que ladite maladie laisse aux yeux. Aussi le succre candi enleue du front, promptement & auec grande efficace, les marques venans de coup de feu, l'appliquant en poudre, dans la moitié blanc d'vn œuf cuit.

Marques de petite Verolle.

REMEDES.

Netteté du cuir.

POVR LA NETTETÉ DV CVIR. C'eſt vne partie treſ-requiſe à la conſeruation de la ſanté, que de tenir nettement la perſonne: du contraire, auenant pluſieurs eſtranges maladies. Pour laquelle cauſe, aprés auoir pourueu que les viures, les habits, & les logis, ſoient exempts de toute ſaleté: le principal ne ſera oublié; qui eſt la perſonne, ſe lauant ſouuent les mains, la bouche, quelquesfois la face, auec de l'eau commune, du vin, & d'autres liqueurs, ainſi qu'a eſté touché. Les femmes ont à ſe ſoigner plus de cela, que les hommes, pour leur naturel fragile & delicat. Il y a pluſieurs bains deſtinés à ce particulier ſeruice, comme ceux-ci. Prenés fueilles de ſauge, fleurs de lauande, & de rozes vne poignee de chacun; vn peu de ſel, faites le tout bouillir en eau de fontaine ou de riuiere. Autre. Prenés vn peu d'eau roze, vinaigre, & ſel: faites les bouillir enſemble en eau commune: retirés deux ou trois pleins ſeaux de ceſte eau bouillie, & aprés y auoir infondu du ſon de fromẽt, en frotterés toute la perſonne: puis entrerés dans le bain tiede, pour y demeurer tant que pourrés. Autre, fort ſingulier. Prenés ſix liures laict clair d'amendes douces, eaux de naſe, de rozes, & de nenufar, vne once de chacune, ſix eſcorces de limons, deux drachmes clous de girofle, & vne drachme d'iris de Florence: ces choſes tremperont cinq ou ſix heures dans les eaux ſuſdittes, eſtans ſur les cendres chaudes, aprés, le tout ſera coulé à trauers d'vn linge blanc, puis meſlé auec le laict d'amendes: dequoi la perſonne ſera frottee, ſortant du bain, preparé auec la ſeule eau commune, tiede. Ces bains conforteront les nerfs, oſteront & nettoieront toutes les ordures qui ſont attachees au cuir, rejouiront l'eſprit, & rendront la perſonne diſpoſte. Tels ſeruices ſont communicables & à hommes & à femmes, qu'on emploiera ſelon les occurrences. Mais les ſuiuans, appartiennent particulierement aux femmes, puis qu'ils ne tendent qu'à blanchir & embellir la face, les hommes n'aians beſoin de tels ornemens. Cela ſe fait ſans fard ni deſguiſement aucun, ains auec matieres benignes, que la damoiſelle recueille en ſon jardin, ou la pluſpart, dont elle ſe ſert ſans crainte de rides du viſage venans hors ſaiſon, de la puãteur d'haleine, de la noirceur & cheute des dents, de la rougeur des yeux, de l'affranchiſſement ou perte de la veuë, de la ſurdité ni d'autres maux qui auiennent communément à celles, qui aians, plus d'eſgard à la blancheur de leur viſage, qu'à la ſanté de tout leur corps, emploient le ſublimé, le blanc d'Eſpagne, & autres moiens autant dangereux que la peſte. Ainſi LA FACE ſera blanchie: & le Beau-teinct conſerué. Faites tremper dans du vin blanc, l'eſpace de neuf ou dix jours, vne liure de feves blanches mondees: puis les aiant fait battre au mortier, remettés-les dans ledit vin, y ajouſtant demie liure farine de ris, deux liures laict de chevre, vne douzaine de blãcs d'œufs. Le tout ſera diſtillé au bain-de-marie, à petit feu: & de l'eau qui en ſortira en lauerés la Face le ſoir allant au lict. Autre. Prenés deux liures du ſon de pur froment, huict ou dix blancs d'œufs, du fort vinaigre tant qu'il ſuffiſe, battés tout cela enſemble, aprés faites-le diſtiller au bain-de-marie. Autres. Prenés deux douzaines d'œufs, les aiant bien laués, ſeront eſcachés meſlant les coques auec le jaune & le blanc, les battant enſemble, y mettrés deux pintes de vin blanc, vne de laict de chevre, & vne poignee de la fleur de nenufar, tout cela ſera diſtillé au bain-de-marie, dont l'eau aprés auoir ſejourné au

Blanchir la face.

né au Soleil quelques quinze jours, se rendra propre à ce dessus. Pour vous en seruir, ferés eschaufer sur les cendres, deux doigts de laditte eau, & dans icelle mettrés fondre vn peu de succre candi, & de borras, puluerisés, puis la Face en sera lauee, soir & matin. Autre. Prenés vne liure de la mie de pain blanc, demie liure fleurs de feues; fleurs de rozes, de nenufar, & de lis, de chacun vne liure, fleurs de sureau demie liure quatre blancs d'œufs, trois liures laict de chevre, demie liure de bon & fort vinaigre, tout cela soit distilé au bain-de-marie. Autre. Prenés deux liures orge à demi meur, trois liures laict de chevre, vne douzaine de blancs d'œufs: le tout soit distillé au bain-de-marie. Autre. Prenés trois oranges & cinq citrons, tenchés-les en pieces, sucere & alum, de chacun vne once, trempés tout cela dans deux liures de laict de vache du mois de Mai, puis le distillés au bain-de-marie. Autre. Prenés vn pot de terre vitree, contenant quatre pintes, emplissés-le a moitié de racines de guimauues bien lauees, & hachees par petites rouëles: ajoustés-y vne pinte de vin blanc, & vne douzaine de coquilles d'œufs, bien lauees & concassees, puis y versés eau de riuiere ou de cisterne, tant que le pot en soit rempli. Faites le tout bouillir, jusques à la consomption de la tierce partie de la liqueur, y ajoustant, sur la fin, vne mie d'vn petit pain blanc, & aussi gros qu'vne feve, de vert-de-gris enfermé dans vn noüet. Coulés ladite decoction dedans vn bassin, puis mettés y dedans (icelle estant tiede) vne once de succre puluerisé, mouillés y vn petit linge delié, & en laués, soir & matin, vostre Face sans l'essuier. Autre. Percés le tronc d'vn bolleau auec forét, il en decoulera grande quantité d'eau, laquelle, seule, est de bon seruice en cest endroit, & à oster de la Face, le hasle du Soleil. Il y a plusieurs autres eaux propres à nettoier & à blanchir la Face, que je laisse pour breueté: seulement ajousterai-je ici l'eau de pigeon, dont les Dames font tant d'estat, pour la conseruation de leur beau tainct. Prenés deux pigeons blancs, déplumés-les, & les vuidés des entrailles: ostés leur les testes, les bouts des pieds, & ailles, & les hachés par petites pieces: mettés les dans vn alambic de verre, par dessus, vn lict de deux poignees de fueilles fraisches de fraxinelle, ou de plantain, qu'y aurés arrangees au fons: puis ajoustés trois onces d'huile d'amendes douees tirés sans feu; quatre onces de beurre frés, quatre pintes de laict de chevre, la mie d'vn pain blanc, deux drachmes de borax, autant de succre candi, d'alum brussé, & de camphre puluerisés: vingt-cinq blancs d'œufs, deux poignees de grains de verjust. Laisés le tout infuser & tremper ensemble, l'espace de dix ou douze heures, dans l'alambic tres-bien estoupé, puis le faites distiller au bain-de-marie, lentement & à petit feu. Mettés ceste eau distillee en phioles de verre, reposer en eaue fraische l'espace de douze à quinze jours: coulés-la par vn linge, blanc & delié, & vous en laués la Face, soir & matin, auec vn linge. Outre les eaux, sont ici emploiees diuerses onctions, comme huiles, linimens, pommades telles que celles-ci. Fendés par moitié des œufs cuits durs, ostés-en les moieux, rempliss-en le vuide auec poudre de tartre brussé, rejoignés les moitiés les liant à-tout du filet; mettés les dans vn plat reposer en eaue humide. Le tartre se fondra, dont la liqueur passant à trauers les blancs d'œufs, auec ce qu'elles y ajousteront, se conuertira en huile, tel que demandés. L'huile de glands de chesne, exprimé à la manie-

REMEDES.

REME DES. re de celui d'ameudes, & celui de coques d'œufs meſlés enſemble, ſont propres à nettoier & blanchir la Face. Auſſi l'huile de myrrhe, fait comme celui de tartre, auec blancs d'œufs. Liniment de la moële d'os de mouton, ainſi extrait. Prenés des os de mouton, la quantité que voudrés, la Lune eſtant en ſon plein, faites les longuement bouïllir dans l'eau; aprés caſsés-les, & les remettés bouillir en eau, trois ou quatre heures: tirés les du feu, & eſtant refroidi, ramaſsés deſſus la decoction, la graiſſe y nageant, laquelle retirerés, & d'icelle en frotterés le Viſage ſoir allant au lict; & le lendemain matin, le lauerés auec eau de fleurs de feves ou de lis. Autre liniment, ſe fait auec fiente de pigeon diſſoute en eau roſe muſquee, ou eau camphree. Autre. Prenés huile d'amendes ameres, beurre frés, creſpine de chevreau, & graiſſe d'aigneau autãt de l'vn que de l'autre: laués le tout en eau roze, durant douze ou quinze jours, deux fois chacun, puis oſté de l'eau, mettés le fondre dans vn pot de terre vitree ſur petit feu de charbon, y ajouſtant de la cire neufue tant qu'il ſuffiſe, pour faire liniment. Pommade. Prenés demie liure de graiſſe de chevreau, quatre onces de graiſſe de porc frés n'aians eſté fondues, hachés-les par morceaux, & les mettés dans vn pot de terre vernie auec vne bonne pomme de court-pendu, couppee par pieces, le jus d'vne orenge, vn plein verre d'eau roze, & vn demi verre de vin blanc. Mettés-le pot ſur le feu pour y bouillir vn peu, & quand les graiſſes ſeront fondues & incorporees auec la pomme, coulerés le tout dans vne terrine vitree, à demi pleine d'eau freſche, puis refroidi, le tirerés de là, & le lauerés cinq ou ſix fois en eau roze, chacune changeant d'eau. Autre pommade ſinguliere. Prenés deux onces creſpine de chevreau, vne couple de pommes de court-pendu, vne once racine d'iris de Florence, vn limon entier: la creſpine ſera hachee, les pommes & la racine miſes par rouëlles: y ajouſterés deux onces de la moële de pieds de mouton: faites le tout bouillir auec ſuffiſante quantité d'eau roze dans vn pot de terre vitree, à feu lent, juſqu'à ce que le citron ſoit conſumé, tenant cependant le pot bien couuert; lors l'oſterés de deſſus le feu, & coulerés le contenu au pot, par vn linge net. Ce qui en ſortira ſera pilé auec huile d'amendes douces recentement extrait ſans feu, y en mettant la troiſieſme partie de la matiere ſuſditte, puis quand le tout ſera coagulé & incorporé enſemble, ſera laué en égale quantité d'eau roze des fleurs de feves, de lis, & de nenuphar, le piſtant diligemment, finalement enfermé dans vn vaiſſeau de verre bien eſtoupé. De ceſte exquiſe pommade la Face ſera frottee au ſoir, & le lendemain matin, lauee auec eau de ciſterne. Pour effacer vne veine qui paroit importunément entre les yeux, conuient appliquer ſur le front, à la venue de la veine, vn emplaſtre fait auec vne once de maſtic, demie once ſandal, trois drachmes margariton, meſlés enſemble: & aprés l'auoir eſtendu ſur le cuir, le ſaupoudrer auec vn peu de ſubtile limeure d'acier. Sur la veine, mettrés ſeulement du maſtic & du ſandal. Vne fois le jour, l'emplaſtre ſera renouuellé, & lors la veine ſera fort frottee tendant en haut, pour la preparer à receuoir le remede. La mere-de-famille allant au chaud ou au froid, (ainſi que ſouuent les affaires ne permettent à la bonne meſnagere, de choiſir le temps, ains la contraignent ſouuent, de s'expoſer à quelques injures des:

Pommade.

Autre.

Veine au viſage.

faisons) PRESERVERA sa Face du hasle du Soleil, & de l'aer froid, par ces remedes. Au partir du logis frottera son Visage auec ceſt onguent. Prenés crespine de chevreau, laués-la en eau claire, pilés-la au mortier, faites-la cuire auec eau roze, puis la passés à trauers d'vn linge blanc. Sur demie liure de telle graisse, ajoustés y vne onee huile d'amendes douces, deux drachmes succte candi, demie drachme camphre, de cire blanche neufue, tant qu'il suffise: faites le tout bouillir dans vn pot de terre vitree, à petit feu, jusques à consistence d'onguent, le remuant & battant pour le garder de bruſler & faire blanchir; cuit, sertés-le en vaze de verre bien bouché pour le besoin. A tel vsage, seruent aussi l'onguent fait de mastic auec mouëlle de cerf, ou de beuf. Liniment de mastic, auec huile omphacin. L'eau de blancs d'œufs. Le vett-jus de raisins. Pommade faite auec huile d'amendes douces tiré sans feu, cire blanche, & camphre: laquelle pommade, en outte, enleue & oste le hasle du Soleil qui est ja en la Face. Le Cuir des MAINS se polit & blanchit, par ces moiens. Prenés six liures de melons tous entiers sans les peler, aians leur graine dedans, & dix œufs, jaune & blanc, la coque ostee. Faites distiller tout cela, & en gardés l'eau, non seulement pour en lauer les mains; mais aussi tout le visage. Autre. Prenés deux liures mie de pain blanc, vne liure fleurs de feves, trois liures rozes blanches ou rouges, autant de lis d'estang, six liures laict de chevre, deux onces racine d'iris: distillés le tout au bain-de-marie. Laués les mains auec la decoction de la racine d'ortie faite en vinaigre & vin blanc, & ce le soir allant au lict: en suite, le lendemain matin relaués les auec eau fraische, & sauon. La decoction des raeines & fueilles de lierre, y est aussi bonne. Frottés les mains auec onguent fait de cire, & d'huile d'amendes douces laué soigneusement en eau. Autre onguent. Prenés beurre frés, huile d'oliue, graisse d'aigneau; aprés que ces choses auront trempé dix ou douze heures, les fondrés sur petit feu, dans vn pot de terre vernie, y ajoustant de la cire blanche, auec vn peu de muſc ou de ciuete. Quelques fois le mois, les mains seront lauees auec eau & sauon de bonne senteur. Ou auec eau distillee de mie de pain. Ou auec eau & son meslés, ajoustant à ees lauemens-ci, quelques eaux odorantes, comme de Damas, de naffe, d'eau d'ange, ou vn peu des huiles, de girosle, de canelle, d'aspie. Tout d'vne venue, les Verrues setont ostees des mains, pour les deliurer de tel enlaidissement. Le jus de limon fait mourir les Vertues: mais plustoſt & mieux, l'eau dudit jus, distillee au bain-de-marie. Le jus exprimé des fueilles & fleurs du bouillon-blanc, fait le mesme. Le jus des fueilles de la grande serpentaire, les fait fondre. La cichotee verrueaire, tant mãgee en salade, qu'appliquee, soit au visage, aux mains, ou ailleurs, les guerit miraculeusement. Le laict du Tinthimal: celui du figuier sauuage. Les huiles de vitriol, & de soulfre. La graisse qu'on recueille du vieil couuetcle d'vn vaisseau à huile, le faisant fort chauffer au deuant d'vn grand feu, est singuliere contre les verrues. De mesme vertu, est le jus des braneches & tronc du pourpier, les fueilles ostees & pilés au mortier, puis y ajoustãt du sel menu faisant fondre les vertues dans quatre ou cinq jours, si l'on les en frotte souuent.

Remedes. Garder la Face du hasle, &c.

Blanchir les Mains.

Verrues.

REMEDES. VOILA les remedes dont se seruira la mere-de-famille, pour le soulagement des siens, attendant que le docte Medecin pouruoie plus amplement à la gueriſon des aiguës maladies, ſelon les neceſſités.

CHAPITRE VI.

Remedes aux maladies pour les beſtes: premierement de celles des Beufs.

D'où viennẽt les plus frequentes maladies des Beufs.

IE traitterai en ceſt endroit, des maladies & eures du Beſtail, par l'ordre que j'ai tenu à l'engeancement & conduite des beſtes du meſnage; ſuiuant lequel le Beuf ſera le premier mis en rang. Les plus communes maladies des Beufs, proceedent du trop de trauail: ou du trauailler en temps & heures importunees de chaud, de froid, de pluie, ou de neige. Du manger herbes malignes ou autres mal qualifiees. Du boire ſoudain aprés le trauail encores eſtans eſchaufés: ou de boire eau ſale & puante. Du coucher dans eſtables malſaines, trop humides, peu eſuentees, & ſur lictiere mal-nette. De la piqueure de beſtes venimeuſes, & d'autres cauſes. Leſquelles maladies, le preuoiant pere de famille, deſtournera par ſes ſeruiteurs, autant que l'art & la curieuſe diligenee, le permettront. Mais quelle ſolicitude qu'on emploie à tel meſnage, il n'eſt poſſible de garentir entierement de mal, les Beufs, où Dieu les a aſſubjetis auec tous autres animaux. Le mal du trop trauailler, ſe guerit par ſon contraire, aſſauoir, par repoſer: & bonne nourriture, ſoit en la campaigne és herbages bien choiſis, ſoit dans l'eſtable auec foin exquis; & bruuage d'eau tiede, blanchie auee de la farine, y mettant des veſſes pilees: auſſi par lui lauer la bouche & la langue, auec du vin & du ſel: par l'eſtriller de tout le corps, le bouehonner, & frotter auee paille, juſques aux jambes, le nettoier des pieds, leur oſtant les eſpines & pierres qui s'y fourrent en trauaillant. Ainſi ſera deſlaſſé le Beuf, & tout-d'vne-main, s'il eſt bleſſé en quelque endroit, conuiẽdra y ajouſter les remedes particuliers, ſelon le mal. Eſtant foulé à la teſte, ou au col (comme auient ſouuent par le joug) faudra appliquer deſſus, vn couple d'œufs rompus dans vn plat, leurs coques, moieux & glaires, battues & meſlees enſemble. Ou frotter les lieux auec eoine de lard, ſans rien de gras, qui ſoit de pourceau maſle, iceelle vn peu eſchaufee: & garder aprés, que le Beuf n'aille à la pluie ni au vent. Les eſcorcheures du eol ſont gueries par emplaſtre fait de mouële de beuf, graiſſe de pore, ſain & graiſſe de bouc, en eſgale portion. L'enfleure du eheſnon, par onguent fait de racines d'aulnee bien euites, pilees auee graiſſe de pore, ſain de mouton ou de bouc, miel crud, encens, & cire neufue, l'en frottant trois ou quatre fois le jour, juſqu'à entiere gueriſon. L'enfleure du pied, ſe guerit, y mettant deſſus des fueilles de fureau, broiees auec ſain de pourceau, attachees auee du linge. Et y aiant de la meurtriſſeure, y ſera mis vn emplaſtre fait de miel, de ſain, & de ſon, bouillis en vin blanc; le retenant ſur le mal trois ou quatre jours. Les Beufs clochent & boitent par pluſieurs autres eauſes. Si le pied eſt bleſſé:

La cure des maux ſuiuãs.

De foulcure.

Eſcorcheures.

Enfleure.

Meurtriſſeure.

Boiteure, leurs cauſes & remedes.

par le soc, y sera appliquee herbe de mille-fueille escachee, marc & jus, dont la plaie sera tost rejointe. Si c'est de contusion à cause de coup feru, conuiendra bassiner le lieu auec vrine chaude, & y mettre dessus, emplastre de poix auec huile & vieil oinct. Si par nerf refoulé, les jambes seront bassinees auec huile & sel, mises dedans. Si de froid, faut frotter longuement le lieu auec vrine de Beuf, vn peu eschaufee. Si par enfleure du genouïl, tel endroit sera bassiné auec decoction faite de graine de lin, & de millet en vinaigre. Si par surabondance de sang sur le pasturon, faudra vser de scarification ou de cautere: puis guerir les plaies auec beurre salé, & graisse de chevre. Quant aux dislocations, & fractions des membres, le plus asseuré remede est, de ne s'amuser point à les medeciner, pour le peu d'esperance de guerison: ains de tuer la beste, pour la manger au mesnage, ainsi tout ne s'y perd. S'il est cas que le Beuf face quartier neuf, l'ongle du pied lui estant cheute, oignés lui le pied l'espace de quinze jours, auec onguent fait d'vne once de terebenthine, autant de miel, & autant de cire neufue: & au bout dudit temps, laués le lieu auec vin tiede, dans lequel aura esté bouïlli du miel. Les cornes des Beufs estans esbranlees par la force du joug en tirant, serõt rasseurees & deslassees, en les fomentans auec decoction de vin où auront bouïlli fueilles de sauge, & de lauande: aprés, en oignant le sommet de la teste durant cinq ou six jours, auec onguent fait de cumin pilé, bol-armene, miel, & terebenthine. Auenant que la corne soit estorce ou esclatee, frottés-la vne fois le jour, quinze de suite, auec onguent fait de six onces terebenthine, d'vne once gomme d'Arabie. Puis enuelopés la corne, d'vn meslange composé de bol-armene, & huict ou dix blãcs d'œufs, qu'estendrés sur des estoupes, où aiant demeuré trois ou quatre jours, lors seché, sera osté: & en sa place, espandue de la poudre de sauge, dont la corne sera saupoudree, mesme ses racines joignans à la teste. La douleur de teste se recognoit à la reume, que le Beuf jette en abondance par les yeux & la bouche, lui descendant du cerueau: il a la face enflee & chaude plus que de coustume, est beaucoup tourmenté de ce mal, ainsi que son impatience le monstre. Pour l'en guerir, l'on lui fera attirer par les narines, du vin dans lequel aurés infondu des aulx pilés: & aprés la Teste lui sera bassinee, auec decoction faite en vin de fueilles de marjolaine, ruë, lauande, noier, laurier. L'œil chassieux, est gueri par collyre instillé dedans, fait auec vne once de myrrhe, deux d'encens fin, & autant de saffran pulueriſés, & dissouts en eau de cisterne. Ou par autre collyre de jus des racine & tige de pauot sauuage, auec miel. Ou par cataplasme de farine de froment appliqué sur l'Oeil. La taie de l'œil le fond, auec onguent de sel ammoniac & miel. A la diminution de la veuë, le Beuf n'ouurant les yeux qu'à demi, est remedié par le tirer du sang dessous l'œil, & en suite, lui instiller souuent dans l'œil, du miel liquide. Pour esclaircir l'œil trouble & nubileux, l'on y soufflera dedans, poudre subtile d'os de seche, succre candi, & canelle. A l'enfleure de la bouche & du palais, faut tost remedier pour l'importance du mal: ce sera en perceant l'enflure auec la lancete, ou auec le feu, pour en faire vuïder le sang corrompu. De mesme sera fait pour guerir les tumeurs de la Langue, dont elle est enflee: puis on la frottera auec huile & sel, jusques à entiere guerison. Les vlceres de la Langue, seront consolidees par l'onguent fait d'aloé, d'alum de roche, & de miel rozat: la lauant

REMEDES.

Des cornes.

Des maux de la Teste.

De l'Oeil.

De la bouche.

De la Langue.

REMEDES. apres auec du vin tiede, dans lequel aura bouilli de la sauge, ou autre herbe
Des Testicules. dessiccatiue. L'enflure des Testicules, se perd par la frequente onction de sain
doux: ou en les bassinant auec fort vinaigre, dans lequel auront esté infon-
De la peau tenant aux os. dues, bouze de beuf, & craie blanche. Quand la peau tient aux os de maigreur, ou d'autre langoureuse cause, faut bassiner tout le corps du Beuf auec vin & huile meslés ensemble, frottant le poil coutremont plusieurs fois le jour: & ce vn peu violemment estant au Soleil, ou en estable chaude non
De la Colique. venteuse. La Colique est vne violente maladie qui tue les Beufs, sans prõpt remede. Elle leur auient de lassitude, plus au Printemps qu'en autre saison, à cause que lors ils abondent en sang. La violence de ce mal, leur oste le mãger & le repos, se jettans & veautrans à terre, sans se pouuoir tenir ni arrester, auec grande douleur, suans & gemissans. Dés qu'on s'apperceura de ces choses conuient inciser la peau du Beuf en diuers lieux, comme sur les espaules, & vn peu au dessus de la queuë, pour en faire sortir du sang, aussi lui couper vn peu du bout des oreilles, d'où sortant du sang, la gueriſon s'en ensuiura; sinon, elle sera desesperee. Faudra en outre, lui broier le ventre auec vn gros baston rond, que deux hommes tiendront, vn de chacun costé, pour lui faire amollir la peau, & que le sang se descaille pour sortir. Aussi, l'on pourmenera longuement le Beuf, lui presentant de coup à coup, à manger du foin delicat, & du pain de millet; non du sel, parce qu'en ceste maladie,
Du Morfondement. il est contraire. Le Morfondement, est aux Beufs, maladie presques incurable, pour peu qu'on la laisse posseder: & encores, comment qu'on les gueriſſe, si n'en sortent-ils jamais bien sains, demeurans lasches au trauail, sans se pouuoir engraisser. Leur poil est heriſsé, en plusieurs endroits du corps,
& Pisse-sang. non applati. cognoissance certaine d'auoir esté morfondus. Le Pisse-sang, va communément de compagnie auec le Morfondement. Les remedes à ces maux, sont les suiuans. L'abstinence en est le premier. Partant, dés incontinent qu'on verra le Beuf se coucher à terre, presse d'ãgoisse, soudain se releuer, tordre la teste, & le reste du corps, auec inquietude, ostés lui le mãger & le boire; sur tout, ne permettés qu'il boiue aucunemẽt ni eau, ni autre liqueur: car buuant, n'y auroit plus d'espoir de gueriſon; mais lui sera donnee ceste medecine, qu'on compose de trois onces de millet, autant de graine de cheneue en poudre, bouïllies en deux pintes de vin blanc; y ajoustant, vne once de theriacle, & deux de saffran. Autre. Prenés deux liures de miel, six onces tartre de bon vin, vne once de canelle, du laict de vache vne chopine, & faictes aualer ce bruuage au Beuf. Autre bruuage est fait auec vne pinte, mesure de Paris, d'eau de plantain, vne chopine d'huile d'oline, autant de bon vinaigre, deux onces poudre de cougourdes sauuages, autant de celle de coque d'œufs. Aussi ceſtui-ci est fort profitable au Beuf: vne escuellee d'vrine, vne escuellee & demie d'huile d'oliue, six œufs frés, de suie de four, ce que la main peut contenir: tout cela battu ensemble sera donné au Beuf. L'huile de noix auec du mitridat, est bon remede à ce mal. Pour oster la douleur qui tourmente le Beuf, lui faut lier les oreilles, les battre auec vne verge jusqu'à ce qu'elles deuienneut rouges: lors conuient les inciser, perceant les petites veines, qui, par ce moien, y apparoissent, dont sortira
Flux de ventre. du sang presque vert: ce fait, donnerés vn peu de sel au Beuf, & le pourmenerés. Au Flux de ventre, l'abstinence du manger & du boire sont neces-

faires, seulement sera donné au Beuf à manger, des fueilles d'oliuier sauuage tendres, & des jeunes jettons de rozeaux sauuages. Et ce bruuage, fait auec trois onces graine de meurte, des fueilles d'origan, daurome de jardin, vne liure de chacune cuites en eau, aprés lui donnant à manger des fueilles de laurier. A la Constipation du ventre, n'y a meilleur remede que l'aloës hepatique en poudre donné à boire auec eau tiede au matin, durant cinq ou six jours de suite. Pour guerir la Roigne du Beuf, l'on le frotte auec composition faite de soulfre, d'aulx, de sarriete, de noix de galle, de suie, de marrubium, meslés ensemble auec vinaigre. Ou frotter le Beuf, auec onguent compolé de son vrine, de poix-resine fondue en vin blanc, & de beurre salé.

REMEDES.

Ventre constipé.

Roigne.

Remedes pour les Cheuaux.

DLVSIEVRS maladies auiennent souuent aux Cheuaux par trop de sang: ce que preuenant, conuient les faire saigner lors qu'on s'apperceura les Cheuaux se frotter la queuë contre les murailles, ou autres lieux où ils peuuent atteindre, signe de sur-abondance de sang. Et de peur de faillir, sans autre indice, ce sera de deux en deux mois, vne fois, la Lune estant vieille, qu'on leur tirera du sang. Au Morfondement du Cheual est remedié par ce bruuage. Prenés scamonee, turbith, aloës, sené, agaric, momie, galange, demie once de chacun: regliſse vne once, girofle autant, saffran trois drachmes, safran bourg deux drachmes, huile d'oliue vne liure, le tout puluerisé & meslé dans vne pinte vin rouge, & donné à aualler au Cheual. Au Refroidissement; par le sang de pourceau chaud, battu auec du vin: puis conuient bailler à boire au Cheual, de l'huile d'oliue & du miel, dans lesquels aura bouïlli de la ruë, y ajoustant vn peu de mastic: & à manger des fueilles de rozeau & de millet, & de l'herbe de chien-dent, l'abruuant d'eau tiede blanchie auec de la farine d'orge. A la Toux; le bled lauë puis cuit & seché, meslé auec du miel mãgé est fort bon. A la Pousse; ou defaut de respiration, est propre ce bruuage. Faictes cuire dans trois seaux d'eau, vn petit chien de trois sepmaines, jusques à la consomption de la moitié de l'eau, & que les os du chien se separent de la chair, y ajoustant sur la fin, du succre, gingembre, & poivre, de chacun demie once. Donnés de ceste decoction-là au Cheual, durant trois matins, par inegales mesures, assauoir, le premier, cinq chopines: le second, quatre: le tiers, trois; & aprés faites courir le Cheual tant qu'il pourra. Le foin qu'il mangera durant lesdits trois jours, sera arrousé auec la decoction susdite. Le cheual Poussif, reçoit aussi grand soulagement par ces remedes-ci. Faites poudre de graine de paradis, souphre, seneué, autant de l'vn que de l'autre, qu'infuserés dans l'hydromel, & en ferés des pillules, chacune de la grosseur d'vne noix, pour en donner au Cheual, vne chacun matin, auec du vin rouge. Ce bruuage-ci est aussi fort bon à mal. Gingembre, girofle, graine de fenouïl, cumin, racine de galange, autant de l'vn que de l'autre, le tout en poudre, auec vn peu de saffran & meslé ensemble, sera mis dãs

Sang nuisible.

Morfondement.

Refroidissement.

Toux.

Pousse.

REMEDES. du gros vin rouge, y ajoustant demie douzaine d'œufs. Autre. Agarie & fenugree, en vin rouge. Le fendre des nazeaux, est inuenté pour donner respiration aux Cheuaux, afin de les garder de tumber poussifs. La Morue, se guerit auec parfum fait d'encens, de soulfre, d'orpin, grains de genevre, le faisant attirer au Cheual par les narines, en lui accommodant vn sac sur la teste, à ce que le parfum ne se perde. La Gourme, sera estuuee, auec la decoction chaude, de guimauues, semence de lin, ruë, aluïne, & fueilles de lierre terrestre, faite en eau, y aiant longuement bouilli : aprés, le lieu sera oinct auec huile laurin, & beurre frés. Est requis appliquer sur le mal, emplastre fait auec racines de guimauues, & oignons de lis, bouillis jusques à deuenir en paste : puis y mettre du leuain de segle, & du vieil oinct, dont le tout sera incorporé ensemble. Et tandis que l'emplastre sera en son lieu, l'on soufflera aux nazeaux du Cheual vn couple de fois le jour, de la poudre faite d'euforbe, & d'ellebore noir, par esgale portion : ou bien, sera mis auec vne plume, dans les nazeaux, de l'huile laurin en quantité, par le moien desquelles choses, le Cheual jettera par là, vne partie des humeurs de la Gourme. Si l'apostume ne se creue d'elle-mesme, la faudra percer a-tout la lancete, ou le fer chaud, puis consolider la plaie, par les remedes ordinaires. A la Bosse faut faire onguent auec des herbes d'aluine, & de ache broiee & incorporee en vieux oinct, & en engraissér le mal. Le lauarre est gueri par ce moien. Faites emplastre auec des aulx & oignons pilés ; les incorporant en moustarde faite au vinaigre. Autre. Du blanc du pourreau pilé auec vert-de-gris, & sain vieux, se fait vn tres-bon onguent pour ce mal. Les Grapes, Malandres, & vifues Roignes, sont gueries dans peu de temps, par ces remedes. Faites lessiue en eau claire auec vne partie de chaux neufue ; & l'autre, de cẽdres de sarment de vigne, de cossats de pois, & de fiente de geline, dont lauerés les lieux malades du Cheual : puis oindrés auec cest onguent. Prenés du soulfre, & du vert-de-gris, autant de l'vn que de l'autre, mettés les en poudre, & icelle dans vne chopine d'huile d'oliue, en vn poëslon, pour y bouillir, jusques à la consistence d'onguent. Autre à mesme effect. Litarge d'or, couperose, soulfre vif, autre soulfre mortifié, argent vif, vne once de chacun : vieil lard deux onces, & le fiel d'vn bœuf ou d'vne vache : les choses susdites, pulueriſables, seront mises en poudre meslees & incorporees auec le lard & le fiel, dont sortira l'onguent requis. Au Farcin, est remedié en oignant le lieu, auec huile de genevre, l'espace de quatre jours, soir & matin, l'aiant premierement deschargé de poil auec le rasoir : à condition, que telle partie, ne soit aucunement mouillee auant que le poil y soit reuenu. La veine du col sera ouuerte, pour en tirer du sang assés abondamment, ne laissant manger le Cheual, de quatre heures aprés la saignee. Lui sera donné à manger auec son auoine, six jours durant, de la poudre suiuante. Prenés cumin, graine de lin, fenugrec, sileris montani, de chacun deux onces, soulfre vif quatre onces, pulueriſes & meslés le tout ensemble. Aprés les six jours, ferés manger au Cheual auec l'auoine, des racines couppees menu, de bouillon blanc, de valeriane, de parelle, autant d'vne que d'autre, & de toutes ensemble, vne poignee à chasque fois que lui donnerés l'auoine. Le matin qu'aurés commencé à lui donner ces racines-là, faites-le saigner de la veine du col, sans lui tirer beaucoup de sang, le gardãt de manger & boire, quatre heures aprés

Morue. *Gourme.* *Bosse.* *Lauarre.* *Grapes, Malandres. Roignes.* *Farcin.*

& le reſte du jour, le traiterés auec bon foin & auoine, ſans lui donner, ni des poudres, ni des racines ſuſdites: mais ſi ferés bien les ſix jours aprés de ſuite, car auec l'auoine, vn ſoir lui bailletés de la poudre, & le lendemain à ſemblable heure, des racines, alternatiuement, vne fois chacun jour, de l'vne ou de l'autre, ainſi continuant durant ſix jours: puis autres ſix jours, ne lui bailletés que du bon foin & auoine, par lequel traittement le Cheual ſera deliuré du Farcin, treſ-faſcheuſe maladie, & contagieuſe. toutes beſtes cheualines la prenans comme peſte, dont eſt neceſſaire ſeparer les malades du Farcin, des ſaines: voire, & nettoier curieuſement, & eſtables & mangeoires, que mal n'en auienne à toute la troupe du beſtail cheualin. Le Cheual ſera laué trois ou quatre jours de ſuite, auec eau en laquelle aurõt bouilli de la jombarbe, morelle, orties grieſches. Les plaies du Farcin ſont gueries y mettant deſſus, de la poudre de miel & de chaux, cuits & roſtis enſemble par egale portion.. Contre les Courbes, faut emploier cataplaſme fait de ſauge broiee, auec ſel ammoniac, farine-folle de moulin, & vinaigre. Contre les enfleures des genoux, faites paſte auec ſuie de cheminee pulueriſee, & vn peu de farine, deſtrempees en huile d'oliue, & l'appliqués ſur les enfleures. Les Suros ſe gueriſſent, par emplaſtres faits d'vn oignõ cuit ſous la braiſe reduit en paſte, meſlé auec de la cire fondue, & du ſain de pourceau. Des racines de mauues, & graine de mouſtarde, cuites & incorporees auec fiente de beuf: mais auant l'application, conuient raire le poil de la partie malade. Aux Auiues, le plus prompt remede, eſt le meilleur (pour garentir de mort le cheual) & le plus aſſeuré, eſt d'arracher les Auiues auec la lancete, ce que fait l'expert mareſchal, auquel faut recourir promptement. Telle maladie procede d'imprudence, abruuant le Cheual ſuant & encores chaud du precedent trauail, dont il perd & repas & repos, ne voulant manger, ni s'arreſter en vn lieu, ains preſſé de grande douleur, ſe couche & remuë auec inquietude. Il a les aureilles froides, ſigne du mal des Auiues, leſquelles arrachees, le Cheual ſera enuelopé d'vne couuerture & promené, juſques à ce que les aurcilles lui ſoient reuenues chaudes, lui faiſant manger du bon & delicat foin, & boire de l'eau tiede; blanchie auec de la farine, y mettant du ſel dedans. Aprés par repos & bon traittement, remettre le Cheual en ſanté. L'Encœur eſt vn autre mal qui deſpeſche toſt le Cheual: de meſme qu'au precedent, conuient recourir au mareſchal, pour arracher auec ferremens la glande, qui s'enfle en la poictrine. L'Eſtranguillon eſt auſſi du gibier du mareſchal. Ce ſont glandes qui procedent de l'humeur deſcendant du cerueau refroidi, ſous la gorge du Cheual. Il conuient les piquer auec la lancette ſoir & matin, oignant ſouuent auec du beurre frés, toute la gorge & tandis couurir la teſte du Cheual auec du drap pour le garder du froid, & tenir le Cheual en eſtable chaude. L'Eſchaufement de Gueule, eſt gueri par le ſeul lauer auec fort vinaigre ſouuent reïteré, de la Gueule & de la langue. La veuë trouble, par le ſouuent lauer des yeux, auec de l'eau courante de riuiere ou fontaine, y ajouſtant du jus d'eſclaire, dont l'on inſtillera tous les jours vne fois dans l'œil du Cheual. La bleſſure de l'Oeil, par Cataplaſme fait d'aigremoine & de betoine, pilees enſemble, y meſlant deux aubins d'œuf. Le Cheual trop trauaillé, ſe deſlaſſera par vn emplaſtre mis ſur les reins, compoſé de poix noire, bolarmeni, ſang de dragon, oliban, maſtic,

REMEDES.

Courbes.

Suros.

Auiues.

Encœur.

Eſtranguillon.

Gueule eſchaufee.

Veue troublé.

Oeil bleſſé.

Laſſitude.

noix de gale, de chacun poids egal, l'emplastre estant appliqué chaudement, où il demeurera tant que le cheual soit gueri. Les jambes & les cuisses du Chéual, seront frottees longuement auec onguent fait de farine de froment, d'huile d'oliue, & moieux d'œufs, dont il sera desiasé. Et les Plaies du dos, guéries par le jus de la veruaine dont elles seront frottees; ou par la poudre de ladite herbe, à faute de la treuuer fresche. A cela est aussi bon, le jus d'esclaire. La poudre de fiente de geline, mise sur les plaies, les consolide & dessèche: le mesme fait aussi, la poudre de sauates bruslees. L'enfleure, sous la selle se resoudra, appliquant dessus, comme mortier, de l'ardille, qui est vne terre forte, destrempee auec vinaigre. Celle des Iambes, auec jus de mauues, miel, & vinaigre, bouillis ensemble, en estans frottees matin & soir. Celle des Testicules, auec bouillie faite de croie, su sel, & du vinaigre, dõt l'on les frotera plusieurs fois le jour. Aussi par ce remede. Faites parbouillir en eau, des feues, pour les despouïller de leur pellicule & attendrir: ajoustés y le double du cumin, & les cuisés ensemble dans du vinaigre: puis mettés les dans vn sachet de toile, & icelui fort chaudement, sera appliqué & attaché au lieu dolent. La Gale aux Pasturons, par frotter souuent & rudement auec de la paille, ajoustant vne onction faite auec de l'huile de noix, & du soulfre: de seul huile de cade, y est fort bon aussi. A l'eschaufement, le souuerain & singulier remede est de bailler à aualer au Cheual, deux onees d huile d'oliue, auec vne chopine de vin rouge, si c'est en Esté, & en Hyuer y ajousterés vne onee d'huile de surplus. Pour la retention d'Vrine, sera faite fomentation de parietaire, ditte aussi esparcete, seneson & asperges en egale portion, cuites ensemble, & appliquee auec sachets sur les plus proches lieux de la verge, la y faisant tenir auec des bandes. Les Testicules seront à telle eause frottés & bassinés, auec la decoction, de cresson, parietaire, & racine de pourreaux. Et sera dõné à boire au Cheual, le jus de chous rouges, auec du vin blanc. La Durté de Ventre la plus dangereuse, auient aux Cheuaux par trop manger du grain, dont, forbus, extremement enflés, ils meurent sans prompt secours. Le remede à cela est de lui donner vn clystere fait de la decoction de mereuriale, parietaire, mauues, branche vrsine, auec miel & huile: puis lui oindre le ventre auec de l'huile, & le frotter auec vn baston rond, par deux hommes chacun d'vn costé, commenceans par le deuant aprés lui estouper le fondement, & le mener promener doucement & longuement, & jusqu'à ce qu'il ait rendu le elystere & fienté. Ces bruuages y sont aussi propres. Prenés de la poudre des fueilles de ruë sauuage, & de la graine de ladite herbe, destrempees en vin rouge: racine de flambe jaune, auec grains d'anis, & de opopanax, infusés-les dans trois onces d'huile d'oliue, & autant de vin rouge: & dé l'vn des deux, en baillés à aualer au Cheual, durant trois ou quatre jours. Contre le Flux de Ventre, seruira ce bruuage fait auec farine d'amidon, poudre de galles, & vin vermeil: lui frottant le Ventre auec huile rozat & vn peu de sel. A l'Enclouure, faut premierement en oster la cause, qui est le cloud, & au trou d'icelui, mettre de l'huile bouillant, auec du sel vn peu. Mais le Cheual aiant porté l'Enclouure plusieurs jours, & à cause d'icelle, clochant, le pied sera premierement defferré, & deschargé du nuisible, l'en nettoiant tresbien: aprés sera fomenté auec huile chaud, & succre: ou bien l'on mettra

Plaies au Dos.

Enfleure au Dos.

Aux Iambes.

Aux Testicules.

Gale aux Pasturons.

Eschaufemẽt.

Faire Vriner.

Ventre constipé.

Flux de Ventre.

Enclouure.

dessus, vn emplastre fait auec sain de pourceau, sel, & eau: aiant au prealable rempli le creux, où estoit le cloud, auec de la poix & du sain fondus. Le fer sera r'attaché au pied, l'y faisant tenir seulement auec deux clouds, attendãt l'entiere gueriſon. L'Ongle du pied tendre, sera endurcie & se maintiendra en bonté, par l'onguent fait de la racine de mauues bouillies longuement, pilees auec miel & farine, dont elle sera souuent oincte, de mesme la coronne du pied & le talon. Pour Engraisser le Cheual maigre, plusieurs moiens y a-il, ajoustés au repos; & au bon traitement, de foin & d'auoine; comme de lui donner auec l'auoine, vne poignee de froment mouillé, ou du seigle, du fenugrec, des faseols, des lupins, des feues bouillies, & autres choses. Mais de tous les moiens, les plus propres sont ceux du Printemps, par le vert qu'on fait manger aux Cheuaux; & du vert, l'herbe de la Luzerne, ou sain-foin, est la meilleure; laquelle fretchement coupee, donnee au Cheual, l'engraisse dans douze ou quinze jours: le purgeant & faisant vuider, les trois ou quatre premiers jours, si bien, que par aprés, s'en rend dispost & gai, se paissant auec apetit de tous fourrages, qu'en suite de la Luzerne, lui voudrés donner. L'herbe de l'orge, est aussi bonne à ceci, baillee à manger au Cheual, pour d'icelle, seule, le nourrir durant le temps que l'herbe demeurera tendre, la lui dõnant en la cresche, petit à petit, non beaucoup à la fois, de peur de le degouster, sãs le faire boire aucunemẽt: ains au lieu du bruuage, l'herbe de l'orge sera trẽpee dãs l'eau (sejournant en vne auge à l'estable) à mesure qu'on la met en la cresche. Aucuns purgent leurs Cheuaux, auec des tendrons de saule, qu'ils font couper à la cime des branches des arbres, tous les matins à la rozee: auec laquelle, font manger tels tendres jettons, aux Cheuaux. C'est seulement pour trois ou quatre jours, qu'on les nourrit de telle viande, ce petit terme estant suffisant de les purger. Autres font manger le vert au pré, y mettans les Cheuaux dés l'aube du jour, pour y paistre l'herbe, tandis qu'elle est chargee de rozee: les en retirans sur le chaud du jour & les y retournans sur la vespree. Mais le Cheual paissant en la campaigne, demeure plus à se remplir que par les precedens moiens. Tous lesquels tendent là, que de renouueller le Cheual, dont aprés il s'engraisse par bonne conduite, de la nourriture & du trauail. Il y en a qui font defferer leurs Cheuaux, auant que leur donner le vert, les font purger par bruuages, & saigner, pour les descharger d'humeurs. Aussi les laissent dans l'estable sans lictiere, les contraignans de se coucher sur leur fiente, & d'icelle s'en couurir le corps, ne les estrillans nullement, durant le temps de tel traictement, par lequel les Cheuaux se renouuellent, deuenans comme poulains. Puis remis à leur ordinaire, sont pansés de la main, & referrés, pour reprendre les erres de leur precedent seruice. Les Mouſches ne nuiront aux Cheuaux, si on les frotte par tout le corps, auec des fueilles & jettons de courges, y faisant attacher leur jus, & aprés y passer dessus du sain auec le plat de la main. Le mesme fait l'onguent composé auec poix, & graisse, messés & fondus ensemble, y ajoustant de la farine d'ers; si l'on en frotte les Cheuaux: lesquels moiens seruiront aussi aux beufs, pour ne donner prise sur leurs corps, à aucune Mouſche.

REMEDES.

Affermir l'Ongle du pied.

Engraisser le Cheual.

Contre les Mouſches.

REMEDES.

Remedes pour les Asnes & Mulets.

Es Bestes estans sujettes à semblables maladies, que les cheuaux, par semblables remedes aussi, seront elles gueries. Il est vrai, qu'elles en ont quelques particulieres, prouenans de la particularité de leur naturel. Mais difficilement peuuent-elles estre distinguees, pour le peu de difference qu'il y a des vnes aux autres. Ce qui sera laissé au jugement du mesnager, afin que par le Mareschal, soit remedié aux maladies de ses bestes Cheualines selon les occurrences, mesmes de celles de ses Asnes & Mulets, les plus importantes: sur tout, de celles dont la cure requiert la main du Mareschal, assauoir, le fer & le feu.

Remedes pour les Bestes à laine.

Lieu IV. Chap. XIII.

E Bestail à laine, Moutons & Brebis, est sujet à plusieurs & diuerses maladies, dont la plus part procedent de mauuais gouuernement, soit du logis, soit de la maniere de les mener paistre aux champs, à quelles heures, en quels pastis, combien de temps les y tenir, & autres circonstances remarquees au chapitre de leur engeancement & nourriture: où pourront estre prins des bons preseruatifs, salutaires à ceste imbecille animal. La Peste est leur plus dangereuse maladie (ditte en Languedoc, *Bouffade*,) tuant le bestail dans fort peu de temps, s'il n'y est remedié de bonne heure. En Esté & en Hyuer, ce bestail est plus sujet à prendre la Peste, qu'en autre saison de l'annee; pour lequel danger preuenir, on lui fera boire, durant quinze jours, au commencement du Printemps & de l'Automne, au matin allant au pastis, de l'eau en laquelle auront trempé de la sauge & du marrubium, dix ou douze heures. Aux bestes qui se treuueront frappees de ce mal, le susdit bruuage sera continué, & en outre baillé du vin & eau, auec soulfre & sel, trois fois autant. Mais pour vn preallable, telles bestes malades, seront separees des saines, & celles-ci, remuees en nouueau lieu: leur donnant aussi du soulfre & du sel, auec vin & eau, comme és malades, par ces moiens les deliurant d'infection. A quoi, par dessus tout autre remede, le changement d'air seruira, pourueu que sans delai; cela soit fait, dés qu'on s'apperceura le mal estre entré au troupeau; que le lieu soit sain & esuenté, & que les estables soient bien nettes. Les premieres estables seront tout d'vne main, curieusement nettoiees & parfumees auec des herbes odorantes qu'on y bruslera dedans, pour en chasser l'infection: où toutesfois, l'on ne ramenera le bestail, que le mal ne soit du tout passé, n'y restant pas mesme l'apparence, pour tant plus seurement conduire vostre troupeau. La Roigne est aussi vne fascheuse maladie, trainant les Brebis à la mort, auec langoureuse maigreur. Elle leur auient au dos, par pluies, & morfondures, se donne & prend comme peste. Pour en preseruer le bestail, conuiendra pour vn preallable, ne le mesler jamais auec aucun qui soit roigneux, ains ne paistra qu'auec bestes saines. Aprés auoir tondu les Moutons, & Brebis, l'on les lauera auec eau où auront trempé de

Peste.

Roigne.

la sange,& du marrubium: ou auec eau salee,au defaut de celle de la mer,par en estre esloignés. Sechees de ce lauement, l'on les frottera auec du sain de porc, dans lequel aurés mis du soulfre puluerisé. Estant le Bestail ja saisi de Roigne, en sera gueri par lauement fait de la decoction de lupins,vin blanc, & huile de noix,meslés ensemble en egale portion: Par la decoctiõ de pommes de cyprés: Par l'onction,du seul huile de cade: Par l'onguent,auec huile de noix & soulfre: Par le seul lauement,auec vieille vrine: Par la lessiue, faite en eau auec cendres, où auront longuement bouilli des tendres jettons de genevre,tronçonés. Mais auec beaucoup d'efficace, sera guerie la roigne des bestes à laine & à poil, par cest onguent. Prenés couperoze, argent vif,vert-de-gris,& alum de glace par egale portion, le tout mis en poudre, sera meslé ensemble dans du vieil oint, & farine de lupins, ou cendres communes. C'est pour bestes d'aage, non pour aigneaux, dont la tendre jeunesse, ne pourroit souffrir la violence de l'argent vif, de la couperoze, & de l'alum de glace,pour laquelle cause,l'on osteta de l'onguent ces choses,estant question de l'emploier és aigneaux, qui receuront tous les autres remedes indifferemment. A vne autre espece de Roigne, est aussi sujet ce Bestail,tresfascheuse & importune, car elle le prend au museau, l'empeschant de paistre. Les Anciens François l'appelloient, Poacre. Elle leur vient de la rozee, paissans sur les guerets hors heure. Le remede est, l'onguent fait auec huile de chenevi, alum de glace, & soulfre vif, l'appliquant dessus le museau, sur le soir au retour du paștis, pour y demeurer toute la nuict, car le matin ne seroit à propos. le paistre le rendant inutile. L'ardeur du Soleil; principalement celui du mois de Mars,offense tellement le cerueau des Moutons & Brebis,que tous esbourdis ne font que tournoier sans vouloir manger. Ce mal est appellé, Auertin, par d'aucuns François, & en Escosse auec raison, Estourdi. Il se guerit par le suc de la poirée ou bete, le faisant boire à l'animal, & mãger des fueilles de ladite herbe. Aussi par le jus de l'oruale ou toute-bonne,instillé dans l'oreille de la beste,soit-elle jeune ou vieille. La Toux se perd, lauant les nazeaux auec du vin,dans lequel l'on aura pilé des amendes. Aussi, par boire au matin du vin blanc, auec huiles d'amendes douces, & aprés donner à manger à la beste, de l'herbe ditte, pas-d'asne, & à aualer du jus d'aigremoine auec du vin. A la Difficulté d'Halener, ne se treuue meilleur remede,que de fendre les nazeaux,& coüpper le bout des aureilles à l'animal,comme l'on fait aux cheuaux, pour semblable cause. A l'Enfleure du Ventre, par auoir mangé des meschantes herbes, sera remedié tirant du sang des veines des levres & de celles de dessous la queuë prés du fondemẽt, puis lui faire boire de l'vrine d'homme. La Morve du bestail à laine, est incurable estant vne fois formee. Elle est venimeuse, estant facilement prinse par les bestes saines: lesquelles comme recercheans leur malheur, accourent,ainsi qu'au sel,à la mangeoire des Brebis morveuses;y lescheans la morve qu'elles y treuuent, dont elles s'infectent de tel mal. Parquoi, aprés auoir retiré les bestes morveuses en estable separee,& essaié les remedes du cheual en semblable maladies, s'ils ne profitent dans trois jours, les pourrés bien faire jetter en la voirie. Pour la Morsure de bestioles venimeuses, sera donné à boire de la nielle en pondre auec du vin: & appliqué dessus le mal, emplastre de sien de Pourceau. Pour faire choir les Vers qui s'engendrent és plaies

REMEDES.

Poacre.

Auertin.

Toux.

Difficulté d'Halener.

Enfleure du Ventre.

Morve.

Morsure de bestioles.

REMEDES. des Brebis, de quelle cause qu'elles soiét, ne faut qu'y tenir de la chaux neufve en poudre, la y faisant attacher auec huile de cade. A la Fievre, le remede, est la saignee de la veine de l'œil droit, ne souffrant que la beste boiue aucunemét de quelques jours aprés. Pour la Rupture de la Iambe, faudra premierement tondre le poil du lieu, aprés l'oindre auec razis molifié en saliue d'homme, & y appliquer vn emplastré de poix noire: & aiant remis la jambe, la lier proprement auec des bandes, y ajoustant des bastons pour la tenir droite, & de telle sorte l'accommoder, que la beste puisse aller aux champs paistre, sans en destourner la gueriſon.

Fievre.

Iambe rompue.

Remedes pour les Chevres.

PAR semblables remedes qu'on emploie en la cure des maladies du bestail à laine, seront medecinees, celles de ceſtui-ci à poil, pour la sympathie de leurs naturels, souffrant communication de nourriture. Et bien qu'on recognoisse quelque diuersité de complexions entre les brebis & Cheures, si n'en seront pourtãt leurs maladies distinguees, pour les traicter diuersemẽt. Ou ce sera, en certaines particularités, que l'expert berger remarquera, & y pouruoirra selon les experiences, sans estre besoin d'amplifier d'auantage ce discours.

Remedes pour les Pourceaux.

LE premier sera, de tenir nettement leurs estables & mangeoires, leur faire bonne lictiere, ne souffrir de hanter autre bestail: mesmes la poulaille sera bannie de leurs estables, parce que les plumes & fientes de la volaille, importunent beaucoup les Pourceaux. Ces choses tendent à Preseruer les Pourceaux de maladie, à plusieurs leur saleté & gourmandise, les aians assujetis. Quand l'on s'apperceura les Pourceaux n'estre si esueillés que de coustume, aians la mine triste, sans appetit, portans les aureilles pẽdantes, lents au cheminer, trainans leurs jambes de derriere, c'est signe de mal futur. Dont encores serés mieux asseuré, par les soies du dos qu'on leur arrachera, lesquelles aians saigneuses les racines, vous feront, comme voir à l'œil, la maladie estre ja arriuee. Leur indisposition auient, quelquesfois, par auoir mangé de mauuaises herbes, laquelle ne se conuertira en maladie, si leur faites digerer tels mauuais morceaux: ce que ferés par abstinence, les tenans enfermés, sans manger, dixhuict ou vingt heures. Au bout de tel terme, leur baillerés à boire bonne quantité d'eau tiede, dans laquelle aurés fait tremper, durãt douze ou quinze heures, des racines de concombre sauuage pilees. Ce leur sera singulier preseruatif contre les maux contagieux, de peste & autres, que de tenir dans leurs auges, des racines d'afrodille concassees: à ce que leur bruuage ordinaire, tire la substance de telle racine. Le charbon du bois de tamaris esteint dans le boire des Pourceaux, leur sert de bon preseruatif contre les venims: & seroit à souhaiter, leurs auges estre faites de tel bois, pour leur continuer ce bon seruice. Touchant la Peste pour vn preallable leur faut changer d'aer (non seulement de logis) en lieu esuenté, comme j'ay dit

Peste.

des brebis, & les saigner sous la langue. Là les ferés nourrir, plus auec le boire qu'auec le manger: mais boire, dans lequel aurés fait bouillir herbes fresches, y meslant touſ-jours de la farine d'orge parmi. Pour corriger aucunement la Lepre (car de la guerir du tout ne ſe peut) l'on ſaignera le Pourceau ſous la queuë: l'on le fera ſouuent baigner dans l'eau: l'on ne lui eſpargnera le boire: & ſur tout, l'on le logera nettement, ſans ſouffrir demeurer aucuns fiens pourris dans leurs eſtables, ains leur tenir touſ-jours bonne lictiere. la ſaleté eſtant la principale cauſe de telle maladie. Les Pourceaux deuiennent quelquesfois enflés, par trop manger de fruits en la ſaiſon. La decoction de chous rouges, beuë, les deſ-enflera, voire les chous meſmes, leur en donnant à manger auec leur prouende. La fueille de meurier bouïllie en eau, ſert auſſi en tel endroit. Au Catarre & enfleure des glandes au col; aprés auoir ſaigné le Pourceau ſous la langue, l'on frotte les lieux enflés, auec du ſel & farine de froment meſlés enſemble. La decoction des herbes & racines de concombres ſauuages, eſt ſalutaire à ce beſtail ſe treuuant mal d'auoir mangé des meſchantes herbes, parquoi, ne leur eſpargnés tel bon remede, le reïterant ſouuent ſans crainte d'exceder.

REMEDES.

Lepre.

Catarre.

Remedes, pour les Chiens.

DEVS IEVRS maladies des Chiens, ſeront curees par ſemblables remedes, que celles des beſtes à laine, pour la conformité de leurs mœurs, en pluſieurs choſes. Et les maux ſuiuans, par ces moiens-ci. Pour la Rage. L'on preuiẽt ce furieux mal, dés la premiere jeuneſſe du Chien, en lui tirant le nerf du bout de la queue, dont j'ai parlé ailleurs: ainſi eſtant creu dés toute ancienneté. Auſſi pour la meſme cauſe, leur oſte-on vn nerf qu'ils ont ſous la lãgue. Mais pour le mieux, conuient entendre que les Chiens ſont tourmentés de diuerſes ſortes de Rage, diſtinguees en ſept eſpeces, cõme aucuns ont eſcript, dont les deux premieres ſont incurables. Es cinq dernieres (par n'eſtre tant venimeuſes que les autres) y a quelque remede, cõme les ſuiuans. Faites aualer au Chien, vn bruuage fait de la decoction de rue, paſſerage, elebore noir, bouïllis en eau, à laquelle ſera ajouſté du vin blãc, & deux drachmes de ſcamonee: aprés le Chien ſera ſaigné en la gueule, lui faiſant ſortir à force ſang. Autre, piuoine, & abſynte, ſix drachmes de chacune, aloë en poudre, deux drachmes, autant de corne de cerf, bruſlee & puluerisee, agaric autant, ces choſes ſeront infuſees en vin blanc & dõnees en bruuage au Chien: puis conuient le ſaigner des deux veines qui viennent par le dedans des eſpaules: ou lui fendre les aureilles pour les faire ſaigner. Pour guerir vn Chien de la morſure d'vn autre, eſtant enragé, le faut purger, puis baigner. La purgation ſera faite, de caſſe, de ſcamonee, auec poudre de ſtafiſagre, le tout deſtrempé en huile d'oliue, qu'on baillera à aualer au Chien. Et le bain, de pure eau claire, auec abondance de ſel (à faute de l'eau de la mer) qu'on mettra, pour aiſance, dans vne cuuette, & là plonger & lauer le Chien pluſieurs fois le jour, durant neuf ou dix. La Roigne commune des Chiens, ſe guerit par les lauer ſouuent & rudement auec la decoction de

Lieu 17. Chap. 16.

Rage.

Morſure d'vn Chien enragé.

Roigne.

REMEDES. berles, d'enulacampana, de la place, de frodilles y ajoustant des cendres & du sauon. Les Dartres sont bien plus difficiles à guerir. Aprés auoir tazé le
Dartres. poil des lieux requis, iceux seront frottés auec du vinaigre & de la lexiue auec du sel, si fort & tant, que le sang en sorte. Puis les Dartres sont oinctes auec onguent fait de deux liures huile de noix, vne liure huile de cade, autant de poix gemme, soulfre, vitriol, vert-de gris, quatre onces de chacun, litarge d'or, alum de glace, de chacun deux onces: le tout pulueriſé & incorporé,
Pulces, Poux, Vermines. sera bouilli en vinaigre jusques à la cõsistence d'onguent. Les Pulces, Poux, & Vermines mourront, en lauant & frottant les Chiens auec la decoctiõ de la place, betles, mente, & cendres de sarment; passée à trauers d'vn linge, y aiant ajousté de la poudre de staphisagre, du sauon, & du saffran.

Remedes pour la Poulaille.

Pepie. A Pepie, est la plus frequente maladie des Poules communes, leur offant le manger & le boire. C'est vn cartilage qui leur croist en la langue, par faute de boire, ou de boire eau nonnette, ains orde & puante. En arrachant tel cartilage, la Poule est deliuree de mal; ce que la gouuernante de la volaille fera à peu de peine, auec vne esguille, & aprés lauera la langue & le bec, auec de l'huile, dans lequel, au preallable, aura escaché vne dausse d'ail: ou bien auec du vinaigre vn peu chaud: la saliue seule, sert à ceci. Seruira aussi, d'acheuer de guerir ce mal, donnant à manger à la Poule, de la graine de staphisagre,
Ventre lasche. meslee parmi le grain de son ordinaire, soir & matin. Le Ventre lasche de la Poule, vuidant par trop, est resserré, lui faisant boire du vin vn peu chaud, dans lequel aurés bouilli des escorces de coin: ou mis dedans, des cornes en poudre: aussi en leur donnant à manger de l'orge bouilli en eau auec escorce
Constipé. de grenade. Au contraire, est ouuert l'aiant constipé, par l'eau miellee qu'on leur fera boire. Les ieunes Poulets, sont fort tourmentés de ce mal, auquel est remedié en les esplumant à l'entour du fondement, & ouurant iceluy auec vne plume, dont le ventre est incontinent lasché. Le Catharre ou fluxion qui tumbe aux Poules, est vn mal qui leur fait baisser la teste, & ternir la creste leur causant aueuglement. Le remede est, de trauerser les nazeaux d'vne plume, par telle ouuerrure se vuidant la cause du mal. Et parce que tels maux ne procedent que de morfondement, qui leur auient, ou pour auoir beu eaux glacees, ou d'auoir couché a descouuert, sera conuenable, de leur eschaufer leur boire, mesmes en temps de bruines, dont telle nuisi-
Veue. ble humidité, sera corrigee. Et de leur lauer les yeux, auec jus de pourcelaine, sel ammoniac, meslés auec laict de femme. remede qui leur fera fondre les petites peaux surcroissans dessus les yeux, desquelles la veuë est arrestee, sans se donner peine de les arracher auec vne esguille; comme aucuns font:
Poux & Vermine. & seruira aussi tel lauement, à guerir les inflammations des yeux. Les Poulx, & Vermines, emmaigrissent les Poules, sur tout les couueuses. Le remede est, de les plonger dans eau, où l'on aura bouilli de la staphisagre: ou du cumin: ou des lupins, l'amertume de telles choses, tuant ces bestioles. Toute espece de Poulaille, indifferemment, craint le sercin (excepree ceste race de Paon, qui n'a que faire de logis, naturellement couchant sur les arbres: de laquelle

l'on

on ne se souciera, pour la preseruer du morfondement; aussi generalement on les en garentira, les faisant retraire, à l'approcher de la nuict, en leurs juschoirs: comme semblables remedes que dessus, seront emploiés sans distinction d'espece, aux Poules d'Inde, Oyes, Canes, Cignes, puis que leurs naturels symbolisent ensemble presques en toutes choses. Les d'Indes ont ceci de particulier, que de craindre fort les gouttes aux piedz, en leur premiere jeunesse. mal qui s'suite par bonne conduite, comme j'ai monstré. La curiosité de tenir nettement les poulaillers, les parfumãt au besoin, preserue toute la Poulaille de la pluspart de ses maladies. Et de les fermer & ouurir à temps, du rauage des fouines, belletes, chats sauuages, & autres bestes maligues & de proie, qui y entrent la nuict, à la moindre ouuerture qu'elles y treuuent: où elles tuent tout, sans pardonner à aucune Poule. Touchant le renard, ce sera la guerre ouuerte, qui en deliurera de crainte la Poulaille; auquel l'on chassera & de jour & de nuict, par diuers moiens, pour en desencancer la contree. Lieu v. de la. III.

EXERCICES.

CHAPITRE VII.

De la Chasse, & autres honnestes exercices du Gentil-homme.

FINALEMENT ces discours nous ont conduit aux choses de plaisir, après auoir traité de celles de profit. La Chasse n'est pourtant sans vtilité, non plus que la Mesnagerie, sans delectation. Et comme l'Agriculture regarde, principalement, à la necessité du viure des hommes, aiant pour accessoire, le contentement: ainsi, le but de la Chasse, estant le joieux passetemps, est suiui de plusieurs commodités. Comme, du moien de la santé, venant du leuer matin, de l'exercice, de la sobrieté. Aussi, de façonner l'esprit, rendant l'homme, patient, discret, continent, modeste, magnanime, hardi, ingenieux. L'article du fournir la table de precieuses viandes, ne sera oublié: ni celui de la visite des terres, & la solicitation au trauail. mesnage que tout d'vne main l'on fait, allant & reuenant de la Chasse. De tels vtiles plaisirs, jouïra le Gentil-homme des champs, sans destrac de ses affaires, s'il se mesure ainsi qu'il appartient, à ce que ne s'abandonnant à ses plaisirs, il donne à la Chasse, quelques heures de son loisir. Le vin est aliment tres-precieux, prins moderément, & venim mortel, beu desordonnément. Les liures nous font voir vn Roi d'Arcadie, Lycaon, conuerti en loup: vn Acteon, en cerf, par s'estre trop addonnés à la Chasse, & tous deux, mangés de leurs propres chiens: On lit aussi, que l'Empereur Seuere, qui emploioit tout son temps à la Chasse, finit miserablement ses jours, à l'aage de sa premiere force, delaissé de ses propres seruiteurs, qui aiderent à lui courir sus. Ce Roiaume n'est sans exemple sur ce sujet, s'y voians en diuerses prouinces, des bonnes maisons incommodees par le trop frequent vsage de la chasse, d'où s'y faisant de l'accessoire, principal, n'est de merueilles d'en voir les affaires reculees.

LE Gentil-homme bien auisé, aiant ceste belle humeur, que d'aimer

EXERCICES. la Chaſſe, ordonnera du temps d'y vaquer, & des moiens de la deſpenſe requiſe à tel noble exercice, ſi bien qu'il en pourra cõtinuer l'vſage auec grande delectation & de corps & d'eſprit, ſans intereſſer ſes principales beſongnes. Et ce ne ſera lui ſeulement, qui iouira de telles commodités, ains le public y participera, quand par tels honorables & plaiſans labeurs, la contree ſera deliuree de beſtes rauiſſantes, deuorans en la campaigne les perſonnes & le beſtail de meſnage. Paſſant plus outre, par l'exercice de la Chaſſe, le Gentil-homme ſe façonne à la guerre, y apprenant les ruſes de l'art, à s'endurcir au trauail, fuiant l'oiſiueté, à ſe contenter de manger & boire peu, à s'accouſtumer à toutes viandes & bruuages, à combatre à force & par ſurprinſe, à piquer cheuaux par bon & mauuais païs, dont il ſe rẽdra bon guerrier. eſtant la Chaſſe, vn vrai apprentiſſage de la guerre, pour la conformité qu'il y a par-entre ces deux exercices: & par conſequent, propre à faire ſeruice au Roi, & à la Patrie. Platon dreſſant ſes loix, y coucha la Chaſſe, comme neceſſaire à la Republique. Pluſieurs Rois de l'Antiquité, ont fait exercer leur gens à la Chaſſe. Cyrus, Lycurgus, Romulus, Alexandre le grand, Pompee, Marc-Antoine, Adrian, ſont de ce nombre. De nos Rois, pluſieurs ont aimé la Chaſſe, Venerie & Fauconnerie. On lit en l'hiſtoire d'Aimonius, que le Roi Clovis, en l'an cinq cens & neuf, pourſuiuit vn cerf, ſorti de la foreſt de Chinon, juſques en la riuiere de Vienne, laquelle il paſſa ſans nager; par ce moien, enſeignant au Roi, vn bon gué dont il eſtoit en grand doubte. Le Roi Clotaire auſſi aima la Chaſſe, & en mourut d'vne fievre qu'il print, chaſſant en la foreſt de Couci. Les Rois Charles ſixieſme, & neufieſme, l'ont exercee en leurs temps, & ceſtui-ci tant aimee & ſi bien entendue, qu'il en a compoſé vn liure. Le Roi regnant heureuſement, ſe delecte aujourd'hui à la Chaſſe, aiant tiré de ſes Anceſtres, telle noble affection.

NOVS auons fait voir, quelle difference il y a de la Garene au Parc: en ceſt endroit, nous nous ſeruirons de telle demonſtration, pour faire entendre au Gentil-homme, qu'il y a vne Chaſſe pour lui, & vne autre pour le grand Seigneur, afin qu'il ne ſe meſconte. La chaſſe aux cerfs, biches, daims, ſangliers, loups, & en general de toutes beſtes rouſſes & noires, n'appartient qu'aux Rois, Princes, & grands Seigneurs: Comme auſſi le Chaſſer à la haute volerie, leur eſt propre, s'eſtans reſerués tels paſſe-temps, auec les moiens d'y deſpendre. Il n'eſt pourtant hors de propos, qu'aiant le Gentil-homme, des foreſts nourriſſans & retraians telles groſſes beſtes, qu'il n'y Chaſſe quelquesfois: mais ce ſera en compagnie de ſes voiſins & amis, deſquels ſe fera aſſemblee ſelon les occurrences, du temps & autres occaſions, meſlans enſemble leurs attirails, de chiens, de cheuaux, de rets, panneaux, toiles, bources, cordages, eſpieux, arquebuſes, arbaleſtes, trompes, tenailles & autres choſes neceſſaires, afin d'en compoſer vn ſuffiſant à l'entreprinſe. Et pour ſon particulier ordinaire, ſe contentera du nombre des chiens, oiſeaux, cheuaux, valets, meubles, & engins requis à lui entretenir ce paſſetemps, dont il ſera eſtat, le dreſſant & limitant, à la portee de ſon bien, où il regardera plus, qu'à ſon plaiſir. Il s'inſtruira en tous les termes de l'art de la Chaſſe, Venerie & Fauconnerie, pour parler à ſes chiens & oiſeaux, & auec la voix & auec la trõpe, diuerſement; tantoſt haut, tantoſt bas,

selon les Chasses. Obseruera les bestes, leurs naturels, leurs ruses & finesses: les temps & saisons de les prendre, leurs repaires & gistes, licts, chambres, reposees, bauges & tanieres. Celles qu'il faut courir & combatre. Comme il les faut quester, requerir, lancer & donner aux chiens, accommodant leurs especes selon la Chasse. Auec le chien couchant fait au poil & à la plume, le Gentil homme, durant l'Automne, l'Hyuer, & le Printemps, l'arquebuse au poing, s'en ira arrester & prendre la perdris, & le leuraud. Auec le mesme chien, en Esté, arrestera les cailles & tourterelles, qu'il prendra leur jettant la tirasse ou filé par dessus. Auec ses leuriers, ira courir & prendre le lieure & le leuraud, en toutes les saisons de l'annee. Aux lieures, renards, putois, fouines, chassera aussi auec filets, toiles. Aux conins auec le furet & la poche. REMEDES.

QVANT à la Fouconerie, laissant la haute volerie pour les plus grands, le bas voler des champs sera pour le simple Gentil-homme, lequel se dressera attirail requis à ce bel exercice, surpassant d'autant plus celui de la venerie, qu'il y a de difference entre les choses de la terre à celles de l'aer. Il tendra son esprit à la conseruation de ses oiseaux, sans s'en rapporter du tout à son fauconnier, en telle curiosité imitant des Princes & grands Seigneurs, qui ne s'importunent du bruit de leurs oiseaux, les faisans coucher dans leurs chambres. Ne tenir qu'vn oiseau, c'est n'en auoir point, pour les inconueniens qui suruiennent journellement : à laquelle incommodité est jointe ceste-ci, que n'en aiant qu'vn, le Gentil-homme est contraint d'attendre le jour & l'heure que son oiseau sera prest & en estat; mais en aiant plusieurs, il en appreste & pour le matin, & pour le soir, selon l'heure qu'il lui plaist de voler. Or d'auoir beaucoup d'oiseaux, c'est tumber de l'autre extremité; parquoi, le nombre pourra estre restreint à deux, qu'il entretiendra auec non guiere plus de dispense, que pour vn seul, parce qu'il lui faut aussi bien vn homme pour en gouuerner vn, que deux. Cinq ou six couples de chiens, est la suite de ceste attirail, lesquels conuient choisir de moienne taille, qui soient espagneuls, pource qu'estans mieux vestus que les braques, ils ne craindront, ni le froid ni les espines. Il conuient auoir aussi vne lesse de bons leuriers, & de bien nourrir tous les chiens, afin que demeurans plus gras que maigres, ils vous facent honneur & seruice; & ne soient en danger d'estre roigneux, comme sont presque touf-jours les maigres. C'est equipage, est raisonnable pour le Gentil-homme qui ne veut faire grande despense, moiennant lequel receura cõtentement, & de la commodité auec pour la cuisine, estant en pays de gibier, deschargeant d'autant les frais de la fauconnerie. Du chois des oiseaux, de leurs noms, qualités & differences, du moien de les dresser & emploier, selon les païs, & les chasses, de les nourrir & entretenir, de leurs maladies & remedes, ne sera ici plus auant discouru. Non plus, que de l'élection des chiens pour ce deduit, & pour la venerie : & ce afin de n'outrepasser les limites de ma deliberation; veu mesme, qu'il y a plusieurs liures escripts sur telles matieres, où nostre Gentil-homme se pourra amplement instruire de ce qu'il desirera pour ses chasses. Mais particulierement pour la fauconnerie, du beau & excellent liure du seigneur d'Espatron Gentil-homme Prouençal, qu'il a de nouueau mis en lumiere,

EXERCICES. où il a particulierement & amplement discouru de tel noble exercice.

DIVERS autres moiens y a-il pour prendre bestes à quatre pieds, qu'on emploie & iour & nuict, selon les saisons & le temps, chaud, ou froid: comme piegcs, agraffes, fosses, trapes, rets, pents, amorces, &c. Aussi oiseaux, gros & menus, à l'amorce, à la pipee, à la passee, au tumbereau, à la tonnelle, au feu, au glu, aux laqs, à la poche, au rets, à la Chouëte, au Duc, à l'appeau, au rejettail, &c. Et ce auec beaucoup de passetemps: & petite despense, parce qu'il n'est besoing pour telles Chasses, ni chiens, ni oiseaux, ni cheuaux. Les proprietez des païs, ont fait inuenter aux peuples, diuers instrumens & engins à prendre bestes terrestres & aëriennes, chacun les appropriant à ses vsages particuliers, selon la faculté de son lieu: pour la varieté desquels instrumens, seroit impossible de les representer par discours; seulement par pourtraiture, en pourroit-on donner quelque moienne cognoissance. Où les canars & autres oiseaux de riuiere abondent, comme és grands estangs, & prés des mers, là on s'exerce en grand volume en telle espece de Chasse, mesmes en Hollande, en ceste maniere. On y emploie vn canar vif, attaché au bord de l'eau qui appelle les passagers, lesquels tumbés en l'estang, s'en vont treuuer celui qui les inuite: & à ce que ce soit tant plustost & en tant plus grande troupe, vn chien duit à tel seruice nageant par l'estang, les va ramassant des lieux plus esloignés, pour leur faire tenir le chemin requis, où assemblés, se treuuent prins par le moien d'vn filé là auparauant tendu, qu'vn homme caché auprés, destend quand il en void le poinct. L'on prend aussi des canars au hameçon, presques comme poissons, c'est en cnuelopant les hameçons auec des tripailles, & iceux attachés à terre par des cordelettes; les canars voians de loin telle viande, nageans sur l'eau, l'engloutissent auec les hameçons, dont ils se treuuent prins par le bec. Le Gentil-homme chassera aussi au canar, à l'arquebuze, en se pourmenant le long des eaux, durant les gelees & grandes froidures. Et és autres Chasses où son plaisir le guidera, esquelles le trop de trauail n'en rauale le contentement: car quant à celles des perdrix au feu, durant la nuict; à la tonnelle, le jour: des becasses, alouëtes, & autres oiseaux, qu'on attend longuement és passages, & jour & nuict, mesmes en mauuais temps, comme en Hyuer, durant les grandes glaces, & neges, pour les attraper auec filets, & autrement, il les commettra à ses gens: aussi les amorces & trainees, le dresser des pieges pour prendre loups, & renards, blereaux, tessons, & semblables bestes, la prinse desquelles est auec beaucoup de peine. Encores que la Chasse aux oisillons auec la Chouëte ou au Duc, semble n'appartenir qu'aux enfans, si est-elle tant plaisante & agreable, que souuent les grands sont incités à s'y exercer. tout honneste passetemps, estant receurable aux champs. Le plaisir y est singulier, de voir vn oiseau difforme, perché parmi la verdure & les fleurs, attirer à soi infinité d'oisillons venans là de toutes parts contempler sa mine, sa contenance, sa laideur, le pinceans, chantans chacun son ramage, comme pour le brauer & se moquer de lui: & au bout de cela, se sentir prins par les griffes auec le brei (petit instrument composé de deux bastons, se joignans de leur long, que l'oiseleur, caché dans sa logete, fait jouër à poinct) ou bien par le glu, dont ils se treuuent empestrés en leur

pennage. A tels honneſtes exercices, paſſera ſon temps le noble pere-de-famille, tandis que par ſa preuoiance, ſes affaires s'auanceront, & treuuera par experience veritable ce qui eſt dit, que EXERCICES.

Qui le plaiſir à l'vtilité ioint,
En meſnageant, le gaigne de tout poinct.

A CORRIGER la ſolitude de la campaigne eſt de grande efficace, la lecture des bons liures, vous tenãt touſ-jours compaignie. Scipion l'Africain en rend ce teſmoignage, diſant à ſes amis (qui s'esbahiſſoient de ſa vie priuee & retiree) *n'eſtre iamais moins ſeul, que quand il eſtoit ſeul.* Si que le Gentil-homme aimãt les liures, ne pourra eſtre que biẽ à ſon aiſe, auec vn liure au poing ſe promenant par ſes jardins, ſes prairies, ſes bois, tenant l'œil ſur ſes gens & affaires. En mauuais temps de froidures & de pluies, eſtant dans la maiſon, ſe promenera ſous la guide de ſes liures, par la terre, par la mer, par les Roiaumes & prouinces plus loingtaines, aiant les cartes deuãt ſes yeux, lui mõſtrant à l'œil leurs ſituations. Dans l'hiſtoire, cõtemplera les choſes paſſees, les guerres, les batailles, la vie & les mœurs des Rois & Princes, pour imiter les bons, & fuir les mauuais. Remarquera les gouuernemens des peuples, leurs loix, leurs polices, leurs couſtumes, tant pour entendre cõme le monde ſe gouuerne, que pour faire profit des ſalutaires auis qu'il en pourra tirer, les appropriant à ſes vſages. Des bons liures, il apprendra à ſagement cõduire ſa famille, à ſe comporter auec ſes voiſins: ſur tout à craindre & ſeruir Dieu, à bien viure, à fuir le vice, ſuiure la vertu, qui eſt le chemin du Ciel, noſtre ſeure demeure. Ce lui ſera beaucoup de contentement, s'il a quelque moderee cognoiſſance des Simples, & herbes medecinales de la cãpaigne, car il ne pourra ſortir de ſa maiſon ſans treuuer à qui parler, contemplant leurs racines, herbes, fleurs, fruits, leurs proprietés, auec la louange du Createur. De meſme regardãt au Ciel, admirera l'ouurage du Souuerain, à la veuë du firmament, des eſtoiles, planetes, & ſignes celeſtes: ſçaura la raiſon des Equinoxes, & Solſtices, des Eclipſes, du cours du Soleil & de la Lune, s'il a quelque cognoiſſance de l'Aſtrologie. La muſique, le jeu du luth, de la harpe, de l'eſpinete, & autres inſtrumens, ſeruent beaucoup à ce ſujet. Auſſi l'Arithmetique, la Geometrie, l'Architecture, la Perſpectiue, meſme la Pourtraiture, pour repreſenter forteresſes, villes, chaſteaux, païſages, dignes parties du Gentil-homme, moiennant leſquelles, il deſſeignera plans de forteresſes, & de maiſons priuees, voire par tels moiens, ordonnera de ſes baſtimens, de ſes jardins, de la diſpoſition de ſes arbres, & fera autres choſes de ſon meſnage par art, auec heureuſe iſſuë. La viſite des amis eſt treſ-recommandable au Gentil-homme, par là cultiuant les amitiés, auec l'affectiõ neceſſaire à choſe tant precieuſe, que cherement il ſe conſeruera. Moiennant ces belles & nobles qualités, noſtre vertueux pere-de-famille ſe maintiẽdra gaiement en ſon meſnage, y viura accommodément, fera bonne chere à ſes amis. Et deſpartãt à propos ſes heures, pouruoirra à ſes affaires, ſi bien, que, mariant le profit auec le plaiſir, choſe aucune n'ẽ demeurera en arriere, ains, comme en ſe jouant, toutes s'auanceront à ſon contentement & honneur, Dieu beniſſant ſon labeur & induſtrie.

CONCLVSION.

DES PAROLES il faut venir aux Effets, pour auoir contentement de noſtre Agriculture. Et comme ce n'eſt que du papier peint, que le deſſein du baſtiment, ſans pierre, chaux, ſablon, bois, & autres materiaux, pour eſleuer l'edifice, auſſi vainement aurions-nous repreſenté le meſnage des champs, ſans mettre la main à l'œuure. L'on a accouſtumé de ſe moquer de ceux qui diſent vouloir baſtir, planter, reparer, ſans en voir l'auancement. Voire les terres meſmes, ſemblent accuſer de negligence leurs poſſeſſeurs, qui ne les mettẽt en poinct d'enfanter les biens qu'elles ont conceu dans leurs entrailles. Les Anciens Romains, pour l'intereſt que le public receuoit de telles pareſſes, ordonnerent, que le Cenſeur chaſtieroit la negligence à faire valoir les heritages. Et par l'exemple de la profitable diligence de Furius Criſinus, firent des ſtatuts & ordonnances, ſur la maniere de mettre les terres en valeur. Ceſtui Criſinus labouroit ſon heritage de mediocre eſtendue, auec tant d'art & diligence, qu'il en tiroit beaucoup plus de profit, que ne faiſoient ſes voiſins de leurs grandes poſſeſſions; leſquels meuz d'enuie, l'accuſerent en juſtice, que par mage ou ſortileges, il s'attiroit la graiſſe des champs de ſon voiſinage. Il compar à l'aſſignation deuant le Cenſeur, accompaigné d'vne ſienne fille en bon poinct, bien veſtuë, conduiſant ſes bœufs, gras & eſueillés, auec ſes coutres & ſocs, biẽ forgés & aceres, portant pluſieurs autres outils & inſtrumẽs pour la culture de la terre. Monſtre ceſt attirail au Cenſeur & au peuple, leur dit que ce ſont les inſtrumẽs magiques dont il vſe; leur fait voir ſes mains calleuſes du trauail, regrettant ne leur pouuoir de meſme repreſenter ſes labeurs, ſueurs, veilles tant de jour que de nuict, qu'il auoit emploiees à rendre fertile ſon heritage: dequoi il demeura loué, & ſes accuſateurs moqués pour leur faineantiſe. Pline, en outre, raconte, & auec lui, Plutarque & Tite-Liue, que le Roi Gygés s'enquerant de l'Oracle d'Apollo, qui eſtoit le plus heureux hõme du monde, euſt reſponſe que c'eſtoit Aglaüs, cogneu des Dieux & incogneu des hommes. Aprés auoir fait cercher ceſt Aglaüs, par toute la Grece, en fin il eſt treuué en vn recoin de l'Areadie, cultiuant ſon petit heritage, où, auec ſa famille bien reglee il viuoit fort commodément des biens, qu'en abondance, par ſon induſtrie & diligence, ſa terre lui rapportoit. L'hiſtoire nous a conſerué la memoire de tels hommes, pour nous rendre bons meſnagers: comme auſſi à meſme fin, de pluſieurs autres. les exemples ſeruans de bons maiſtres. Les Mileſiens eſtans en guerre ciuile, à cauſe de l'ambition du gouuernement, eſleurent pour arbitres de leurs differends, des hommes du païs de Parrois: leſquels eſtans là arriués, conſidererent diligemment l'eſtat des villes & terroirs des

Mileſiens. Ils y treuuerent pluſieurs ruines : des villes & maiſons deſertes, des terres en friche, & tout cela procedé de l'oiſiueté, qui les auoit plongés en ſedition. Quelques heritages bien cultiués, y remarquerent-ils auſſi, comme teſmoignans que leurs proprietaires auoient là emploié leurs temps, ſans s'amuſer à queſtionner auec leurs voiſins. Aprés auoir conuoqué le peuple, ſans autre recerche. adjugerent le gouuernement aux meilleurs meſnagers & plus diligens, choiſis d'entre ceux qui auoient leur terres bien en poinct, eſperans qu'ils ſeroient curieux du bien public, autant qu'ils l'auoient eſté de leurs affaires domeſtiques. C'eſt ce que recite Sabellique; & auſſi, Que Abdolominus fut eſleu Roi de Sidon, non ſeulement pour ſa prudence, ains par s'eſtre proprement accommodé en ſa maiſon des champs, & pour les grandes experiences qu'il auoit en l'Agriculture. Cyrus le grãd Roi de Perſe, par le teſmoignage de Xenophon, eſtimoit les plus belles occupations du Gentil-homme eſtre l'Agriculture & la guerre, lui meſme s'employant & en l'vn & en l'autre exercice. Ce Roi prenoit plaiſir de contempler les deportemẽs de ſes Seneſchaux & Preſidẽts de prouinces, qui auoient ſur-intendence ſur la police, meſme ſur le labourage: voiãt ceux qui auoient leurs terres bien habitees, pleines de tous arbres chargés de fruits, il leur accroiſſoit leur juriſdiction, ſans leur eſpargner les dõs des richeſſes & d'honneur, pour teſmoignage de leur vertu. Au contraire, ceux que le Roi treuuoit auoir leurs prouinces dépeuplees, & en friche, les puniſſoit à la rigueur, & les demettoit de leurs charges, pour les donner à d'autres. A l'election des Eſcheuins, Capitouls, Maires, Conſuls des villes de ce Roiaume, juſques aux moindres, touſ-jours les meilleurs meſnagers ſont emploiés, auec ceſte raiſon, que celui ſe rend capable des affaires du public, qui cõduit bien les ſiennes particulieres. Entre les richeſſes du ſac de Carthage, furent treuués vingt-huict liures de l'Agriculture compoſés par Magro, leſquels de l'ordonnance du Senat de Rome furent traduits du langage Punique, en Latin, auec beaucoup de louange du traducteur, & encores plus de l'autheur, qui en fut proclamé pere du labourage. Le Roi Dejotarus, print à honneur que Diophanés lui dediat ſon Agriculture. L'Empereur Auguſte, de meſme receut de bon cœur, les commentaires de Caius Valgius, ſur les Simples. Mecenas, le liure des Sabins, ſur la nature & diuerſes qualités des oignons. tant les Anciens ont fait d'eſtat de l'Agriculture. la plus innocente vacation qui ſoit au monde. Platon confeſſe, que la vie ruſtique & ſolitaire, a gaigné le prix, cõme maiſtreſſe & exemple de toute ſobrieté, continence, parſimonie, & diligence, propoſee à l'homme pour franchiſe & refuge, comme vn port & adreſſe cõtre la calomnie, l'ambition, l'enuie, & autres vices. En ſes liures de la Republique, pluſieurs ordonnances ſe voient pour l'Agriculture, entre autres, de ne changer ou arracher les bornes des champs, de ne rompre les Canaux, ou deſtourner les cours des eaux qui abbruuent les terres, de ne faire degaſts aux heritages, ni aux fruits de la terre, ſous grandes peines. Ce que nos ſages Empereurs ont ſuiui, en leurs conſtitutions modernes. Ciceron au diſcours qu'il fait en ſon premier liure des Offices, touchant le profit que nous apportẽt les arts & ſciences, eſt d'auis n'y auoir rien plus noble, & qui mieux conuienne à l'homme viuant noblement & en liberté, que le fait de l'Agriculture. Virgile tiẽt, qu'à

l'homme des champs ne mãque, pour ſa felicité, que la cognoiſſance de ſon bien: diſant,

Virg. II. des Georgiques, O fortunatos nimium, ſua ſi bona norint, Agricolas &c.

O que par trop ſeroient heureux les laboureurs,
S'ils ſçauoient leur bon-heur! auſquels, loin des horreurs
Des diſcord martial, d'vne volonté franche,
Des viures largement la terre, iuſte, eſpanche.

LA cognoiſſance des biens que Dieu nous donne, eſt voirement le plus important article de noſtre meſnage, moiennant laquelle, nous meſnagerons gaiement, tant pour l'vtilité, que pour l'honneur, guerdon de ceux qui font bien leurs affaires. Et de là auiendra à noſtre pere-de-famille ce contentement, que de treuuer ſa maiſon plus aggreable, ſa femme plus belle, & ſon vin meilleur, que ceux de l'autrui. Ces contentemens, ont induit pluſieurs grands perſonnages à chanter le plaiſir des champs, s'eſgaians ſur tant riche ſujet, dont pluſieurs liures ſe treuuent eſcripts remplis de telle belle matiere. Et beaucoup d'illuſtres hõmes, à ſe retirer en la ſolitude de la campagne, pour, hors de bruit, jouïr en repos, des aiſes dont elle abonde. La ſerenité du ciel, la ſanté de l'air, le plaiſant aſpect de la contree, montaignes, plaines, valons, couſtaux, bois, vignobles, prairies, jardins, terres à blés, riuieres, fõtaines, ruiſſeaux, eſtangs: les beaux promenoirs és jardins, prairies, & ailleurs, la contemplation des belles tapiſſeries des fleurs, les beaux ombrages des arbres. La joieuſe muſique des oiſeaux, les diuers chants & langages du beſtail, gros & menu, louans le Createur, en ſont les principales cauſes: y en aiant d'autres infinies, qui ne ſe peuuent reciter, pour le viure, veſture, port, & plaiſir de l'homme, dont Dieu a rempli la terre. Là deſſus dit le ſieur de Pibrac,

Bref, en l'homme des champs, on ne ſçauroit choiſir,
Vn iour, heure ou moment, ſans honneſte plaiſir.

Entre leſquelles plaiſantes commodités, ceſte-ci eſt remarquable, qu'és champs, vous n'y voiés que de vos amis, vos ennemis ne vous allans jamais viſiter. Et ſi bien vous n'y eſtés pas beaucoup accõpagné de vos ſemblables, vous y eſprouués veritable ce commun dire. *Qu'il vaut mieux eſtre ſeul, que mal accompagné*; ſe pratiquant tous les jours és villes, cõbien faſcheuſe y eſt la foule du peuple, parmi lequel ſont contraints de viure, ceux qui y habitent, eſtãs ſouuent forcés, de faire bonne mine, à tels dont ils ne ſont guiere aimés: au lieu de la ſaincte liberté, en laquelle vit noſtre noble meſnager. Pour de laquelle jouïr, Ciceron auoit ſes belles maiſons de Cuman, Formian, Tuſculan, où il ſe pleuſt tant, meſmes en ceſte ci, qu'il y cõpoſa ſes Queſtions Tuſculanes, ainſi dittes de ce beau lieu. Pline le jeune, ſon Laurentin, d'où eſcriuant à Fondanus, lui recite les grandes delices dont il jouïſſoit aux champs. Entre autre il recognoiſſoit n'y auoir fait, dit, ni ouï, choſe qui lui euſt deſpleu, n'aiant eu peur d'eſtre accuſé ou calomnié, que de ſoi-meſme, viuãt en tel lieu, ſans paſſion, ſans crainte, ſans vaine eſperance, & ſans auoir la teſte trauaillee, du bruit commun & nouuelles de ville. Caton le Cenſeur, ſon Sabinus, qu'il appelloit, pere de ſa vie, ſouſtenãt que la vie champeſtre, eſtoit la choſe du monde la plus honorable que l'Homme euſt peu choiſir. Seneque eſtoit de telle opinion, n'eſtimant aucune volupté pareille à celle de ſa maiſon des champs, aprés auoir treuué moien d'y faire deſcẽdre par ca-

naux, des eaux viues pour arrouſer ſes jardins & prairies. Diocletian remit le ſceptre és mains de la Republique; deſirant d'eſtre à ſoi, ſe retira en ſon païs de Saldine fort content, vſant des champs & jardinages. Puis importuné par lettres & ambaſſades, de reprendre la charge de l'Empire, n'y voulut onques entendre. Ces bons peres Chreſtiens, ſainct Auguſtin, ſainct Hieroſme, ſainct Baſile, ont auſſi recogneu la vie Ruſtique, eſtre la moins importune, pour d'icelle penetrer plus commodément à la Celeſte, que par autre plus enuelopee. Barthole eſcriuit ſes doctes cõmentaires ſur le droict, en vn lieu diſtant de Boulongne enuiron demie lieuë, baſti au ſommet d'vne plaiſante montagnete. Petrarque à Vaucluſe, prés d'Auignon, ſes Poëſies Italiennes, contenans entre autres belles choſes, la louange de la vie ſolitaire. C'a eſté de tout temps l'humeur de la Nobleſſe Françoiſe, que d'habiter aux champs, n'allans aux Villes, que pour faire ſeruice au Roi, & pouruoir à leurs affaires preſſées, aians en tant de recommendation la liberté, qu'il n'y a Gentil-homme qui ne ſe conforme à l'auis de Ceſar, qui eſtoit, d'aimer mieux eſtre le premier au Village, que le ſecond à Rome. De tous leſquels contentemens & plaiſirs jouïra noſtre pere-de-famille, s'il meſnage ſi bien, qu'aucune choſe ne defaille à ſa maiſon, & que de toutes, il en ait de reſte au bout de l'annee: à quoi il paruiendra, par la faueur du Ciel, s'il manie ſa terre & ſes affaires ſous les adreſſes ſuſdites. Et le preſeruera, telle dextre preuoiance, du chagrin, qui communément accompaigne ceux dont les affaires vont mal. Le faiſant viure joieuſement dans ſa maiſon, auec ſa femme, en l'amitié & concorde ordonnee de Dieu, qui les aiant vnis en vne chair, ne doiuent auoir qu'vne volonté, pour le bien de leurs affaires: d'où ſortira l'effect de ceſt ancien dire, *Que par concorde, les petites choſes ſe font grandes*: & ne tumberont au mal que le contraire produit, qui eſt, *Que par diſcorde, les grandes s'appetiſſent*. Or puis que ſelon le prouerbe, *Nous n'auons autre mal, que celui que voulons auoir*: taſcherons de nous mettre à noſtre aiſe, ſurpaſſant les difficultés qui s'oppoſent à noſtre repos; dont le moien n'eſt petit, que celui qui ſort du bon meſnage. Et comme l'homme qui combat pour la vertu, & veut viure ſans reproche, abhorre les vices, ce lui eſt vne grande aide, que d'eſtre logé en campaigne, deſuelopé d'empeſchemens, en lieu qui le puiſſe commodément nourrir: ce qu'vn de mediocre eſtenduë & de moienne faculté, fera, ſous la conduite d'vn bon meſnager, puis que, ſelon le prouerbe, *Les choſes ne valent, que ce qu'on les fait valoir*. Lequel treuuera en ſon Agriculture, le port de repos, comme eſtat le plus aſſeuré, & moins enuié, conſiderant les delices & repos d'eſprit, parmi le trauail & le ſoin de la conduite de ſon meſnage, dont l'aigreur ſera vaincue, par la douceur. Et que tout ainſi, que les grandes & ſuperbes villes & cités, ſeruent de Theatre & de ſpectacle à nos miſeres & calamités, ainſi les champs ſolitaires, couurent nos imperfections & infirmités, toutes choſes honneſtes y eſtans receues, quoi-que de peu de luſtre. Telle franche liberté, diſpenſe nos nobles meſnagers, hommes & femmes, d'vſer de tant de pompe en habits, de ſuite de ſeruiteurs, de caroſſes, haquenees, & autres montures, dont leurs ſemblables vſent és groſſes villes, auec grands reſpects. A ins au contraire, comment qu'ils ſoient veſtus, ſuiuis, & montés, c'eſt touſ-jours honnorablement: s'allans promener par leurs poſſeſſions & villages, ſeuls ou accompagnés,

comme bon leur ſemble, ſans aucun deſchet de leurs authorités. voire & en tel equipage, receuoir les grands Seigneurs, quand ils leur font tant d'honneur de les viſiter. Leſquelles differences, noſtre meſnager recognoit à l'œil, lors que, contrainct d'aller pourſuiure vn procés en vn Parlement, ou autre affaire d'importance, ailleurs és groſſes villes, change, pour quelque temps, ſa façon de viure, libre, en vne ſeruile; ſon repos, en trauail: & ajouſtant à telles pourſuites, l'exceſſiue deſpenſe, fait qu'à ſon retour chés lui, apporte la vraie cognoiſſance de ſon bon-heur, auparauant contemplé ſeulement en idee: dont il a matiere, auec le chreſtien & docte Poëte, de faire ceſte priere à Dieu, l'apropriant à ſon vſage,

Puiſſe-je ô tout puiſſant, incogneu des grands Rois,
Mes ſolitaires ans acheuer par le bois:
Mon eſtang ſoit ma mer, mon boſquet mon Ardene,
La Gimone mon Nil, le Sarapin, ma Seine,
Mes Chantres & mes Luts, les mignars oiſelets;
Mon cher Bartas, Mon Louure, & ma Cour mes valets.

où il requiert à Dieu de chanter ſes louanges le reſte de ſa vie.

I'AI monſtré les maniercs d'emploier & cultiuer les terroirs ſelon leurs diuerſes qualités, ſituations & climats, de faire les nourritures des beſtes de meſnage, entant que j'ai peu auoir de cognoiſſance de telles choſes, & par mes experiences & par mes viſites; auſquelles obſeruations, le pere de famille treuuera du ſoulagement, s'en ſeruant comme de memorial, en ſon negoce champeſtre. Ie lui dirai en ſuite, qu'eſtant auant louable de conſeruer les choſes, que de les acquerir, il lui ſera neceſſaire d'enrrenir, premierement, ſes logis & maiſons d'habitation, les preſeruant de ruine, par quelque perite reparatiõ, que chacun an il y fera faire: ſur tout, d'en tenir les couuerrures ſi bien en poinct, que les eaux des pluies n'y aient aucune prinſe, vne ſeule goutiere pouuant cauſer la ruine de tout l'edifice. Auec pareil ſoin, & moiens requis, ſeront conſeruees les eſcuieries, eſtableries, granges, colombiers, moulins, & autres baſtimens, comme cloiſons de jardinages, parcs, & autres proprietés, où eſt neceſſaire de rabiller touſ-jours quelque choſe: car autrement les abandonnant à la negligence, on ne ſe donneroit garde, qu'au bout de quelques annees, l'on ſeroit contraint d'en reparer les ruines, auec beaucoup de deſpenſe, comme refaiſant les choſes preſques à neuf. Aux bords des riuieres, grandes & petites, prendra-on ſoigneuſement garde, afin de preſeruer les terres, prairies, ramees, & autres poſſeſſions y aboutiſſans, du rauage des eaux: & ce par les meilleurs moiens qu'il ſera poſſible ſelon les lieux, comme Leuees, Turcies, & autres artifices, y emploiant & pierre & bois, y plantant abondance de ſaules, peuples, aunes & autres arbres & arbuſtes aquatiques: leſquels bois, diſpoſés par art, ſeruiront non ſeulement de defenſe au fonds, ains à l'augmenter, gaignant terre à meſure qu'on diſpoſera les rempars, & tant plus, que plus ingenieuſemẽt telles reparations ſeront faites, & le lieu s'y accommodera. Sera pourueu aux canaux des arrouſemens paſſans parmi les terres, à ce qu'ils ſoient tenus nettement, les curans au beſoin; & par ce moien, deſchargeans leurs eaux és lieux deſtinés pour le reuenu, ſoiẽt deſtournees de ceux eſquels elles peuuent nuire. De meſme l'on fera des Fontaines; en tenant bien cloſes, & me-

ses & reposoirs. Des Puits & cisternes aussi, par telle curiosité se conseruant la jouïssance des bonnes eaux. Les Forests & Taillis seront soigneusement preserués du degast des larrons, & de la coupe du bois mal faite, & hors saison. Les chemins passagers aboutissans ou trauersans le domaine, seront maintenus en bon estat, tant pour ce que c'est chose deuë au public, que pour engarder de nuire au pere-de-famille, par les passans qui ont accoustumé entrer dans les possessions joignans les grands chemins, sans espargner les fruits, les trepignans lors que le chemin public est incommodé par eaux, bourbiers, rochers, ou autres obstacles. Nostre mesnager ne s'oubliera au lict, la matinee, afin que lors veu des siens, chacun se renge à sa besongne dés la pointe du jour, aprés auoir prié Dieu vouloir benir la journee: article que ie redi, pour l'importance du mesnage, n'estant possible de le faire aller bon train, sans telles solicitudes. Ie redirai en suite, Que la diligence comble tost vne maison de tous biens: comme par le contraire, Que la negligence vuïde la riche dans peu de temps, afin de ne se deceuoir en cest endroit, ne dependant nostre bien aise, quant aux moiens humains, que de la resolution de bien faire en mesnage, où l'on auance beaucoup, mesmes en l'Agriculture, la chose du monde la plus aisee à comprendre. Le commander à propos y est necessaire, dont aiant amplement discouru, n'en sera ici plus auant parlé: non plus de l'election & conduite des fermiers & metaiers: ni de la maniere d'auoir des bleds, des vins du bestail à quatre pieds, gros & menu, de la poulaille, des pigeons, des connins, du poisson, du miel, de la cire, de la soie, de toutes sortes de fruits & fleurs du parterre & des arbres: aussi des matieres pour meubles & habits: de l'eau & du bois pour nos vsages, aiant representé l'ordre & le moien requis à tirer de la terre par labourages, nourritures & mesnages, tous ces biens-là pour l'entretenement de ceste vie.

Ainsi le pere & la mere-de-famille viuans & mesnageans, non seulement ils entretiendront leur maison en l'estat qu'ils l'ont euë de leurs Ancestres, ains l'augmenteront en reuenu: d'où sortiront les moiens de satisfaire à toutes despenses honnestes, pour eux, leurs enfans, & amis. Et auec telles commodités, passans doucement ceste vie, s'acquerront l'honneur d'auoir vertueusement vescu en ce monde: laissans à leurs enfans, bien instruits & moriginés, leur terre en bon estat, auec l'exemple de leur belle vie, richesse à priser par sur toute autre. Auquel point, les bons mesnagers paruiendront, par la benediction de Dieu. Et touchant les causes secondes (en bien labourant & espargnant) par la cognoissance des terroirs, qui est le fondement de l'Agriculture.

Fin du Huictiesme & dernier Lieu du Theatre d'Agriculture.

TABLE, ou, REPERTOIRE GENERAL DES MATIERES plus notables, vtiles & neceſſaires, traictees par Art, longue Experience & vſage, au Theatre d'Agriculture.

A

ABeilles, leur origine fabuleux. pag. 389. leur nom & etymologie. là meſme. en quel lieu s'eſleuent facilement, & leur logis. 390. 392. leur manger & boire. 390. 391. comment les preſeruer des larrons, & le ſoing general qu'il en faut auoir. 393. 394. de combien de ſortes, & comment conuient s'en enſemencer. 395. 396. leurs mœurs, maladies & remedes. 397. 398. comment recueillir les eſſoims; indices de leur ſortie, & auis pour les conduire 399. 400. 402. remede à leurs ſeditions 401. le temps de les chaſtrer, enſemble le ruſcher, & comment. 403. 404. 405. par quel moien, & quand cueillir & retirer le miel, où le tenir & les marques de ſa bonté 403. 406. 407. quand la cire, & comment: marques de la bonne, & le moien de la blanchir. 407. 408. leur gouuerneur, & ſa charge. 390. 408. des arbuſtes le roſmarin leur eſt le plus agreable 504. & le Thym. 516.

Abricotier, où, quand, & comment edifié. 617. ſur quels ſujets conuiēt l'enter 618. ſon fruit comment eſt confit. 780.

Ache, quand, & comment logee en terre, & ſon vſage. 488.

Acqueſts de terres comment ſe doiuent faire & aſſeurer. 8. 9.

l'Aer comment peut eſtre cogneu. 7.

Affermes de pluſieurs ſortes. 52. 53. de quelles choſes ſe font, & de quelles non. 54. 55.

Agaſſins. voiés, Cords.

Agriotes comment confites. 776.

Agripaume, où, quand & comment eſleuee, ſes vertus. 574

l'Aigneau venant de naiſtre commēt doit eſtre traité, & grandelet. 286. comment conduit, & quand ſeuré. 287. quand & cōment chaſtré. 290.

Aigremoinc, ou Eupatorium, pourquoy, où, quand & comment, s'edifie, ſa vertu. 561. comment diſtillé. 806.

Aigrets gardés toute l'annee, & comment. 216

Aire de deux ſortes, & où ſituee. 118. 119.

Alambics cōment façonnés, & leur vſage. 805.

Aluïne ou Abſynthe, de trois ſortes, quel terroir demande, & comment s'accroiſt. 516. ſes vertus. 563.

Amendier, où, quand & comment eſleué. 619. la cueillete & garde de ſon fruit. 620. comment confit. 778.

Anemoné, comment vient. 527.

Angelique, où, & comment eſleuee, ſes facultés. 555.

l'Anguiliere où ſera dreſſee. 388.

Anis, où, & quand sera semé. 519.
Apostumes, ou Tumeurs, & leurs remedes. 868. celles de la langue comment gueries au beuf. 885.
quels Arbres sont amis de la vigne, & où plantés. 140. 141. comment doiuent estre accõmodés pour l'appui d'icelle, & quels. 171. 173. hauteur de leur trone, quelle. 172. sur iceux elle ne se peut enter. 175. qui sont ceux qui doiuent estre en la Garene. 370. leur profit, plaisir & vsage en general. 575. naturel. 576. que c'est qu'il faut faire pour en auoir tost plaisir, là mesme. quels viennent de semence, quels de branche. 578. ne seront nullemẽt curés en la pepiniere. 579. combien y demeureront. 581. quand seront arrachés de la pepiniere, & comment transplãtés en la bastardiere. 582. cõment y arrouser & eurer les jeunes. 583. comment les y enter. 585. commẽt les soustenir aprés. 586. consideration sur leur entre-deux. là mesme. ordre & moiens tenus à les plãter. 587. & suiuantes. comment asseoir leurs racines, & les couurir. 590. 591. comment replanter les grands 592. quels seront emploiés en l'espalier. 595. leur distinction, temps & façon pour les enter en general. 596. ne souffrent l'enter & le planter à la fois. 597. les perits seront entés en bas, & les grands en haut. 604. comment & en quel endroit les faut fendre, pour l'enter. 605. la maniere d'éter les plus gros. 606. nains comment se font. 615. quels sont propres à prouigner. 616 general gouuernement & eulture des fruitiers. 654. & suiuãtes. quelle prairie leur est la moins nuisible. 656. leur fumer & arrouser 657. cõduite de leur brãcheage. 658. quand & cõment taillés. là mesme. leur cõmun naturel. 659. les reenter, & son vtilité. 660. secret pour les faire fructifier, & remedes eõtre les chenilles, vers, fourmis & mousse. 661. 622 comment les descharger & dessasser. là mesme. quels emploiés aux haies faisans diuision des proprietés. 677. de quels se faut seruir à dresser les bois, & où les plãter. 712 noms des sauuages. 713. moien d'auoir leur plant. 713. sont distingués par sec, & aquatique. 713. ceux du taillis comment plantés, quels prouignés, lieu & tẽps de ce faire. 719. de quelle profondeur, leur conduite & labourage. là mesme. cõment rengés en la foreſt, plãtés en alignement & confusion. 723. esmundés, cultiués & arrousés. 724. 725. aquatiques de cinq sortes. 726. où logés, & comment plantés. 727. quelle sera leur saillie sur la terre 728. quand éteſter ceux de la foreſt. 732. quand couper les aquatiques. 836.
Argentine, où & quand logee en terre, ses vertus. 556.
Aristoloehie, où, quand & commẽt s'edifie, ses facultés. 571
l'Arpent Romain & le François que c'est. 10
Arreste-beuf, pourquoi ainsi dict, où quand & cõment logé, sa vertu. 532
Arseirole, que c'est, comment esleuee. 630. cõment confite. 766. 783
Artichaux, où, quand, & cõment esleués. 470. cõment parés du froid. 471. & confits. 776
Asperges, quand & cõment mises en terre, en quel lieu, & leur traitement. 488.
l'Asne comment propre au labourage. 75. logé & nourri. 76. vtilité de son fien. 89. son élection, & agrandissemẽt. 288. quãd & comment le chastrer. 290. ses maladies, & les remedes. 892
l'Anesse, son élection, temps de la

faire couurir. 289.
Aſpreſle quelle terre demande, & ſes vertus. 556
Aſthma, ou courte-aleine, & ſes remedes. 824. celui des cheuaux cõment gueri. 887
des brebis. 892
Aſtres, quelle eſt leur influence. 43.
Auberges, ſes qualités diuerſes. 618. comment confites. 768. 782.
Aubeſpins, quand plantés, comment conduits, leur emploi. 676. 677.
Auelaines ou Noiſilles cõment confites. 779
Auertin des moutõs comment gueri. 893
Aulx, quand & comment ſemés, élection de leur ſemence, leur labourage, cueillete, & artifice pour les engroſſir. 465. 466. 467
Auiues, maladie des cheuaux, ſa gueriſon. 889
Aune, ſon vtilité. 726. comment s'edifie. 729
Auoines, où & quand veulent eſtre ſemees. 100. 101. deſirent l'eau. 115.
Auortement, & comment en preſeruer la femme. 848
Aurillages, droict prins ſur le reuenu des mouſches-à-miel. 410
Auronne, où, quand & cõment miſe en terre. 518

B

BAcinet, diuerſes eſpeces, diuers noms, & couleurs, quand & comment eſleué, ſes vertus. 564.
le ſieur Balbani, inuẽteur d'vne nouuelle façon de ciſterne, & ſa deſcription. 708. 709
Barbe-de-chevre, ſes noms, eſleuement & proprietés. 566
Baſilic, où, quand & comment eſleué & ſon vſage. 488. 518. 529
Baſtardiere quelle doit eſtre, & comment l'ordonner. 501. & ſuiuantes.
ſa culture. 513
aſtimeur chãpeſtre quelles choſes ſont requiſes. 15. obſeruations neceſſaires. 16. il ne peut eſtre autre que grand. 18. ſes commodités particulieres. là meſme. pour le beſtail & ſon fourrage: pour les jardins & vignes. 19. 20. fondations & reparatiõs quand & comment doiuent eſtre faictes. 31. 32
Battement de cœur, ou Cardiaque paſſion, & ſes remedes. 827
Bazilles, où, quand & comment edifiees, leur vſage. 488. 489. comment confites. 766.
Belier, marques de ſa bonté, & en quel aage l'accoupler 295. ſa charge. 386. quand chaſtré. 290
Belluedere, où logé & comment eſleué. 515
le Beſtail, & ſon gouuernemẽt, exercice de nos premiers peres 231. ſon vtilité, neceſſité, diſtinctiõ & plaiſir. 232. 233
Beſtes du labourage quelles. 74. cõment logees, nourries, conduites au trauail 76. 77. vtilité de celles à laine. 283. la nourriture des rouſſes & noires, & le ſoin qu'il en faut auoir. 379
Bete-raue que c'eſt, & comment doit eſtre traictee. 483
Betoine, où & comment eſleuee, ſes vertus. 566. comment diſtillee. 806
le Beuf propre au labourage de la terre-à-grains. 74. comment logé & nourri. 76. fort priſé anciennemẽt à Rome, & pourquoi. 250. où paiſtra & couchera. 253. comment ſera dompté & inſtruit eſtãt ieune. 262 ſa conduite ſe regle par les ſaiſons. 263. ſon ordinaire viande, & le lieu où il ſera nourri. 264. 265. adreſſes pour l'acheter 266. cognoiſsãce de ſon aage, ſon engraiſſement. 267. 268. il croiſt touſiours. là meſme. en quel temps doit eſtre tué & ſalé. 761. l'vſage de ſes peaux. 801. quelles ſoient ſes plus frequen-

tes maladies, d'où elles prouiénent, & leurs remedes. 884 & suiuantes.
Beurre comment est faict, & en quel tẽps est le meilleur. 256. sa garde. 257
Bien tenu à sa main, ou baillé à ferme, & ses incõmodités. 547. 48. quãd il le doit estre, & quand non. 49. comment. 51.
Bicre que c'est, comment est faicte; & ses diuers noms. 226. 227.
Bignoter la vigne que c'est. 164.
Bisner, second labeur à la vigne. 157.
Bistorte ou Serpẽtaire masle, de deux sortes, où logee & sa vertu. 564.
le Bled, ses especes & differences. 96. & suiuantes. comment doit estre semé. 103. quel trauaille le plus la terre, & quel le moins. 110. quand doit estre sarclé, & combien de fois. 112. comment remedier à son trop grãd auancemẽt, & aux bruines qui l'endommagent 114. 115. commẽt doit estre arrousé, s'il y escheoit. là mesme. à quoi se cognoist sa maturité. 115. quand couper celui qui est destiné pour semence : enleuer du champ le coupé, afin qu'il ne s'esgrenne; & comment le gouuerner, quand on est contraint le couper auãt sa maturité. là mesme. le batre & fouler 73. 117. 118. 119. 120. commodités & incõmodités de le batre dans la grange. 119. 120. diuersité d'auis pour le garder. 122. & suiuantes. cõment garentir celui qui commence à s'infecter. 123. sa conseruation est diuerse. 124. 126. son vsage est double. là mesme. sa vente & debite. 124. le sejour au grenier, le diminue. 126. comment le preseruer du degast des poules. 327. quel est le meilleur pour le bõ pain. 743. estat d'icelui pour le pain de toute l'annee. là mesme. quel pour le pain blanc, quel pour le bis. 745.
Bois, son vtilité. 681. 711. 712. où le dresser 713. l'aquatique, & son vtilité. 725. en quelle saison doit estre coupé celui de la foreſt, & à quel poinct de Lune. 731. 732. du taillis. 734. sa distinction pour diuers. seruices. là mesme. sa vente, en general. 735. qui est celui qu'on appelle mort-bois. 738. qui aura la charge de celui pour le four. 750.
Boiteure, aux beufs, cõment guerie. 884.
Bosse, maladie des cheuaux, sa gueriſon. 888.
Bouc, quel doit estre choisi, son vtilité, vice, nourriture, chastrement. 294. & suiuantes.
Bouche, ses maladies diuerses & les remedes. 817. 818. l'enfleure d'icelle comment guerie au beuf. 886.
Bouillon-blanc, où, quand & comment esleué, ses vertus. 557.
Bouïs que c'est, où il croist, son vsage, comment esleué, trafique de sa racine. 506. 507. 529. 532.
Bouleau, où s'edifie. 726.
Bouque-d'ange, confiture, que c'est. 779.
Bource-à-pasteur, où s'engeance, sa faculté & vertu. 560.
Bourrache cõment gouuernee. 487.
Branche-vrsine, ses noms, esleuement, emploi, & vertu. 571.
Branches enracinees en la bastardiere quelles, & comment. 582.
Brebis, d'où vient sa fecondité: son vtilité, & les marques de sa bonté. 284. 285. en quel aage l'accoupler, & commẽt il se cognoit. là mesme. auis sur sa portee. là mesme. allaictante comment traitee. 386. 387. son viure, lictiere, quand chastree & tondue. 288. 289. 290. le changement d'aer & du pasturage lui profite. 391. quand lui traire le laict, & comment l'engraisser. 292. 293. quand vendu. ibid. ses maladies, & & remedes. 892. & suiuantes.
la Brie pourquoi beaucoup prisee. 5.

le Brochet où veut estre logé. 384.
Bruslures, & leurs remedes singuliers. 869. comment en appaiser la douleur, & garder que les marques n'en paroissent sur la partie. 870.
Bugle, quelle terre lui plaist, ses vertus. 572
Bugloſſe, où, quand & comment semee, ses vertus. 573.574. commẽt distillee. 805
la Burate que c'est, & comment se fait. 259

C

CAbaret, où & quand s'edifie, ses proprietés. 566
Cailles & Tourterelles, leur logis, nourriture, & vsage. 366
Camomille, quand & comment placee au Iardin, quel terroir lui est propre, & ses proprietés. 573. son emploi. 529. comment distillee. 806
Campane, ou Aunee, quand & comment edifiee, ses vertus. 568
Campanula, quand semee, commẽt s'accroist, & son vsage. 513
Cane commune, son reuenu. 339. cõment s'en pouruoir, de quoi la nourrir, quel soin en auoir, le tẽps de sa ponte & couuee. 340. 341. comment esleuer ses petits. 342. que c'est que celle d'Inde, mestiue bastarde, & sa conduite. là mesme.
Cannes. *voiés*, Rozeaux.
Cannes de sucre, d'où venues, leur culture, cueillete de leur fruit. 652 653.
Capres comment esleuees, en quels lieux, & leur cueillete. 499. 500. 501. comment confites, au sel & au vinaigre. 766
Cardes ou Cardons, que c'est. 471. où, quand, & comment semees. 472. 473. la matiere de les blanchir. là mesme.
Carline, etymologie de son nom, son esleuement & vertus. 572
Carrotes. *voiés*, Pastenades.
Cartoufle, quand & comment l'on s'en engeance, quelle terre demande, enquoi son fruit est different des truffes. 513
Cassonade pour confitures preparee. 772
Catarre des pourceaux comment gueri 895. de la poulaille. 896
Caton refuté, sur la conduite des seruiteurs, par la raison & vsage de ce temps. 38
Caues & Celiers où doiuent estre situés. 19. parties requises en iceux. 181. quels doiuẽt estre leurs meubles. 182. 183. à qui appartient leur conduite. 755
Cẽdres propres à fumer les terres. 91
Centauree, d'où ainsi appellee, où & comment esleuee, ses vertus. 557
Cerfueil, commẽt esleué, & son vsage. 447
Cerizier, son origine, où, quand & comment planté, son fruict de diuers noms & especes, sa cueillete & vsage. 622. 623. comment le confire. 776. & en faire de la gelee. 785
quelles Chairs fourniſſent le Charnier. 755. quand tuees & salees celles de Chevre. là mesme. leur vsage. 756. quand & comment celles du pourceau, & leur emploi. 757. 758. 759. comment fumees. 758. façon de Paris sur leur maniment, & marché d'icelles. 760. 761. cõment & quãd salees celles de beuf. 761. 762. de vache. là mesme.
Chandelles de suif, quãd sont faites, pour estre meilleures, de quoi sera leur meche, & leur garde 795. 796. de cire, de diuerses couleurs, & leur vsage. là mesme.
Chante pleure que c'est, & son vsage. 699.
Chanvre, où, quand & comment esleué, sa cueillete, son rouïr ou naiſer. 665. 666. d'où procede son fin

poil. 665. ſa graine. là meſme. l'vtilité de ſon odeur. 667
Chapons comment duits & dreſſés à conduire les poules. 325. comment engraiſſés. 326. 327
Chardon-à-cent teſtes, où, quand & comment edifié, ſes vertus. 568
Chardon-à-draps, quelle terre demande, chois de ſa graine, ſon gouuernemẽt, recolte & vſage. 671. 672
Chardon-benit, où, quand & comment logé en terre, ſes vertus. 569.
Chardon-noſtre-dame, où, quand & cõment jetté en terre, ſa vertu. 558
Charmes, où s'accroiſſent. 715
le Charnier où ſera dreſsé. 758
la Chaſſe, ſon vtilité, quelle propre au Gentil-homme, quelle au grand Seigneur, ſes diuerſes eſpeces, enſemble les armes y neceſſaires & requiſes. 897. & ſuiuantes.
Chaſtaigner, quand & comment enté, ſon fruit de pluſieurs noms, comment recueilli & gardé. 630. 631. naturel de ſon bois. 714. en la foreſt. 722
Chauſſe-trape, où, quand & commẽt s'accroiſt, ſes vertus. 559
la Chaux neufue ſert de fumier. 90
Cheruïs ou Giroles, où, quand & cõment mis en terre. 483
Cheſne, ſon vſage & proprieté. 715 ſes eſpeces, & ſous-eſpeces. 720. 721
le Cheual au labourage. 75. commẽt logé & nourri. 76. 77. moiẽs d'en auoir en abondance. 269. ſes marques ſe prennent à la forme, aux couleurs du poil, à la fantaſie, & à l'aage. 270. & ſuiuantes. ſes eſpeces. 271. comment ſe cognoiſt ſon aage. 272. premieres leçons du jeune, & ſon gouuernement. 275. 276. quel l'on doit chaſtrer, à quel donner le feu, & à quel fendre les nazeaux. 377. 378. trauail de celui du haras. là meſme. ſes maladies diuerſes, & les remedes. 887. & ſuiuantes. comment l'engraiſſer, & garentir des mouſches. 891
Cheueluës leur profit, & moien de les auoir. 144. 146. comment les planter. 148. 149
Cheueux-de-Venus, pourquoi ainſi dicte, où croiſt, ſes vertus. 560. comment diſtillee. 806
Chevre quelle ſera choiſie, où nourrie, ſa portee & ſeruice, ſa race, ſon laict & fourmages, & comment engraiſſee. 294. & ſuiuantes. quand la tuer, ſaler ſa chair, & faire profiter ſes graiſſes & peaux. 755. 756. 801. ſes maladies & remedes. 894
Chevre-fueil comment eſleué, quãd & ſon vſage. 513.
Chevre-fueille, où, quand & comment s'accroiſt, ſes proprietés. 565.
Cheute de la matrice, & ſes remedes. 845.
de quels Chiens a beſoin le meſnager, pour la maiſon, & pour le parc. 305. leur nourriture, chaſtrement & duree. 306. 307. leur engeãce & aage. 306. leurs maladies & remedes. 895
Chous-cabus, où, quand, & comment ſemés. 464. blancs & verts. 484. 485. leurs ennemis particuliers. 486. comment les confir. 767
Chreſte-marine, quand & comment eſleuee & ſon vſage. 488
Ciboulles, où, quand, & comment s'eſleuent & entretiennent. 464
Cichoree ou Endiuie, quand ſemee & tranſplantee, comment blanchie. 488. comment diſtillee. 860.
Ciment propre pour tuiaux de fontaine, & la maniere de le faire. 697 celui de la ciſterne. 706
Cirons, leurs remedes. 872
Ciſterne que c'eſt, où & comment dreſſee, ſa capacité, & murailles. 705. ſon interieur ſera cimenté. 706. de quelle eau la conuient fournir, comment l'y conduire, &

l'en tirer. 706. 707. 708. pourquoi ſera toute couuerte. 108. autre façon de la dreſſer, du ſieur Balbani. 709. 710
Citronier. *voiés.* Oranger.
Clapier que c'eſt. 371. celui à garene, ſes nids, comment, combien & où dreſsés, pour l'eſleuement des Connils. 372. 373
Cloiſons, de quatre ſortes. 674
Cochon, moien d'en auoir en diuers tẽps. 300. quãd & par quel moien les chaſtrer. 301
Cœur, ſes diuerſes maladies & remedes. 826. 827.
Coigner, où, quand & comment edifié, ſon fruit de pluſieurs eſpeces, ſa recolte & garde. 629. 630. comment on le doit confire. 768 783. & en faire de la gelee. 784
Colere comment rafraiſchie. 833
Colique que c'eſt, & ſes remedes. 836. 838. celle du beuf comment guerie. 886
le Colombier, ſa figure, ſituation, capacité, & matiere. 345. & ſuiuantes. celui à pilliers. 346. de quelle matiere ſeront les nids. 347. comment façonnés & dreſsés. 348. 349 leurs montees. 350. la porte, ouuertures. & ceintures du Colombier. 351. 252. 353. pourquoi, & de quoi blanchi. 352. 353. comment le preſeruer des rats, de la foine, & le peupler. 353. 354. 355. pour le nouueau quel nombre de pigeons. 356. on entretien. 357. comment y accouſtumer les jeunes pigeons. 360. tenu net. 361. parfumé. là meſme. chaſtré. 362. 363.
Compartimens & bordures du parterre, de quelles herbes & fleurs ſont faicts. 516. 529. leur diſpoſitiõ pour la veuë. 330. moien de les dreſſer. 531. comment couper les herbes, arrouſer & tondre. 533. trois, aux jardins des Tuilleries. 535. 536. 137. 545. à Sainct Germain en Laïe 546. 547. à Fontaine bleau. 349. autres. 550. & ſuiuãtes. Complants pour le vignoble, & auis ſur leur chois. 335. 136. ne ſe faut arreſter aux noms, ains à leur bonté. 137. quand ſeront taillés. 156
Concombre de pluſieurs ſortes, cõment eſleués, & entretenus pour en auoir toute l'annee. 498. comment confits. 767. 780. 782.
Confitures, à quoi ſont vtilement emploiées. 764. ſujet, matiere & moien d'icelles. là meſme. deux choſes à conſiderer en celles au ſuccre. 771. moien de refaire les mal faites au ſec. 791. celles qui ſõt faictes de miel au liquide, ſe peuuent ſecher auec le ſuccre. 792
Connils de trois eſpeces. 367. la nourriture de ceux de clapier, & comment eſleués. 371. 372. le vice des maſles, & le remede. 373. le ſoin qu'il faut auoir de leur nourriture en general: comment reprimer le degaſt qu'ils font, & en chaſſer leurs ennemis. 375. 376. moiens de chaſſer & prendre ce beſtail, ſont diuers. 376. 377. quels ſont ceux d'Inde, leur logis. 378
Conſerue de rozes comment faicte. 809.
Conſire, ou grande Conſoulde, appellee Paſquete, & pourquoi, cõment s'edifie, ſa vertu. 578
le Coq, marques de ſa bonté, & combien on en doit auoir. 315. 316. élection de celui d'Inde, ſon nombre, nourriture, & chaſtrement. 329. 330. 331.
Coq, quand & comment logé en terre, & ſon vſage. 488
Cords ou Cals, leurs remedes. 877
Coriandre, comment ſemé & gou-

ucrné. 519
Cormiet, où, quand & commēt edifié, non enté, ſon fruit quel, & ſon vtilité. 632. ſa ſemence comment logés en terre & ſes branches enracinees. 717
Corne de cerf, comment gouuernee, & ſon vſage. 488.
Cornes des beufs esbtãlees leurs remedes. 885
Cornoailler, où, & quand planté, non enté, ſon fruit, ſa recolte & vſage. 633. comment confit. 783 & conuerti en gelee. 786
Corone Imperiale, ſon eſleuement. 527
Coſté, ſes maladies, & remedes. 825 826
Cotignac, comment ſe fait. 784. 785
Coton, cõmẽr, où & quãd eſleué. 653
Coudrier, où, quand & comment planté. 621. 715. ſon fruit 621. croiſt toſt. 714
Couperoze ou Gouttetoze, & ſes remedes. 874. 875.
Courbes, maladies des cheuaux, cõment gueries. 889
Courges de combien de ſortes, & comment eſleuees. 498. & confites. 769. 881.
la Courtilliere eſt le plus dangereux ennemi des Iardins, le moien de les en deſengeancer. 477. 478
Crache-ſang, & ſes remedes. 824
Creſpinete, où croiſt, & ſes proprietés. 558
quels Crocetes ſont bons. 137. le tẽps de les cueillir, moien de les tranſporter, & faire enraciner 145. cõment plantés. 148. comment les poſet en la foſſe, & à quoi ſert le vieil bois qu'on leur laiſſe en les cueillant. 150. 151
Cuir, comment eſt mis otdre à ſa netteté. 879
Cuiſine où doit eſtre ſituee, & comment. 20. 21
Cutage, ſon eſleuemẽt & vertus. 568
le Cigne, ſa deſcription & naturel. 345
Cyprés, où, quand & comment edifié, ſon vſage. 509. 510. comment le maſle ſe diſcerne d'auec la femelle. là meſme.

D

DArtres de deux ſortes, & leurs remedes. 876. celles du chien comment gueries. 896
Debilité d'eſtomach, diuerſement cauſee, & ſes remedes. 828. 829
Defricher au ſoc & pat le feu, quand & comment. 66. 67. & ſuiuantes.
Dent-de-chien, où logé, & ſes facultés. 556
Dents, leur douleur cauſee diuerſement, & les remedes. 818. commẽt maintenues en bonté, & beauté. 818. 819. quãd les faire arracher. 821
Diarree, & ſes remedes. 839
Dictã où, quand & cõment logé, ſa proprieté. 559
Diſſenterie, & ſes remedes. 840
Diſtillatiõs diuerſes, parquel moien, & en quels alambics. 803. & ſuiuãtes. temps & matieres à ce propres. 806. au Soleil. 807.

E

L'EAu cõmẽt peut eſtre cogneuë. 7. claire & coulãte par la caue ſalutaire aux vins. 181. quelle emploiee aux prés. 239. comment en la Luzetniere. 246. ſes vtilités en general. 681. 683. proprietés de celle du Nil & autres. 682. à qui eſt deuë l'inuention de ſa conduite. là meſme. de trois ſortes. 684. celle de fontaitaine eſt la plus ſouhaitable, comment l'emploier, & les moiens requis à ſa conduite. là meſme. & ſuiuantes. cõment remonter celle qui ſe trouue baſſe. 690. cognoiſſance & marques de la bõne. 693. cõment montee & deſcẽdue. 700. celle des puits comment puiſee. 703. quelle eſt bonne pour la fourniture de la ciſterne. 706. comment elle y eſt

cõduite. là meſme. par quels moiẽs en eſt tiree pour le ſeruice 707. vſage de celle des mares. 710. la qualité de l'eau ſe recognoit au pain. 746. ſouuetaines contre la peſte, quelles. 857. de la chaux & ſes vertus. 868
Elatine ou Veluote, que c'eſt, où, quand & comment logee, ſa proprieté. 559
Enclouеure, maladie du cheual, cõment guerie. 890
Enecœur, maladie des cheuaux, comment gueri. 889
Enfantement, & comment eſt remedié à ſa difficulté. 849
Enfleure de ventre, & ſes remedes. 841. de celle du cheſnon & des teſticules, comment guerie au beuf 884. 886. du dos, jambes & teſticules au cheual. 890. 891
Enter la vigne, ſelon les anciens & modernes. 174. 175. les arbres par pluſieurs fois, les affranchit, & en auanee l'acctoiſſemẽt. 585. quels en ont eſté les autheurs & ſon admirable attifice. 599. 607. façons diuerſes. là meſme. en fente, ou au coin. 601. & ſuiuantes. quel tẽps y eſt requis, & quels outils. 604. ſur terre à quoi ſert. là meſme. cõment s'y conuient preſeruer des injures du temps. 606. en petite cotonne, que c'eſt: ſes outils, & le moiẽ de s'y preſeruer de mal. 607 608. en eſcuiſõ, que c'eſt: en quelle ſaiſon: obſeruatiõs ſur ce pourquoi ceſte façon eſt ainſi appellee: & comment on s'y gouuerne. 608 609. & ſuiuantes. en quel aſpect du ciel. 610. en canon ou fluſteau, que c'eſt: & la maniere. 612. ſur perches de ſaux. 613. en petite coronne. 614. en piece rapportee. 615 au bout des branches. là meſme.
Eſchalaſſer la vigne que c'eſt. 164
Eſchalotes, ou Appetits que c'eſt, où quand & cõment plantees. 469
Eſclaire, pourquoi ainſi nommee, où, quand & comment eſleuee, ſes eſpeces & vertus. 563. 564.
Eſcorces d'orãges & de citron comment confites. 770. 774. 781
Eſcorcheure, maladie des beufs, ſa gueriſon. 884
Eſcuſſon au enter que c'eſt. 609. de quelle matiere eſt lié, & cõment. 610. quand le deſlier. 611. autre ſorte. là meſme.
Eſſaguer que c'eſt. 638.
Eſmunder que c'eſt. là meſme.
Eſpalier que c'eſt. 593. beauté, bonté, & quantité de ſes fruicts. 594. comment ſe dreſſe. 594. 595. planter & enter les arbres, & quels. 595. 596. cõment, quãd & de quel bois l'appuier: le moien d'en reparer les defectuoſités 596. 597. ſes diuerſes ſortes, & de quelles eſpeces d'arbres ont eſté faits les premiers: ſon fonds comment ſera traicté & manié. 597. 598.
Eſpamprer la vigne que c'eſt. 157
Eſparcet que c'eſt, où logé, ſa culture, ſon rapport, ſa duree. 247. 248
Eſpeautre, eſpece de froment. 97
Eſpierrer les terres comment. 60. la nouuelle vigne. 151. le pré. 237.
Eſpinars, pourquoi ainſi appellés, où, & quand ſemés, comment cueillis. 468. 488.
Eſtalon, le moien de s'en pouruoir. 269. à combien de jumens il fournira. 273. le temps de l'accoupler. 274. ſon chois. 281.
quel doit eſtre l'Eſtang. 339. ſon aſſiete & capacité, ſa chauſſee, & comment faicte, obſeruations à le dreſſer 381. & ſuiuantes. quand & comment le peupler. 383. 384 ſon entretenement, quand & comment le peſcher. 385.
Eſtomach, ſes maladies diuerſes, & les remedes à icelles. 828. & ſui-

uantes. cõment le conforter aprés auoir vomi. 832
Eſtranguillon, que c'eſt, ſon remede 889.
Eſuentoir de fontaine que c'eſt, & ſon vtilité. 698. 699
Eteſter que c'eſt. 958
Eufraixe, où, & comment vient, ſes proprietés. 563.

E.

FAbregue, ou, quand & comment edifiee. 517
Face comment blanchie, ſon beau teint conſerué, remedié à ſes diuers accidens, effacee la veine qui paroiſt entre les deux yeux. 877. 880. 882. & gardee du haſle. 883
Farcin, maladie des cheuaux comment gueri. 888.
Farine, comment eſt longuement conſeruee. 744
Farrage que c'eſt, & ſon vſage. 249.
Faſtidioſité ou degouſtement, & ſes remedes. 829
Fenouil, de deux eſpeces principalement, où, quand & comment eſleué, ſon vſage. 519. comment confit. 766
Fermier que c'eſt, ſes qualités. 55
Fertilités de terre treſ-admirables. 80. 81.
Feves, en quel terroir & ſaiſon ſont ſemees. 474. 499. quãd arrachees de terre pour eſtre de bonne cuite. 474. comment confites. 775. 776. & ſes fleurs diſtillees. 890. deſirent l'eau, leur herbe ſert de fumier. 90. 110
Fievres de pluſieurs ſortes, & leurs remedes. 853. 854. 855. à celles des brebis, comment eſt remedié. 894.
Figuier, où, quand, comment planté, & enté: noms antiques & modernes de ſon fruit, ſon excellence, cueillette, garde, & ſecher. 636. & ſuiuantes.
Flux de ventre, de trois ſortes, ſes remedes. 839. 840. au beuf & au cheual. 887. 901.
Foie, eſchauffé, refroidi, ou opilé comment gueri. 833. 834
Foins quand fauſchés & ſerrés. 242. où conſerués à faute de logis. là mẽſme.
Fõtaine premiere & neceſſaires obſeruations, pour en trouuer les ſources 688. comment faire les foſſés pour ſa perquiſition. 690. 693. 698. comment ramontee l'eau qui ſe trouue baſſe, & le tẽps à ce propre 690. 691. naiſſance de ſes tuiaux, & leurs diuerſes matieres. 693. & ſuiuantes. comment preparer le chemin d'icelle. 696. ſon eau peut eſtre miſe dans les tuiaux, incontinẽt aprés les auoir poſés. 698. comment tranſpaſſer les torrens, & tranſmonter des rochers s'oppoſans à ſon chemin. 696. 700. quel doit eſtre ſon chemin, & receptacle. là meſme. cõment preuenir ſa ruine, & nettoier ſes tuiaux 701. 702.
la Foreſt, & ſa diſtinction. 720. comment les arbres y doiuent eſtre logés & plantés en alignement & confuſion. 722. 723. 724. quand en éteſter les arbres. 732
Foſsés pour cloiſon comment dreſſés & gouuernés. 678.
Fougere, comment s'en engeancer, ſa vertu. 661
Fouleure, indiſpoſition des beufs, ſa gueriſon. 884.
Fourmages plus exquis quels, comment les faire, & gouuerner en leur tendreur. 257. 258. lieu à les tenir. 260. comment preſerués des beſtioles nuiſibles. là meſme.
Fouſſer premier labour fait à la vigne. 157.

Fraizes, où, & comment viennent, leur vſage. 525
Frãboiſier comment vient, où, quãd, & ſon vſage. 512. ſon fruit comment confit. 766. 783.
Fraſnxinelle, quel terroir lui plaiſt, quand & comment eſleuee, ſes proprietés. 572
Froment, ſes eſpeces, & quand ſemé. 96. 97. 110. *voiés*, Bled.
Fruitier, *voiés*, Verger.
les Fruits comme ſeront emploiés pour l'engeance. 579. 580. la bonté, beauté & quantité de ceux de l'eſpalier. 594. 595. comment ils ſeront preparés en general pour eſtre confits au ſuccre, & leur naturel. 771. 772. 773. 774. en quelle maniere ils ſerõt diſpoſés pour eſtre cõfits au ſec. 787. quãd jettés dãs le ſuccre, & retirés. 789. 790. leurs paſtes comment faites. 792
Fumeterre, pourquoi, ainſi appellee, ſon eſleuement & vertus. 561
le Fumier, ſes effets, diſtinction, emploi & valeur. 88. 89. de la chaux & herbes des feves, & autres. 90. 91. 92. quel eſt le meilleur, & quand l'emploier. là meſme. quel eſt le plus propre aux vignes. 158. quel pour le pré. 237. 238. pour la Luzerniere. 246. profit de celui des brebis. 289. quel eſt le meilleur pour les Melons. 492. pour les Roziers. 503. pour les Orangers, Citronniers, Limoniers, &c. 646
Furuncle ou Clou, comment ſuppuré & amolli. 869

GArence, où, quand & commẽt eſleuee, ſa culture, moien d'en tirer le rapport, & ſon vſage. 670
la Garene, ſa ſituation, cloiſon & capacité. 367. 368. 370. quels arbres, arbriſſeaux & herbes y doiuent eſtre. là meſme. comment la peupler 371. ſes nids. 374
Garrobier ou Silique, où, quand & comment s'accroiſt. 507
Gaude, ou Geneſt d'Eſpagne, quelle terre il requiert, ſa cueillete & vtilité. 671
Gentiane, ſon etymologie, eſleuement & vertu. 566
Germandree, ſes eſpeces, noms, eſleuement & vertus. 567. 572
Glaieul, ou Iris, où, quand & comment eſleué. 525
le Gland, principale nourriture des pourceaux, & qui leur agree le plus. 302. ſa reſerue & garde comment ſe fait. 304
Gleteron ou Gloteron, comment s'esleue, ſes proprietés. 562
Gourme aux cheuaux commẽt guerie. 883
Gouttes, & les remedes. 862
le bon Grain, & ſes qualités. 103. il ſe nourrit en gerbe. 120. 121
quels Grains ſont les moins importuns aux arbres fruitiers. 656.
Grateron, où, quand & comment mis en terre, ſes vertus. 569
Gratelles, leurs remedes. 872. 873.
Greffes, que c'eſt, où les prẽdre, quelles les choiſir, quand les cueillir, & comment les garder & empaqueter pour les enuoier loin. 602. 603. 604. comment les tailler & inciſer. 605. 606.
Gremil, ſes noms, eſleuement & proprietés. 568
Grenadier, ou & quand planté, ſon fruit, ſes eſpeces, ſa recolte & conſeruation, ſon vſage. 635. 636
Grenier-à-bled cõment dreſsé. 134 dans terre en profondes foſſes, ſans aër. 123
Grotier à rozes que c'eſt. 511
Groiſeiller ou Vinctier, comment s'engeance & où, ſon vſage. 512
Grunal que c'eſt, & la maniere de l'eſlener. 515
Gueſde ou Paſtel, quel aër & quelle terre lui ſont propres, quãd ſemé,

& en quoi consiste son reuenu. 668
son vtilité. 669
Guimauues. *voiés*, Mauues.

H

Haies, de quoi faites, & leur vtilité. 676. & suiuantes.
Hargne, ou Boiau aualé, ses remedes. 843
Hautaignes, vignes treillees. 164
Hemorroïdes internes ou externes, & leurs remedes. 842. 845
Herbages pour viande à toute sorte de bestail distingués. 234
Herbe-au-Soleil, que c'est, quand & comment esleuees. 524. item celle de la nuict. 526
Herbe-au-turc, où & comment viét, sa vertu. 571
Herbes-aux-pouilleux, aux pulces, aux teigneux, où, quand & comment esleuees, leurs vertus & proprietés. 564
la Herce rempante ou roulante, son vtilité au semer. 14
Hestres ou Fousteaux, où paruiennent. 715
Hieble, où s'engeance, ses vertus. 559
huile de sa graine comment fait, & sa vertu. 863
Hoquet ou Sanglot, d'où procede, & sa gueriſon. 830
Houblon comment esleué, où, quād, & son vsage. 513
Hoüer la jeune vigne à cheualier. 152.
Houx, où, quand, & comment viét, son vsage. 677. 721
Huiles pour lumiere, quels. 794. 795
medecinaux, quels principalemēt. 808
Hydromel que c'est, & commēt fait. 227. 228. 752
Hydropisie que c'est, ses marques & remedes. 841. 842
Hypocras, comment façonné. 751
Hyssope, où, quand & comment edifié. 516. à quoi emploié. 516
Hyuerner, troisiesme & dernier œuure de la vigne. 851

I

Iambe rompue de la brebis, comment guerie. 894.
Iardin, combien prisé des anciens, 455. son assiete, distinction, & closture en general. 456. & suiuantes, comment en preparer la terre, & l'ordonner. 459. & suiuantes. le potager est de deux sortes, sa fourniture, quand & comment, la culture de celui d'Esté & d'Hyuer. 462. & suiuantes. en quel aage en sont bonnes les semences. 475. leur ennemi plus dangereux, quel, & comment chassé. 477. le bouquetier, son ordonnance & fourniture. 502. & suiuantes. le medecinal, sa disposition, descriptiō & fourniture. 546. & suiuantes. les plans & perspectiues du rond & du carré. 551. 552. 553. 554. 555. leur muraille pour les clorre, palissades, haïes & fossés. 675. 672. 675. description d'vn d'Orangers, qui est à Heildeberg. 645
Iauarre, indisposition des cheuaux, comment guerie, 888
Iaunisse de trois sortes & ses remedes. 835. 836
Iesseminsde quatre sortes, comment esleués & entretenus. 104
Ilex de diuerses sortes. 721
l'Arbre de Iudee. 508
Iue-artitique, où & quand plantee, ses proprietés. 572
Iujubier, quand & où planté, non enté, vtilité de son fruit. 635
Iumens comment cogneues bonnes. 273. leur conduite. 274. temps

de les faire accoupler auec l'eſtalon. 275. trauail profitable de celles du haras. 278

L

le Labourage des terres-à-grains eſt diuers. 73. les beſtes propres à icelui quelles. 74. l'élection qu'il en faut faire. 76. quelle en eſt la ſaiſon, & quelle non. 78. 79. 80. quel doit eſtre celui de la terre qui eſt en pente. 84. quelle difference eſt requiſe en ſes œuures. 85. le bien qui en procede. 124
le Laict quand & comment tiré, puis preſuré. 255. 256. comment le faire tarir aux mammelles des femmes, l'entretenir moderément ſans douleur, le diſſoudre eſtant caillé, & le faire abonder. 850. 851.
Laictue, où & quand ſemee, ſes eſpeces. 513. quand plantee, & le moien de la faire pommer. 468. comment confite. 767. 669. 779.
Laines fines, obſeruation ſur icelles, & d'où viennent leurs couleurs. 284. 285. leur cueillete. 290. le meſnage d'icelles en general. 799
Landes & Halliers comment eſſartez. 65
Langue de chien, comment edifice, & ſes proprietés. 567
Langue-de-ſerpent, où, quand & cõment eſleuee, ſes vertus. là meſme.
Lauande, où, quand & comment s'eſleue. 515. ſon vſage. 529. diſtillation. 806
Laurier, comment eſlené, diſtinction du maſle auec la femelle. 510. 511.
Legumes quelles, où & quand ſemees. 100
Lentilles, ou Taues, leurs remedes. 877.
Lepre des pourceaux, comment guerie. 895
Leures, leurs maladies & remedes. 821
Licts, & leur fourniture. 798
Lienterie, ſes remedes. 839
Lier la vigne que c'eſt. 164
Lierre, quand & comment s'accroiſt, ſon vſage. 507. le terreſtre, & ſes vertus. 565
Ligotter la vigne que c'eſt. 164
Liliac. 509
Limonier. *voiés*, Oranger.
Lin, en quelle terre, aer & ſaiſon veult eſtre logé. 667. comment garanti de ſes ennemis, cueilli, embotelé, roüi ou naiſé, quand & où. 668
Linges, & leur conduite. 797
de la Lune y a diuerſes obſeruations. 44. iuſques où le Meſnager en doit vſer. la meſme. auis receu touchãt icelle, & les changemens de tẽps. là meſme. & 45.
Lupins, propres à fumer les terres. 90.
Luzerne ou Sain-foin que c'eſt. 243. temps de le ſemer, & où viẽt bien 244. ſon vice, & remede. 244. 245. ſon rapport, quand le faucher, & comment le conduire. 245. bõ aux vaches pleines. 253
Lys, où, quand & comment edifié, ſes diuerſes couleurs. 524
Lyſimachie, ſes noms, eſleuement & vertus. 565.

M

Maigniaux. *voiés*, Vers-à-ſoye.
Mains, comment polies & blanchies, & les verrues oſtees. 883.
Maluoiſie artificielle, & ſa façon. 751.
Mandragore, où, quand & comment eſleuee. 520
Mare, que c'eſt, comment faite, & ſon vſage. 710
Marguerites, comment eſleuees,

523. leur emploi. 529
Marjolaine, où, quand & comment eſleuee, ſon vſage & vtilité. 518 519. comment diſtillee. 806
Marne, bon fumier. 91
Marrube, où, quand & comment s'en engeancer, ſa verru. 574
Marſés & Tremés, que c'eſt. 107
Martagon de Conſtantinople, quād & comment eſleué. 527
Maſſepan comment ſe fait. 793
Marrice, ſa cheute & ſuffocation, & les remedes. 846
Mauues, de pluſieurs eſpeces, leur eſleuement & proprietés. 570. leur diſtillation. 806
Melons & Poupons, incogneus de nos anceſtres, & des anciens Romains. 489. leur gouuernement & conduire en païs chaud. 490. en païs temperé. 494. en France. 495. en païs froid. 496. comment en ſemer la graine & l'aromatiſer auparauant. 491. ſe plaiſent d'acheuer leur cours au ſeminaire, non à eſtre tranſplantez. 492 leurs ennemis, & moien de les chaſſer. 492. 493 comment s'accroiſtront & auanceront en maturité. 493. 494. comment en faire naiſtre la ſemence dans des pots; & la contraindre de pouſſer dans fort peu de temps. 496. 497. la maniere de gouuerner ce fruict en France. 495. comment les confir. 767. 780. 782.
Membres, leurs douleurs, & les remedes. 865
Menſtrues des femmes comment prouoquees & arreſtees. 843. 844
Menthe, quand & comment miſe en terre. 517. ſon vſage. 529. comment diſtillee. 806
Mercenaires, leurs pernicieuſes humeurs. 26. 32. quand doiuent diſner en Hyuer 29. plus à la ioutnee, qu'à l'annee. 32
Mercuriale, où ſe plaiſt, ſes vertus. 559
la Mere-de-famille, ſon office. 23. 742 la vertu de meſnager reluiſante en elle, de quelle efficace. 742. le pain eſt proprement de ſa charge. 745 ſon œil eſt du tout neceſſaire à la caue, & pourquoi. 794. au charnier. 758. aux meubles. 797. faut qu'elle ſoit de tous meſtiers. 802
Meſlier ou Neflier, où & quād planté, ſur quels ſujets enté, le fruict & ſon vſage. 633. comment confit. 769. 776.
Metaier que c'eſt, & ſes qualités. 55.
le Metail que c'eſt, où & quand ſemé. 98. 100
Meubles quels, d'où procede leur plus grande ruine. 797. 798. moien de les conſeruer. 799
les Meuriers ſont le fondement du reuenu des Vers-à-Soie. 416. quelle fueille eſt la meilleure. 417. 436 où, & comment les faut planter. là meſme. 715. trois eſpeces des blancs. 419. quelle race eſt la meilleure. 420. comment la fueille en eſt amaſſee (meſme en temps de pluie) pour la bailler à manger aux Vers. 421. 424. quand & comment les eſmunder, éteſter, & y mettre la ſerpe. 423. 425. 426. le fonds en doit eſtre labouré, & pourquoi. 426. les noirs où & quand plantés, & comment entés. 632. 633. croiſſent toſt. 714. la maniere de les eſleuer, retirer. la graine du fruit, quand la ſemer, & comment la conduire eſtant en terre. 716. quād en tranſplanter les arbriſſeaux en la baſtardiere, & commēt les y faire toſt engroſſir. 717
Meurtriſſeures, & leurs remedes. 865
Miel & Cire. *voiés*, Abeilles.
Miel-rozat comment faict. 808
Mille-fueille, pourquoi ainſi dicte, où, quand & comment edi-

fiee, ſa vertu. 558
Mille-pertuis, raiſon de ſon nom, où & quand ſemé, ſes vertus. 571
Millets, leur vtilité, où & quand les enſemencer. 99.100.108. leur incommodité. 111. veulent eſtre ſarclés. 113. deſirent l'eau. 115
Moiſſons, prouidence celeſte ſur icelles. 117. tẽps diuers à les faire. là meſme.
Monon, comment eſleué. 511
Morfondement du beuf comment ſe cognoiſt, ſes remedes. 886. du cheual. 887
Mors-du-diable, ſon etymologie, eſleuement, & vertus. 566
Morve des cheuaux, & brebis, les remedes. 888.893
Mourron, maſle & femelle, cõment s'eſleue ſes proprietez. 561
Mouſſerons ou Potirons, comment s'eſleuent, en quel temps & lieu. 514.515.
le Mouſt comment gardé. 213. quel doit eſtre celui qu'õ veut emploier en confitures. 767
Moutons. *voiés*, Brebis.
Muguets de deux ſortes, leur traictement & gouuernement quel. 522
Muid de bled meſure de Paris que c'eſt. 9
le Mulet & la Mule propres au labourage de la terre à grains. 75 cõmẽt logés & nourris. 76.77. sõt de grand ſeruice, par qui inuentés, leur engeance. 280. 281. leur conduite: quãd les mettre à l'amblé & au trauail: marques de leur bonté. 282.283. leurs maladies & gueriſon. 892
Mures pour viande à la poulaille, & quelles. 318. doiuent eſtre mangees freſchement cueillies. 632
Murres de deux ſortes, quand & cõment s'en engeancer, leur vſage, & des fruits. 504.505.529.
le Muſcat, & ſon vſage. 131.139.142.753.

N

Naueaux & Nauets que c'eſt, leurs eſpeces, temps & façon de les ſemer. 481
Nauete, où, quand & comment ſemee, ſon huile treſ-profitable. 481
Nazior ou Creſſon Alenois, comment ſemé, & ſon vſage. 487
Nefflier. *voiés*, Meslier.
Nephretique paſſion ou douleur de reins, & ſes remedes. 837
le Nès, ſes maladies & remedes. 814.815.816
les Noiaux comment ſerõt emploiés pour l'engeance. 579. quels pour faire arbres du tout francs. 580
Noier, où, & quand mis en terre, comment entré, ſon profit & vtilité, cueillette & garde de ſon fruit. 633.634.635. comment confit. 778 779
quelles Noiſetes ſont les meilleures. 621. leur recolte & garde. 622
Nicotiane, ſes noms, terroir, temps & moien de l'eſleuer, ſes vertus admirables. 572. comment diſtillee. 806. ſon baume & onguent, leurs vertus. 866
Numilaire d'où ainſi dicte, quel terroir demande, ſes facultés. 557

O

Oeillets, pourquoi appellés Giroflees, leurs eſpeces, où, quãd & comment eſleués. 521. 522
les Oeufs comment gardés. 319.320. quels doiuent eſtre choiſis pour le couuer des poules. 321. comment les faire eſclorre ſans poule. 322. 323. comment faire couuer ceux des poules d'Inde. 330. des Paonnes. 332.333.334
Oignons, quand ſemez, où logez, cõment preſerués du froid, quelle ſe-

mence est la meilleure, quand & comment plantez. 463.464.476. moiens de les garder longuement. 477
Oliuier, où, quand, & comment planté, & enté, ses noms antiques & modernes. 639. & suiuantes quel est son bon plan, & d'où le faut prendre. 639. 640. moiens d'en auoir abondance. 640. 641. hait le chesne, aime le figuier & la vigne. 642. comment le conduire, pour le faire bien fructifier. 643. quand & comment amasser son fruit, & où le conseruer. 644. son huile. la mesme. cõment le confire. 764.765
Opilation de foie & de rate, ses remedes. 834.835
Oranger, Citronier, Limonier, &c. comment esleuez. 644. & suiuantes. conseruez en leur delicatesse. 645.649. leur gouuernement. 645. en quel lieu & comment plantez & entez. 647.748. comment asseurez du froid. 649. 650. 651. leur plaisir & profit. 651. 652. leur fruit comment confit. 780
Oreilles, leurs maladies de plusieurs sortes, & les remedes. 816. 817.
Orges de deux sortes, leur profit. 99. 100.
Orties, leurs noms, especes, engeancement & vertus. 574. comment distillees. 86
Ouurages comment doiuent estre discernez. 32. de chacun mois ne se peuuent assigner. 46. quels sont ceux de la terre à-grains. 82. & & suiuantes. quels requis à l'entretenement des fruitiers. 654
l'Oye, son naturel, vsage, nombre, chois, nourriture, couuee, ponte & engraisser. 336. & suiuantes. quand la plumer. 338. comment recueillir sa graisse, chair & plume. 339.763
Oziers, leurs aneiens noms & especes, comment esleués, & à quoi emploiés. 729. 730. 731. coupe, meinage & enter. 736.737

P

PAille comment gardee. 121
Pain de Gonesse excellẽt. là mesme. quel sera celui de la table du pere-de-famille. 743. par qui paistri. 746. la qualité de l'eau s'y recognoist. là mesme. de plusieurs sortes à Paris, & leur vente. 747 où le reposer sortant du four. 748 de deux couleurs. 749. comment celui de mesnage doit estre façonné & mangé. là mesme. quel en sera le corps. 750
Pain-de-pourceau, pourquoi ainsi appellé, son esleuement & proprietés. 556
Palissade. *voiés*, Espalier.
Palma Christi, où, quand & comment s'edifie. 519
Palmier, où, quand & comment esleué, & son fruit. 652. 653.
Panil, espece de Millet. 99. requiert le sarcler. 113
le Paon est le roi de la volaille terrestre. 331. ses especes, son aage, couleur & naturel. 332. son logis. 333. la couuee de sa femelle. 333. 334. 335. quand, où & comment le nourrir. 335.
le Parc, sa situation & vtilité. 378. 379
Parietaire, ses noms, esleuement & proprietés. 569
Pas-d'asne, où & en quel temps est mis en terre, ses vertus. 565
Passerage, quand & comment plantee, ses vertus. 573
Passerilles. 131. quelles sont les plus excellentes. 118
Passe-roze, où & quand semee, 524

Passe-velours, que c'est, quand semé. 523.
Pastel. *voiés*, Guesde.
Pastenades & Carrotes en quoi different, quelle terre desirent, & en quel temps estre semees. 482. 583. comment confites. 768
Pasteur, sa charge & qualités requises. 286. 287. sa cabane auprés du parc. 289. celui des Boucs & Chevres. 294. sa charge. 207. des Poulles & Coqs d'Inde. *330
Pasturage pour le bestail en general quel doit estre. 233. 234. sõ emploi, l'aiant en abondance. 268. quel celui des oüailles. 284
Peches, de plusieurs especes, quand & comment s'en engeancer. 618. 619. comment les confir. 768. 782. sa paste, excellente confiture. là mesme.
Pensees, leur gouuernement. 523
Pepiniere que c'est, & son ordonnance. 578. & suiuantes.
Pepins, quels doiuent estre, en quel temps, où, & comment semés. 579 quels pour faire arbres du tout francs. 580
le Pere-de-famille doit sçauoir bien commander. 22. instruire ses enfans & seruiteurs, aimer ses subiects, pacifique, juste exacteur, hõneste à ses amis, parents & voisins, plus presteur qu'emprunteur. 24. autres qualités requises en lui. 25. 26. & suiuantes. ses deuis ordinaires auec les siens. 28. paiera bien ses seruiteurs. 30. discernera les œuures & temps d'ouurer. 31. quels moiens il tiendra pour se faire bien seruir. 35. quand doit changer de seruiteurs, & de quels. 36. jusques où il doit vser des obseruations de la Lune. 44. aux ouurages doit emploier l'occasion. 46. sa presence est necessaire au mesnage. 51. comm't se doit comporter enuers ses fermier & metaier. 55. de quel bestail se pouruoirra pour le labourage de ses terres-à-grains. 76. aura esgard à leur portee. 80. choisira la bonne semence. 94. tirera double vsage des bleds. 124. doit auoir le soin necessairement de ses vendanges, & y estre present. 180. de quels chiens a besoin. 305. quel nombre de poulailles il aura. 316. de d'Indes & Paons. 328. 332. des Oyes. 336. se fournira pour vne fois, de pigeons, de cõnils & de poissons. 343. de quels pigeons. 354. sa presence est necessaire au planter des arbres. 593. recerchera toutes choses profitables de sa terre. 672. remplira d'arbres tous ses lieux aquatiques. 731. sõ œil est du tout requis à la caue, & pourquoi. 754. faut qu'il soit de tous mestiers. 802
Persil, où, quand & comment logé. 487 son emploi. 529
Peruenche, où, quand & comment esleuee, sa vertu. 564
Pescher à l'entour de la Garene, sa largeur & profondeur. 369. l'ordonnance d'icelui en general. 386. sa pesche ordinaire comment se fait. 387
Peste, preparatifs pour s'en preseruer, & remedes pour sa guerison. 855. & suiuantes. quels lieux, & quelles personnes y sont les plus subjettes. 855. traittement de celui qui en sera preuenu. 858. remedes contre celle des brebis. 892 des pourceaux. 894
Peuce-dane, lieu, temps, & maniere de l'esleuer, & ses proprietés. 569
Peuplier de trois especes. 716
Phlegme, & sa purgation. 834
Phthisie, & ses remedes. 824
la Piece quarree, barlongue, inegale, triangulaire ronde, que c'est. 11. 12.

les Piedmontois prouignoient anciennement leurs bleds en herbe. 113
Pied-d'aloüete, quand & comment logee en terre, & son vsage. 488
Pied-de-lion, où, quand & comment esleué ses facultes. 568
Pied-de veau, où, quand & cõment jetté en terre, sa vertu. 571.572
Pigeons, leur chois & nourriture. 354 355.357. 358. quand leur ouurir le colombier, & les absurdités des anciens pour les y retenir. 356.357 leur vsage. 357.358. quãd & où distribuer leur mangeaille. 358. 359. comment les jeunes seront accoustumés au colombier. 360. le fumier. 88. 361. vice des vieux, & le remede. 362. & suiuantes. ils estoient anciennement de grand prix. 364. les pattés sont de deux sortes, leur logis, nourriture, ponte, & engraisser. 365.366. ils gastent les cisternes. 707
Pignolat en roche comment est fait. 793
Pilosele, où se plaist, comment traictee, ses proprietés. 562
Pimprenelle comment eſleuee. 487 & distillee. 806
Pin où s'auance. 715.722
Pions, quand & comment edifiés. 527
Pisse-en lict, où, quand & comment s'edifie, ses proprietés & vertus. 557
Pisse-sang du beuf cõment gueri. 886
Piuoine, où, quand & comment s'accroist ses proprietés. 528. 570. son distiller. 806
Plaies & vlceres diuersemẽt causées, & leurs remedes. 866. & suiuantes.
Plantain, où & commẽt vient, sa vertu. 559. comment est distillé. 806
toutes Plantes ont trois diuers mouuemens. 159. quelles sont bonnes pour cabinets, tonelles, berceaux & treilles. 509.512. quelles sont escussonnables outre les arbres. 611
la Pleureſie, cognoissance d'icelle, & ses remedes. 826
Poil, comment le retenir, oster, garder de renaistre, & faire reuenir. 878.879
Poiree, ses noms, couleurs diuerses, vsage, & temps de la semer. 486. 487. comment confite, & ses costes. 766.768
Poirier, où, quand, & commẽt planté & enté, son fruit de diuers nõs tant anciens que modernes, sa cueillette, garde & vsage. 627. & & suiuãtes. cõment cõfit. 768.781
Pois, en quelle terre, quand & comment semés, & leur cueillete. 474 499. naturel des ciches. 111. de merueilles, où, & quand naissent. 513. comment ils seront confits. 775.776
le Poisson, sa commodité, & où il se multiplie le plus. 380. quel aime l'Estang 383. quel le Viuier. 388. sa prouision. 763
Poitrine, ses maladies, & remedes. 822
Pommé ou Poiré, comment est faict. 222. & suiuantes.
Pommes d'Amour, de merueille & dorees, où, quand & comment esleuees, leur vsage. 513
Pommier, quand & où planté, comment enté, son fruit de plusieurs sortes, sa cueillete & conseruatiõ. 624. & suiuãtes. sa confiture. 786. 786 792
le Porcher, sa charge, & combien il conduira de pourceaux. 301. 302.
la Poulaille, ses races & especes. 311. son logis, où & comment disposé. 312.313. ses nids, abruuoir, & marques de bonté. 314.315. sa mãgeaille ordinaire, & artificielle. 316.317 sa gouuernante & sa charge. 318 324. comment la faire over en Hyuer. 319. comment, & quand

couuer.320.321.323.325.pour auoir des poulets durãt l'Hyuer. 322.où la loger & ſes pouſſins. 323.leur ſoin, traitement, & conduite. 323 325. comment chaſtree & engraiſſee.326.comment chaſſee des jardins y nuiſant 456.l'vtilité de celle d'Inde, ſon logis, élection, nourriture. 328. 329. comment la faire couuer & gouuerner ſes d'Indons.329.comment l'engraiſſer. 331. ſes maladies & remedes. 866

Poulain, temps à ſouhaiter pour ſa naiſſance, ſoin qu'õ en doit auoir, & combien de temps il tettera. 274.295

Pouliot comm'eſt eſleué.517.ſon emploi. 529

Pourceaux, leur élection, eſtable, conduite nourriture, engraiſſement.298.& ſuiuantes. comment & quand leurs chairs ſont ſalees, & leurs graiſſes profitees:leur emploi & vſage. 757. 758. & ſuiuantes. quãd tuer les jeunes gras. 759 leurs maladies,& les remedes.894 895

Pourpier,comment eſleué. 487. cõfit.766.diſtillé. 806

Pourreaux, où, quand, & comment ſemés & plantés. 464. moien d'en auoir la graine. 478

Poux, pulces & autres vermines du chiẽ, comment oſtés. 896. de la poulaille.là meſme.

vieilles Prairies comment defrichees. 65. & ſuiuantes.

le Pré, ſon profit & vtilité. 235. 242. ſon plaiſir,diſtinction,aſſiete,preparation,& autres façons qu'il lui conuient donner.235. & ſuiuãtes. quelle en ſera la ſemence. 237. cõment s'y fait l'arrouſemẽt en plãine & en pente.240.le garentir des taupes . . quel eſt le moins nuiſible aux arbres fruitiers. 636

Prouigner que c'eſt,& en quel temps ſe doit faire,le moien & vtilité.160 616.617.

Prunier, où, quand & comment s'edifie, ſon fruict de diuerſes ſortes, ſa recolte, garde,& vſage.623.624 comment le confire. 768. 781

Puits,leur antiquité,où creuſés, leur figure, capacité & entretien. 702. 703

Purgation de pluſieurs ſortes,& leur compoſition. 860.861

Q.

QVaiſſes-à-bled,& leur profit. 122

Queuë de-cheual, d'où ainſi dicte, comment eſleuee & ſes vertus. 256

Quinte-fueille, où, quand & comment eſleuee, ſa vertu. 563

Quoquelicoq,lieu,temps & maniere de l'edifier, ſes proprietés. 573

R.

RAge du chien,ſes eſpeces,& remedes. 895

Raiforts, que c'eſt. 478. où, comment & en quel temps ſemez, moien de les garder de grainer, item d'en auoir de la graine. 479. 480

Raiſinnee que c'eſt,& comment faicte. 213

les Raiſins noirs eſtimés maſles, les blancs, femeles.140.faut cognoiſtre leurs diuerſes eſpeces,pour les tailler ſelon leur particulier naturel. 154. sõt engroſſis par le couper des cimes, des ſarments. 157. moien pour les diuerſifier en couleur & en ſaueur.177.178.cognoiſſance de leur maturité.187.cõment auãcee. là meſme.diſcours ſur les

coupe & naturel. 188. ne faut meſler les bons, auec les mal qualifiés. 189. comment foulés. 190. comment des blancs ſeuls, ſe fera du vin blanc. 192. quels pour le Vincuit. 212. leur chois pour les garder, & les moiens. 217. 218. les verts, dicts Vert-jus, comment confits. 783

Raues, leurs eſpeces, vſage, lieu, tẽps & moien de les ſemer. 480. 481. vtilement ſemees au lieu du chãvre recueilli. 666

Renouëe, pourquoi ainſi dicte, ou, quand & comment esleuee, ſes vertus. 560

Reponces ou Raiponces, quand & comment appriuoiſees au jardin. 484

Reprinſe ou Orpin, où, quand & comment s'accroiſt, ſes proprietés. 558

Ris, où, quand & comment ſemé 109. ſa moiſſon & vtilité. 110

Rododendron, où, & comment esleué. 511

Roigne, & ſes remedes. 872. 873. celle du beuf comment guerie. 887. du cheual. 888. de la brebis. 892. du chien. 896

Roſmarins, où & comment viennent. 504. leur vſage. 529. diſtillation. 806

Rougeurs du viſage, & leurs remedes. 873

Roure que c'eſt. 771

Rozeaux ou Cannes, comment s'edifient & quand, leur culture, cueillete & vſage. 673

Roziers, leurs eſpeces, quel terroir requierent, cõment plantés & entretenus. 502. moié de les faire toſt fleurir, & enter. 503. leurs fleurs cõment diſtillees. 806.

le Ruſchier ou Apier. *voiés*, Abeilles.

les Ruſtiques auoient les premiers honneurs à Rome. 251

S

Sabe que c'eſt. 231

Sle Saffran où ſera logé 662. quand & comment l'on s'en engeance. 663. ſa cueillete. 664

Saiſons de l'annee, obſeruations ſuperſtitieuſes des Antiques. 39. curioſité ſuperflue des Modernes. 40. par les iours du mois & de la Lune. là meſme. pour les choſes du meſnage. 41

Sandalida Cretenſis, où, quand & cõment edifiee. 526

Sanglot ou Hoquet, d'où procede, & ſa gueriſon. 830

Sanicle, où, quand & comment ſemee, ſes vertus. 557

Sapins, où s'esleuent. 715. 723

Sarcler que c'eſt, temps de ce faire, & opinions des Anciens ſur icelui. 112. 113

le Sarraſſon que c'eſt & comment ſe fait. 259

Sarriete, où, quand & comment eſleuee. 516. diſtillee. 806

Sauge, où, quand & comment ſemee ou plantee. 517. ſon emploi. 529. cõment diſtillee. 806

Sauinier de deux ſortes, ſon vſage. 508

Saule, & ſes differences. 726. quand veut eſtre coupé, & comment éteſté. 736. 737

Saumee du Languedoc pour le bled, & pour la terre que c'eſt. 9. 10

Saxifrage, où, quand & comment miſe en terre, ſes vertus. 570

Scabieuſe, où, quand & comment jettee en terre, ſes proprietés. 560 comment diſtillee. 806

Scolopendre, ſon esleuement & vertus. 567

Scropulaire, d'où a prins ſon nom, quel lieu demande, comment esleuee,

uee, ſa vertu. 562
Seau-de-Salomon, où & comment eſleué, ſa vertu. 567
Segle de deux eſpeces. 98. quand doit eſtre ſemee. 101
le Sel, ſa proprieté en la confiture. 775.
quelles Semences faut choiſir, & cõment les preparer. 94. 95. en quelle quantité les jetter en terre. là meſme. en icelles y a du hazard. 101. temps à ce propre. 102. doiuent eſtre expediees, & le moien 105. preuue pour ſçauoir ſi elles auront eſté bien ou mal eſparſes. 110. combien les plũies leur ſont nuiſibles. 475. en quel aage ſont bonnes celles des jardins. là meſme. comment ſe doiuẽt emploier aux Compartimens. 533. celles des Cormiers, Ormiers & autres, cõment logees en terre. 717
Semer bien comment. 103. à raies ouuertes, & par ſillons rehauſſés. 104
Senemonde, quand & comment miſe en terre, & ſon vſage. 488
Seneſſon, où vient & comment, ſes vertus. 564
Senſouïre, vice de certaines terres. 86
Sercifi, quand & comment ſemé & & manié. 483
Serpentaire, pourquoi ainſi dicte, comment s'edifie, ſes vertus. 561
Serpoulet, comment eſleué. 517. ſon vſage. 529
Serues, ou Repoſoirs, & leur vſage. 698
Seruiteurs quels doiuent eſtre. 26. en quel temps, les faut careſſer. 27. quand prendront leurs repas. 29. leurs occupations aprés le ſoupper d'Hyuer, & durant les mauuais jours de l'annee. 30. condition miſerable de ceux de l'antiquité. 34. mal cauſé en eux tãt par leur mauuais naturel, que par les guerres ciuiles. 35. bons comment doiuent eſtre traités. 36. de quel aage les faut eſlire, 37. leurs gages. là meſme. vn nommé, auta la charge du bois pour le four. 750
Sidre que c'eſt, & comment ſe fait. 221. & ſuiuantes.
la Soie, ſon origine & progrés. 410. & ſuiuantes. peut croiſtre par toute la France, peu de lieux exceptés. 412. quels lieux elle deſire, & par qui elle eſt produite. ſon introduction en France par le Roi. 413. d'où elle prend ſa qualité. 419 comment la retiter des rameaux, & quand. 442. pourquoi ſon tirage ne veut eſtre delaié. 445. les outils pour ce faire & autres obſeruations: item la iournee du tireur: & comment diſtinguer la ſoie. 447. ſon emploi & meſnage. 800
Souci, où, quand & comment edifié. 523. comment diſtillé. 806
Sophia, où, & comment s'eſleue, ſes vertus. 557
Squinance, que c'eſt, & ſon remede. 822
Sterilité des femmes prouenant de froidure, & ſes remedes. 846
le Succre pour la confiture cõment eſt preparé. 771. ſon naturel, & le ſigne de ſa parfaicte cuiſſon. 773. 774. pour la confiture au ſec cõbien en faut emploier, comment cuite, & les ſignes de ſa parfaicte cuiſſon. 788. 789. à quoi emploier les reliefs d'icelui. 790. 791. comment le faut retirer des vieilles confitures qui n'agreeront. 791
Suffocation de matrice, & ſes remedes. 845
Sureau, comment eſleué, & ſon vtilité. 512. ſa diſtillation comment

faite. 735
Suros des cheuaux comment gueris. 889
Syncope ou Esuanouissement, & ses remedes. 827
Syrop rozat laxatif, comment faict. 809,810

T

TAiller la vigne, quand & comm̃et. 151. 153. pour le fruit. 154. suiuantes.
Taillis de quelle contenue doit estre. 713. le bois y est le principal, & le fruit l'accessoire. 732. vient dans peu de temps. 718. sa disposition & vtilité. 718. 719. coupe de son bois. 734
Tarauelle, sa description. 148
Targon, comment esleué, quand semé, & son vsage. 487
le Taureau, marques de sa bonté. 250 en quel aage est bon à engendrer, quand & comment accouplé auec la vache 251. 252. l'vtilité de son chaûrer, en quel aage, le temps, & comment. 261
Teigne, & ses remedes. 870 & suiuãtes. en quelles personnes est de plus difficile guerison. 871
la Terre est le fondement de l'Agriculture: son naturel, couleur, senteur, preuue & assiete 3. 4. 5. qualités & cõmodités necessaires pour la bien choisi, quelles. 6. 7. 8. comment mesuree. 9. sa valeur. 11. ses facultés distinguees. 13. ordõnance antique touchant son maniment. 14. comment doit estre disposee la nouuelle, pour la commodité & bien-seance. 15. elle fait le dessein de la maisõ. 16. deux manieres de la cultiuer. 47. quelles choses lui sont nuisibles, au detriment des grains. 59. & suiuantes. comment la descharger des eaux nuisibles. 61. 62. comment corriger la trop argilleuse & sablonneuse. 64. proprieté de la cuite. 72. diuerse culture d'icelle. 73. sa saison propre & non propre. 78. 79. son diuers naturel pour le labourage. 79. de trois sortes, comment employees. 81. & suiuantes. comment labourer celle qui est en pente. 84. comment remettre en vigueur la lassee & recrue. 87. quelle doit estre fumee plus ou moins. 88. quand doit estre ensemencee pour les bleds. 101. remedes aux imperfections & defauts de celle pour vigne. 134. 135. trois degrés d'icelle pour la vigne, & comment preparee. 147. 148. son remuement vniuersel, effect profitable à la vigne. 149. elle ne peut porter des aulx, des oignons, ne des pourreaux deux annees de suite. 466. quelle propre au saffran. 662. elle fournit à toutes les necessités de l'homme. 741
la Teste, ses maladies causees diuersement, & les remedes. 811. 812. comment y retenir, & faire reuenir le poil. 878. 879. comment se recognoit le mal d'icelle au beuf, & le remede. 885
l'Escorce du Tillet en cordes & toilles. 449
Thym, de deux sortes, où, quand & comment mis en terre. 517. son vsage. 529. comment distillé. 806
Tinnes ou Cuues, & leur matiere. 183. 184. comment preparees quelques jours auant les vendanges. 186. faut les tenir bouchees durant que le vin y sejourne, & pourquoi. 194.
Tonneaux vuides, comment doiuent estre conserués. 183. 184. les neufs comment affranchis. 185. seront bien fermés, pour y mettre les vins. 192. 195. dequoi. 196. comment se fait leur remplage. 192.

gastés par le vin, comment remis. 208. des anciens, quels 209. 210. comment se perdent, & le remede. 755.
Tourmentille, ses noms, esleuemẽt & proprietés. 567
Toux, & ses remedes. 823. celle du cheual comment guerie. 887. de la brebis. 893
Tozelle, espece de froment. 97
Transailles, que c'est. 107
Trempé que c'est, comment se fait & son vsage. 198. 199. 120. 753.
Trenchees de ventree tourmentans la femme qui a enfanté de nouueau, & les remedes. 850.
Trippe-madame, quand & commẽt esleuee, & son vsage. 488
Troësne, autrement Bois-blanc & Coigneau, comments'esleue, son vsage. 508
Trousser, ou Retrousser, que c'est. 86. 105.
Truffemande, où, quand & comment s'esleue, son vsage. 516. 529
Trufes comment confites. 767
Truies, sa fecondité, marques de bõté, son logis, seruice, portee nourriture, engraissement. 298. & suiuantes. comment la soulager de sa trop grande charge. 300
la Truite où veut estre logee. 384
Tuiaux de fontaine, leur naissance & diuerses matieres, comment les cimenter l'vn à l'autre 694. & suiuantes. dans iceux, peut estre mise l'eau, incontinent aprés les auoir posés. 698. moien de les nettoier. 701
Tulipan, que c'est, où, quand & comment s'edifie. 526

V

VAche propre au labourage quelle. 77. marques de sa bõté, en quel âge elle est bonne à engendrer, quand & comment accouplee auec le taureau. 251. 255. comment traitee estant pleine. 252. 253. plus abondante en laict aiant son veau, qu'autrement. 254. son engraissement. 268. 269. elle croist tousiours. 268. quand tuee, sa chair salee, & son vsage. 761. l'emploi de ses graisses, & peaux. 762. 801.
Vaisselle d'argent & destain, & sa conduite. 798
Valeriane, où, quand & comment s'esleue, ses proprietés 555
le Veau freschement sorti du ventre de la mere, comment gouuerné, & aprés. 253. 254. son engraissement. 268.
les Vendanges, & quelles prouisions y sont necessaires. 180. leur police. 186. quand les faut faire. 189. la proprieté des climats y est obseruable. là mesme.
Ventosités, deuant & aprés le repas, & leurs remedes. 830. 831.
Ventre, ses maladies & remedes. 832. & suiuantes 841. quelles au beuf, & les remedes. 886. au cheual. 891 à la poulaille. 896
Verge-d'or, où, quand & comment s'edifie, ses vertus. 566
le Verger, son estendue. 458. est vn article remarquable pour vn beau lieu. 575. le faut tenir rempli d'arbres. 654. diuers auis sur son entretenement. 655. saffran, raues & vigne. y peuuent estre placés. là mesme.
petite Verolle, comment oster ses marques restees au visage. 879. 880
Veronique, difference entre le masle & la femelle, son esleuement & proprietés. 570
Verrues cõmẽt ostees des mains. 883
Vers des petits enfans, & les remedes. 851. comment est remedié à ceux qui s'engẽdrent és plaies des

brebis. 893
Vers-à-ſoie où & comment nourris. 413. produiſent la Soie. 414. leur gouuerneur, ſes gages & comportement. 416. 436. 437. leur nourriture n'incommode aucune œuure des champs. 416. quelle fueille de Meurier leur eſt bonne. 422. 423. leur logis, ſa diſpoſition, & meubles. 426. 427. 433. quelle doit eſtre leur graine. 437. quand & comment la couuer, & ce qu'il conuient faire auparauant. 430. 431. comment preparer les boiſtes, pour les y faire eſclorre. 432. dans quel temps doiuent naiſtre : leurs maladies, & remedes. 434. 438. 439. repas limités. 435. comment ſont remués de place en autre. 438. leurs ennemis, & comment chaſsés. 439. combien de temps ils emploient à filer la ſoie 441. eſtrange moiẽ de s'en pouruoir, ſans ſemẽces. là meſme. diſtinction de leur ſexe. 442. leur graine pour ſemence, comment retiree. 444. moiens de les tuer dans les coucons. 493
Veruaine, ſes eſpeces, eſleuement & vertus. 569
la Veſce, ſon vtilité, rapport, recolte. 249. 250
Vigne fort recommandable. 131. 132. à quoi faut auiſer pour la bien dreſſer. 132. trop de froid, & trop de chaud lui eſt cõtraire. 133. quelle terre & ſituation elle demande. là meſme. nommee diuerſement par les anciens, & modernes. 137. ſa diſpoſition. 139. tout arbre lui nuit. 140. de combien de ſortes, ſelon les anciens & modernes. 141. comment ſera plantee. 142. 143. 144. ſes allees & cloſture. 143. la baſſe ſe plãte en deux ſortes. 144. quelle terre lui eſt propre, & ſa preparation. 147. 148. effect profitable à icelle, de l'vniuerſel remuement de ſa terre. 149. comment la tailler & amender, la labourer, & quand la clorre, deſchauſſer & hoüer. 151. & ſuiuantes. quand doit eſtre fumee, & de quels fumiers. 158. de quelles façons elle ſe contente. 159. remettre la vieille & langoureuſe. 160. la moienne que c'eſt. 161. comment plantee, prouignee. 162. 163. quand tailler celle qui eſt ja fortifiee, pour le fruit. 163. quand, dequoi, & comment fũmee. 165. eſt plus profitable que la baſſe. 166. à lignolot, quelle. là meſme. treillee, & la maniere de la lier. 167. comment planter celle qui eſt appuiee, quand tailler, & eſmunder. 167. 168. & ſuiuantes. en faut prouigner les ceps, nõ les arbres. 172. l'enter n'eſt choſe neceſſaire, vtile, mais plus curieuſe. 174. & comment ſe fait, & en quel temps. 175. 176. ſes maladies, & remedes. 178. & ſuiuantes. deliberation neceſſaire pour ſon entretien. 220. comment affermee 54.
le Vin, ſon inuenteur, ſes vertus, reputatiõ, force & longue cõſeruation. 129. 130. lieux anciẽs & modernes renommés pour les bons. 130. ſes eſpeces. 131. d'où procede ſon gouſt & ſa force. 133. l'eau claire & coulãte par la caue lui eſt ſalutaire. 181. marque ſinguliere de la duree de celui d'Alemagne. 182 marques generales de ſa duree. 188. d'où lui vient la couleur. 191. moiens de la changer. 202. le blãc comment façonné. 191. 192. comment entonné. 193. 194. le gros & de meſnage, comment eſt faict. 194. le cleret a deux couleurs principales. là meſme. eſt ſuccé dans le tonneau par la Bize. 195. com-

ment aüillé. 196. auquel le transvaser ou frallater eſt neceſſaire. 198. 196. le preſſé, ſon vtilité : le trempé & ſes diuerſes façons. 195. 199. 130. 208. l'allonger par diuers moiens. 200. le meſtif comment ſe fait. 201. moiens d'eſclaircir toſt le vin nouueau, & le renforcer. 201. 202. meliorer, adoucir, & rabatre la douceur importune 203. 204. le conſeruer en bonté. 204. 205. remettre le pouſſé. 207 à quoi eſt emploié. 208. comment eſtoit ſophiſtiqué par les anciens. 211. obſeruation antique & moderne au gouſter & entamer d'icelui. 119. 120. cõment on dõnera le gouſt de l'hypocras, au bon. 751. cõment en dreſſer l'ordinaire, le perſer & emploier le bas. 753. quel pour les valets & manœuures, & comment diſtribué. 754. quand & comment l'entamer. là meſme. medecinal quel. 809. de fenné comment faict, ſon vſage. 863.
Vin-aigre comment ſe fait, & ſon vſage. 213. 752. 102at. 215. girofleat. 216. & d'autres matieres, là meſme.
le Vin cuit, ſon inuention, comment ſe fait. 212. ſon vſage en confitures. 769
Violetes de Mars, pourquoi ainſi appellees, où, quand & comment viennent. 522. ſon emploi. 530.
Violiers de pluſieurs ſortes, où, quãd & comment edifiés. 522
Viſage, ſes maladies & remedes. 873. & ſuiuantes. 874. 878. 879.
où ſe dreſſe le Viuier, & quel poiſſon on y logera. 388
Vomiſſement diuerſement cauſé, & ſes remedes. 831
Vrine, ſa difficulté & ardeur, & les remedes. 839. ſa retention au cheual, comment guerie. 890.

Y

l'Yeuſe, que c'eſt. 721
Yeux, leurs maladies diuerſes, & les remedes. 812. 813. 814. les chaſſieux du beuf comment gueris. 885. de la poulaille. 896.

Fin de la Table generale des matieres.

La premiere Impreſsion de ce Liure
a eſté acheuee d'imprimer, le
dernier jour de Iuillet.

M. D C.